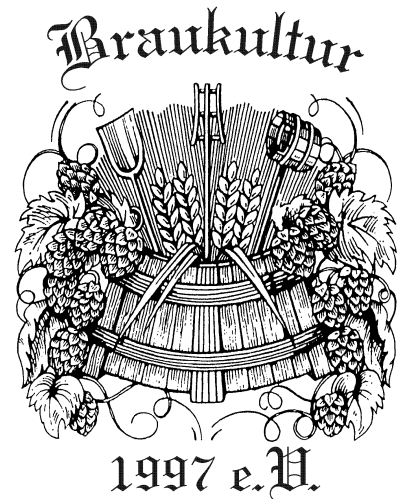


Brauprotokoll vom 25.03.2007

Dunkles Vollbier

Zutaten :

75 l Brauwasser
18kg Münchner Malz Typ 2
3,5kg Wienermalz
400g Caramünch 2
400g Carahell 2
1,3kg helles Malz
100 g Tettnanger Aromahopfen
80 g Tettnanger Aromahopfen
60 g Tettnanger Aromahopfen



10.00 Uhr	75 l Wasser einlesen
10.40 Uhr	Einmaischen 30
11.00 Uhr bis 11.30 Uhr	Aufheizen auf 53° C
11.30 Uhr	Entnahme von 5 l Würze für Nachverzuckerung
11.30 Uhr bis 12.00 Uhr	Eiweißrast 30 min bei 53° C
12.00 Uhr bis 12.10 Uhr	Aufheizen auf 62°C
12.10 Uhr bis 12.40 Uhr	30 min Maltoserast bei 62° C
12.40 Uhr bis 12.55 Uhr	Aufheizen auf 72° C
12.55 Uhr bis 13.25 Uhr	30 min Verzuckerungsrast bei 72°C
13.25 Uhr	Jodprobe nicht OK
13.25 Uhr bis 13.35 Uhr	10 min Verzuckerungsrast bei 72°C
13.35 Uhr	Jodprobe OK
13.35 Uhr bis 14.00 Uhr	Aufheizen zum Kochen
14.00 Uhr bis 14.20 Uhr	Kochen
14.20 Uhr bis 14.50 Uhr	Abkühlung auf 72°C
14.50 Uhr	Zugabe der 5 l Würze für Nachverzuckerung
14.50 Uhr bis 15.20 Uhr	30 min Nachverzuckerung bei 72°C
15.20 Uhr bis 15.30 Uhr	Kochmaische in Läuterbottich
15.30 Uhr bis 15.40 Uhr	Läuterruhe
15.40 Uhr bis 16.30 Uhr	Läutern 125 l mit 12 % Stwg
16.30 Uhr bis 17.30 Uhr	Aufheizen zum Kochen
17.30 Uhr	1. Hopfengabe 100 g Tettnager
17.30 Uhr bis 18.00 Uhr	Kochen mit erster Hopfengabe
18.00 Uhr	2. Hopfengabe 80 g Tettnanger
18.00 Uhr bis 18.30 Uhr	Kochen mit zweiter Hopfengabe
18.30 Uhr	3. Hopfengabe 60 g Tettnanger
18.30 Uhr bis 19.00 Uhr	Kochen mit dritter Hopfengabe
19.00 Uhr bis 19.20 Uhr	Ausschlagen der gehopften Würze
19.20 Uhr bis 19.40 Uhr	Abkühlen der Würze
19.40 Uhr bis 20.00 Uhr	Reinigen der Brauwerkzeuge

Ausbeute : 120 l mit Stammwürze 13,5% Stwg