



Dr. Hagen Rudolph
Vögelscher Kamp 26
21357 Bardowick

Tel. 04131-2203690
Mobil 01577-6060846

Mail >>> info@hagenrudolph.de
Website >>> www.hagenrudolph.de

PROZESS	TÄTIGKEIT	SUD-NR.	PROTOKOLL VOM
Maischen (aufsteigendes Infusionsverfahren)	Wasser (Hauptguss) auf Einmaisch- temperatur erwärmen, geschrotetes Malz (Schüttung) zugeben, langsam erhitzen, dabei ständig rühren		Beginn um <u>14:37</u> Uhr Hauptguss: <u>14</u> Liter Aufbereitung: Einmaischtemperatur: <u>403</u> °C Schüttung: <u>2kg s. Rückseite</u> um <u>15:52</u> Uhr
(Eiweißrast)	(bei 55° ca. 15 Minuten bei Bedarf)		55° um <u>52°C / 16:28</u> Uhr Dauer der Rast: <u>15</u> Minuten
Erwärmen	auf 62-66°, ständig rühren		64° um <u>17:11</u> Uhr
Maltoserast (Vorver- zuckerung)	ca. 30 bis 50 Minuten zur Maltose- bildung (vergärbare Zucker!)		Dauer der Rast: <u>35</u> Minuten
Jodprobe	2-3 Tropfen Maische, 1 Tropfen Jod (jodnormal = keine Verfärbung)		Zeit: <u>18:13</u> 12:42 Uhr jodnormal ja/nein (<u>ja</u>)
Erwärmen	auf 68-74° (schlank < 70° < vollmundig)		<u>74</u> ° um <u>18:13</u> Uhr
1. Verzuckerungsrast	ca. 20 Minuten zur Dextrinbildung		Dauer der Rast: <u>20</u> Minuten
Jodprobe	(Wichtig: Nachguss vorbereiten!)		Zeit: <u>18:36</u> Uhr jodnormal ja/nein (<u>ja</u>)
Erwärmen	auf 78°, nicht höher, ständig rühren		78° um <u>18:56</u> Uhr
2. Verzuckerungsrast	ca. 20 Minuten zur Dextrinbildung		Dauer der Rast: <u>20</u> Minuten
Läutern	flüssige und feste Bestandteile (Vorderwürze und Treber) trennen		Beginn um <u>19:15</u> Uhr
Anschwänzen	Restextrakt mit 78° heißem Wasser (Nachguss) ausspülen		Nachguss: <u>18/20</u> 10 Liter Beginn um <u>19:20</u> Uhr Pfanne voll um <u>19:45</u> Uhr
Kochen	Würze zum Kochen bringen (Schaum abschöpfen!), 90 Minuten kochen, 2/3 des Hopfens gleich, 1/3 etwa 10 Minuten vor Kochende zugeben		Beginn um <u>20:47</u> Uhr Hopfenart: A/B-D/P g Sorte: <u>Pelko 15,8% T-330</u> 1./2. Gabe: <u>20:47 / 22:07</u> Uhr Ende um <u>22:17</u> Uhr
Ausschlagen (Hopfenseihen)	Hopfen und Eiweißbruch mit feinem Trubfiltergewebe ausfiltern		Beginn um <u>22:30</u> Uhr Ende um _____ Uhr Speise: <u>1,3</u> Liter
Kühlen	<u>Handesack</u> bis ca. 20°, 7-10 % Speise für die Nachgärung abzweigen (vor Ab- füllung dem Jungbier zugeben)		Beginn um <u>22:38</u> Uhr Ende um <u>22:40</u> Uhr Stammwürze: <u>16</u> % (<u>17,7% (1100)</u>)
Anstellen	Hefe zugeben, Würze gut durchlüften		Hefeart: O/U <u>O-Safkle T-58</u> Hefezugabe <u>1</u> Uhr/°C

Extraktgehalt am • um • %

BIERSORTE:

1. Gärraumtemperatur °C:
2. Ankommen (feiner Schaum):
3. Kräusenbildung (Schaumberge):
4. Deckenbildung (zerfallende Kräusen):
5. Abgefüllt (Datum/Menge):
6. Ergebnis:

Alkoholgehalt % vol.

Brennwert kcal/0,5 l