

## Sudprotokoll vom 24.06.2001

### Helles Vollbier:

- 9.00 Uhr**      **Beginn Einmaischen**  
bei 30 °C  
70 l Wasser  
20 kg Helles Malz  
0,5 kg Dunkles Karamelmalz
- 9.30 Uhr**      **Ende Einmaischen**
- 10.10 Uhr**     **Beginn Eiweißrast**  
bei 52 °C
- 10.30 Uhr**     **Ende Eiweißrast**
- 10.40 Uhr**     **Beginn Maltoserast**  
bei 62 °C
- 11.10 Uhr**     **Ende Maltoserast**
- 11.20 Uhr**     **Beginn Verzuckerungsrast**  
bei 72 °C
- 11.40 Uhr**     **Ende Verzuckerungsrast**
- 11.55 Uhr**     **Ende Maischen**
- 12.05 Uhr**     **Jodprobe**  
**Prüfung Eiweißbruch**
- 12.10 Uhr**     **Läuterbeginn**  
bei 78 °C
- 12.40 Uhr**     **Beginn Würzekochen**
- 12.50 Uhr**     **Ende Läutern**
- 13.30 Uhr**     **Erreichen Siedepunkt 100 °C**
- 13.40 Uhr**     **1. Hopfengabe**  
80 g Hallertauer
- 13.55 Uhr**     **2. Hopfengabe**  
40 g Tettmanger Ernte 1999
- 14.15 Uhr**     **3. Hopfengabe**  
30 g Tettmanger Ernte 1999
- 14.45 Uhr**     **Ende Würzekochen**
- 15.10 Uhr**     **Ende Hopfenseihen**
- 15.30 Uhr**     **Ende Würzekühlung**
- 16.00 Uhr**     **Ende Sudhausreinigung/Brauprozess**

115 l Würze mit ca. 12,5-13% Stammwürze

