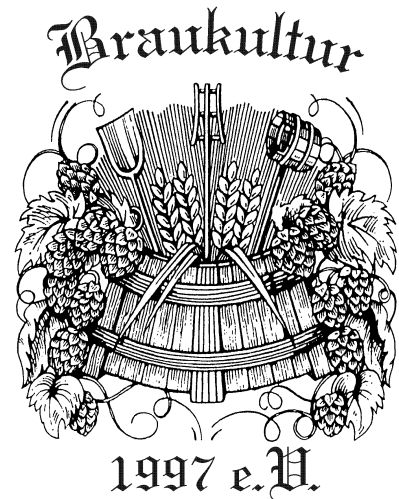


Brauprotokoll vom 09.04.2006



Helles Pils

Zutaten :

75 l Brauwasser  
20kg helles Gerstenmalz  
700g helles Karamellmalz  
120 g Tettnanger Aromahopfen  
120 g Tettnanger Aromahopfen  
110 g Tettnanger Aromahopfen

09.20 Uhr	70 l Wasser einlesen
09.25 Uhr	Einmaischen
09.25 Uhr bis 10.15 Uhr	Aufheizen auf 52° C
10.15 Uhr bis 10.35 Uhr	Eiweißrast 20 min bei 52° C
10.35 Uhr bis 10.50 Uhr	Aufheizen auf 62°C
10.50 Uhr bis 11.10 Uhr	20 min Maltoserast bei 62° C
11.10 Uhr bis 11.35 Uhr	Aufheizen auf 76° C
11.35 Uhr	Jodprobe OK
11.35 Uhr bis 11.40 Uhr	45 l Ruhemaische in Läuterbottich
11.40 Uhr bis 12.10 Uhr	Aufheizen zum Kochen
12.10 Uhr bis 12.25 Uhr	Kochen
12.25 Uhr bis 12.30 Uhr	Kochmaische zu Ruhemaische
12.30 Uhr bis 12.45 Uhr	Läuterruhe
12.45 Uhr bis 13.40 Uhr	Läutern 125 l mit 12 % Stwg
13.40 Uhr bis 14.20 Uhr	Aufheizen zum Kochen
14.20 Uhr	1. Hopfengabe 100 g Tettnagner
14.20 Uhr bis 14.50 Uhr	Kochen mit erster Hopfengabe
14.50 Uhr	2. Hopfengabe 80 g Tettnanger
14.50 Uhr bis 15.20 Uhr	Kochen mit zweiter Hopfengabe
15.20 Uhr	3. Hopfengabe 70 g Tettnanger
15.20 Uhr bis 15.50 Uhr	Kochen mit dritter Hopfengabe
15.50 Uhr bis 16.00 Uhr	Ausschlagen der gehopften Würze
16.00 Uhr bis 16.20 Uhr	Abkühlen der Würze
16.00 Uhr bis 17.00 Uhr	Reinigen der Brauwerkzeuge

Ausbeute : 110 l mit Stammwürze 11,5% Stwg