



Grönwohler

feinste Bierqualität für die Region

Sud-Nummer _____

Brauprotokoll vom _____

Malzart(en): kg	
Hopfen:	Dolden/Pellets; Bitter/Aroma; Herkunft:	% Alphasäure gr
Hefe:	Trocken/Flüssig; ober-/untergärig;	Name: gr/ml
Wasser:	Härte: °dH Hauptguss: Ltr.	pH-Wert: Nachguss: Ltr.
Sonstige Zutaten:	

Maischen	Wasser (Hauptguss) auf Einmischtemperatur (35°) erwärmen, Malz (Schüttung) hinzugeben, langsam erhitzen, dabei ständig rühren	Beginn um: Uhr Hauptguss: Liter Einmischtemperatur: °C Schüttung: Gramm um Uhr
Eiweißrast	bei 55° C ca. 10 Min. rasten	55° C um Uhr Rastdauer Min bis Uhr
Erwärmen	auf 62 – 66° C erwärmen, ständig rühren ° um Uhr
Maltoserast	ca. 20 Min. zur Maltosebildung (vergärbare Zucker)	Rastdauer: Min bis Uhr
1. Jodprobe	2-3 Tropfen Maische, 1 Tropfen Jod (keine Lila- oder Schwarzfärbung)	Farbe: Probe o.k.? Ja/nein
Nachguss	auf 76° vorbereiten	Beginn:
Erwärmen	auf 70 – 74° C erwärmen, ständig rühren ° um Uhr
1. Verzuckerungsrast	ca. 10 min. zur Dextrinbildung	Rastdauer: Min bis Uhr
2. Jodprobe	wie oben	Farbe: Probe o.k.? Ja/nein
Erwärmen	auf 76 - 78° C, nicht höher, ständig rühren Abmaischen bei	_____ ° C um Uhr
Läutern	flüssige und feste Bestandteile nach ca. 2 Minuten Läuterruhe trennen	Beginn um Uhr
Anschwänzen	Restextrakt mit 76° heißem Wasser (Nachguss) ausspülen	Beginn um Uhr Ende um Uhr
Stammwürze ermitteln	bei ca. 20 °C mit Bierspindel kontrollieren % Stammwürze

Hopfenmenge berechnen:	$\frac{BE \times Ltr. \times 10}{\% \alpha \times \% Iso \alpha} = \text{gr. Hopfen für 1. Gabe}$ gr. Hopfen
Kochen	Würze zum Kochen bringen, (Schaum abschöpfen), 60 Min. kochen;	Würze kocht umUhr
1. Hopfengabe	ca. 1 -3 Min.(sobald kaum noch Schaumbildung) nach Beginn des Kochens gr HopfenUhr
2. Hopfengabe	ergänzend 33% Hopfen ca. 10 Min. vor dem Kochende zugeben gr HopfenUhr Kochende umUhr
Ausschlagen/ Hopfenseihen	Hopfen und Eiweißbruch mit feinem Gewebe trennen	Beginn umUhr Ende umUhr
Speise ziehen	ca. 5 % der Würze für die Nachgärung heiß abfüllen	MengeLtr.
Stammwürze ermitteln	wie oben% Stammwürze
Kühlen	Würze auf ca. 20° C abkühlen	Beginn umUhr Ende umUhr
Hefe vorbereiten	Hefe gemäß Gebrauchsanleitung ansetzen (ca. 20°)	
Anstellen	Hefe in die Würze geben, gut durchlüften	Hefezugabe umUhr
Gären	Gärung im Gärbehälter, Gärspund aufsetzen Gärraumtemperatur°C Temperatur der Würze°C Ankommen (feiner Schaum) Kräusenbildung (Schaumberge) zerfallende Kräusen Zugabe der Speise bei% Restextrakt Schlauchen am abgefüllte Menge:Ltr. Lagerung:Tage Biersorte:	
Ergebnis:	Farbe: Schaum: Geruch: Vollmundigkeit: Rezens: Bittere: Klarheit: Urteil:	
Notizen:	

Brauzubehör unter www.groenwohlder.de