

## Sudprotokoll vom 14.04.2002



### Helles Vollbier:

- 9.45 Uhr**      **Wasser einfüllen (70 l)**
- 10.05 Uhr**      **Beginn Einmaischen (Schüttung 20 Kg Helles Malz)**  
bei 30 °C
- 10.15 Uhr**      **Beginn Eiweißrast (10 min)**  
bei 52 °C
- 10.25 Uhr**      **Ende Eiweißrast**
- 10.30 Uhr**      **Beginn Maltoserast (30 min)**  
bei 62 °C
- 11.00 Uhr**      **Ende Maltoserast**
- 11.10 Uhr**      **Beginn Verzuckerungsrast (30 min)**  
bei 72 °C
- 11.40 Uhr**      **Ende Verzuckerungsrast / Beginn Ruhephase für Jodprobe**
- 11.50 Uhr**      **Ende Maischen**
- 12.00 Uhr**      **Jodprobe.                      Ergebnis: OK**  
**Prüfung Eiweißbruch.      Ergebnis: OK**
- 12.10 Uhr**      **Läuterbeginn**  
bei 78 °C  
Abläutern mit Problemen am Sudwerk (Ablauf Läuterbottich verstopft!).  
Zwischendurch erneutes Aufheizen der Maische auf 78 °C wegen zu starker Abkühlung.
- 15.00 Uhr**      **Ende Läutern**
- 15.00 Uhr**      **Beginn Würzekochen**
- 15.35 Uhr**      **Kochbeginn Würze ca. 100 °C**
- 15.45 Uhr**      **1. Hopfengabe**  
100 g Tettnanger Hopfen: Sorte Hallertauer Aroma
- 16.15 Uhr**      **2. Hopfengabe**  
60 g Tettnanger Hopfen: Sorte Hallertauer Aroma
- 16.45 Uhr**      **3. Hopfengabe**  
60 g Tettnanger Hopfen: Sorte Hallertauer Aroma
- 17.15 Uhr**      **Ende Würzekochen**
- 17.35 Uhr**      **Ende Hopfenseihen**
- 18.00 Uhr**      **Ende Würzekühlung**
- 18.20 Uhr**      **Ende Sudhausreinigung/Brauprozess**

90 l Würze mit ca. 13-13,5% Stammwürze