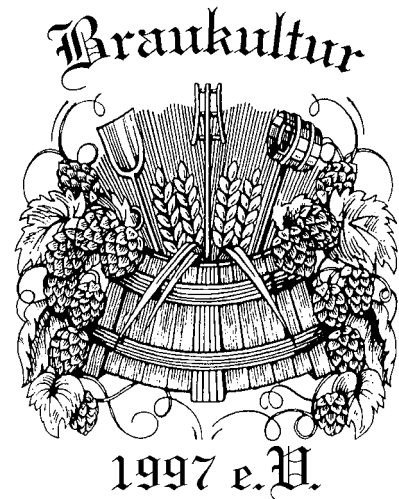


Brauprotokoll vom 24.10.2004

Dunkles Weihnachtsbier

Zutaten :

70 l Brauwasser  
23kg dunkles Gerstenmalz  
2kg Karamellmalz  
100 g Tettnanger Aromahopfen  
80 g Tettnanger Aromahopfen  
70 g Tettnanger Aromahopfen



09.00 Uhr	70 l Wasser einlasen
09.00 Uhr bis 9.35 Uhr	Aufheizen auf 31° C
09.35 Uhr	Einmaischen
09.40 Uhr bis 10.00 Uhr	Aufheizen auf 52° C
10.00 Uhr bis 10.20 Uhr	Eiweißrast 20 min bei 52° C
10.20 Uhr bis 10.30 Uhr	Aufheizen auf 62°C
10.30 Uhr bis 10.50 Uhr	20 min Maltoserast bei 62° C
10.50 Uhr bis 10.55 Uhr	25 l Ruhemaische in Läuterbottich
10.55 Uhr bis 11.00 Uhr	Aufheizen auf 72° C
11.00 Uhr bis 11.20 Uhr	20 min Verzuckerungsrast bei 73° C
11.30 Uhr	Jodprobe OK
11.30 Uhr bis 12.00 Uhr	Aufheizen zum Kochen
12.00 Uhr bis 12.15 Uhr	Kochen
12.15 Uhr bis 12.30 Uhr	Kochmaische zu Ruhemaische
12.30 Uhr bis 12.45 Uhr	Läuterruhe
12.45 Uhr bis 13.30 Uhr	Läutern 115 l mit 12% Stwg
13.30 Uhr bis 14.00 Uhr	Aufheizen zum Kochen
14.00 Uhr	1. Hopfengabe 100 g Tettnagner
14.00 Uhr bis 14.30 Uhr	Kochen mit erster Hopfengabe
14.30 Uhr	2. Hopfengabe 80 g Tettnanger
14.30 Uhr bis 15.00 Uhr	Kochen mit zweiter Hopfengabe
15.00 Uhr	3. Hopfengabe 70 g Tettnanger
15.00 Uhr bis 15.30 Uhr	Kochen mit dritter Hopfengabe
15.30 Uhr bis 15.40 Uhr	Ausschlagen der gehopften Würze
15.40 Uhr bis 16.00 Uhr	Abkühlen der Würze
15.40 Uhr bis 16.00 Uhr	Reinigen der Brauwerkzeuge

Ausbeute : 105 l mit Stammwürze 13,5% Stwg