



DEIN BIEREVENT

mit Grönwohlder

Sud-Nummer: _____

Brauprotokoll vom: _____

Zutaten

Malzarten			
Hopfen	Dolden / Pellets	Bitter / Aroma	Alphasäure (% α):
	Name:		Menge: _____ Gramm
Hefe	Trocken / flüssig	ober- / untergärig	Menge: _____ Gramm/ml
	Name:		
Wasser	Härte: _____ °dh	pH-Wert: _____	
	Hauptguss: _____ Liter	Nachguss: _____ Liter	
Sonstige			

Brauprozess

Vorgang	Tätigkeiten	Vorgaben	Ist-Angaben
Maischen	Hauptguss auf Einmischtemperatur erwärmen Einmischen (Schüttung zugeben) Langsam erhitzen, ständig rühren	35°C	Beginn um: _____ Uhr Hauptguss: _____ Liter Einmischtemperatur: _____ °C Schüttung: _____ Gramm Zugabe um: _____ Uhr
Eiweißrast	Zündflamme aus	55°C 10 min	_____ °C um: _____ Uhr Rastdauer: _____ Min. Rastende um: _____ Uhr
Erwärmen	Zündflamme an, erhitzen Ständig rühren	64°C	Erreichte Temperatur: _____ °C um: _____ Uhr
Maltoserast	Zündflamme aus zur Maltosebildung (Vergärbare Zucker)	64°C 20 min	Rastdauer: _____ Min. Rastende um: _____ Uhr
1. Jodprobe	2-3 Tropfen Würze, 1 Tropfen Jod (Keine Lila-/Schwarzfärbung)		Farbe: _____ Probe ok? Ja / Nein
Nachguss	Eingeschobener Prozess! In separaten Topf vorbereiten	76°C	Beginn: _____ Uhr
Erwärmen	Zündflamme an, erhitzen Ständig rühren	72°C	Erreichte Temperatur: _____ °C um: _____ Uhr
Verzuckerungsrast	Zündflamme aus zur Dextrinbildung (unvergärbare Zucker)	72°C 10 min	Rastdauer: _____ Min. Rastende um: _____ Uhr
2. Jodprobe	2-3 Tropfen Würze, 1 Tropfen Jod (Keine Lila-/Schwarzfärbung)		Farbe: _____ Probe ok? Ja / Nein
Erwärmen & Abmaischen	Zündflamme an, erhitzen Ständig rühren	76 – 78°C	Abmischtemperatur: _____ °C um: _____ Uhr
Läutern	flüssige & feste Bestandteile nach der Läuterruhe (ca 2 Min) trennen		Beginn um: _____ Uhr
Anschwänzen	Restextrakt (Zucker) mit Nachguss ausspülen	76°C	Beginn um: _____ Uhr Ende um: _____ Uhr
Stammwürze ermitteln	mit Bierspindel kontrollieren	20°C	_____ % Stammwürze

Hopfenmenge berechnen	$\frac{BE}{\% \alpha} \times Ltr. \times \frac{10}{\% iso \alpha}$	= Hopfenmenge (gr) für 1. Gabe: ____ Gramm

Vorgang	Tätigkeiten	Richtlinien	Ist-Angaben
Kochen	Würze zum Kochen bringen Schaum abschöpfen	60 Min	Kocht um: _____ Uhr
1. Hopfengabe	1-3 Minuten nach Kochbeginn (kaum noch Schaumbildung)		Hopfenmenge: _____ Gr um: _____ Uhr
2. Hopfengabe	10 Minuten vor Kochende ergänzend 33% Hopfen hinzugeben		Hopfenmenge: _____ Gr um: _____ Uhr
Kochende	Zündflamme aus		Kochende: _____ Uhr
Ausschlagen/ Hopfenseihen	Hopfen & Eiweißbruch mit feinem Gebinde entfernen		Beginn um: _____ Uhr Ende um: _____ Uhr
Speise ziehen	Ca 5% der Würze für die Nachgärung heiß abfüllen		Menge: _____ Liter
Stammwürze ermitteln	Mit Bierspindel kontrollieren	20°C	_____ % Stammwürze
Kühlen	Würze abkühlen	20°C	Beginn: _____ Uhr Ende: _____ Uhr
Hefe vorbereiten	Gemäß Gebrauchsanleitung ansetzen	20°C	
Anstellen	Hefe in die Würze geben gut durchlüften		Zugabe um: _____ Uhr

Gärprozess & Lagerung

Gärung im Gärbehälter	Flaschengärung	Lagerung
Ankommen: feiner Schaum	Zugabe der Speise bei: _____ %Stammwürze	Abgefüllte Menge: _____ Liter
Kräusenbildung: Schaumberge	Schlauchen am: _____	Dauer: _____ Tage
Zerfallende Kräusen		

Ergebnis

Biersorte:	Notizen:
Schaum:	
Vollmundigkeit:	
Bittere:	
Farbe:	Urteil:
Geruch:	
Rezenz:	
Klarheit:	

Brauzubehör erhältst du
nach Vorbestellung in der
Brauerei oder unter
www.groenwohlder.de

Viel Spaß beim Brauen
wünscht das Team von
Dein Bierevent!



Dein Bierevent
Sabine Schumacher
Poststraße 21e
22956 Grönwohld
04154/984141
info@groenwohlder.de