

Brauprotokoll

Datum: 10. August 2005

Brauziel

Dunkles rauchiges Vollbier

Menge: 18,9 Liter
Maischverfahren: Erwärmung
Stammwürze: 12,9 °P
Scheinbarer Vergärgrad: 75 %,
Vsl. Alkoholgehalt: 5,2 % Vol
Farbe: 45 EBC
Bittere: 21 IBU

Zutaten

Schüttung

Rauchmalz 4,5 EBC 3,10 kg
Pilsner Malz 3 EBC 0,75 kg
Karamalz 120 EBC 0,45 kg
Farbmalz 800 EBC 0,14 kg

Summe Malz 4,44 kg

=====
Gesamtschüttung 4,44 kg

Hopfen

1. Saazer (P90) 3,2 % 42 g
2. Saazer (P90) 3,2 % 28 g

Hefe

Art Untergärig
Stamm Unbekannt
Herkunft Brauhaus Pforzheim

Wasser

Wasserhärte 8,9° dH/Restalkalität 4,7° dH
Hauptguss 14,8 Liter

Hilfsmittel

Heißtrubabscheidung 0,45ml Brausol P je Liter Würze
Klärung 5ml

Würzebereitung

11:45	Einmaischen auf 54 °C	
	Rast bei 54 - 55 °C	== 0:15
12:00	Erwärmen auf 66 °C	
12:20	Rast - RÜHREN!	== 0:40
13:00	Erwärmen auf 79 °C	
13:30	Läuterruhe, Nachguss vorbereiten	== 0:40
14:10	Abläutern und Nachgüsse, einstellen auf 11,5° P	1:20

Sud

15:35	Sud zum Kochen bringen	
16:15	Erste Hopfengabe (42 g Saazer (P90) 3,2 %), kochen lassen 18cm	1:10
17:25	Zweite Hopfengabe (28 g Saazer (P90) 3,2 %), weiterkochen	0:15
	Schönungsmittelgabe	
	Rühren, Trubkegel bilden lassen	0:45
	Abpumpen und kühlen	
	Kühltrub setzen lassen	
	6% Speise entnehmen	
	Hefe zugeben und durch umfüllen in Gärbehälter belüften	

Gärung

Datum	Uhrzeit	°P	°C	Bemerkungen
10.08.2005	19:40	12,9	16	Anstellen, kühlen auf 10 °C
11.08.2005	07:00		10	Ankunft
	11:00	11,5		Hochkräusen
14.08.2005	10:00	3		
15.08.2005	19:30			Hauptgärung beendet.

Faßgärung

Datum	Uhrzeit	°C	Bemerkungen
15.08.2005	19:30	10	Beginn Nachgärung
24.08.2005			Beginn Kaltlagerung
25.09.2005			Umdrücken (Bodensatz entfernen)