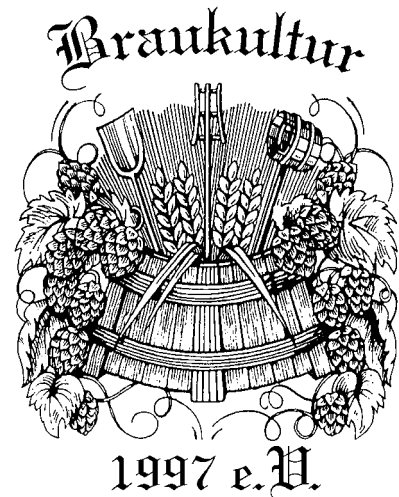


Brauprotokoll vom 13.04.2003

Weizenbier

Zutaten :

80 l Bauwasser
17 kg Gerstenmalz
7,5kg Weizenmalz
0,5kg helles Karamelmalz
100 g Tettnanger Aromahopfen
80 g Tettnanger Aromahopfen
70 g Tettnanger Aromahopfen



09.30 Uhr	80 l Wasser einlasen
09.30 Uhr bis 10.00 Uhr	Aufheizen auf 32° C
10.00 Uhr	Einmaischen
10.00 Uhr bis 10.15 Uhr	Aufheizen auf 53° C
10.15 Uhr bis 10.35 Uhr	20 min Protease bei 53°C
10.35 Uhr bis 10.40 Uhr	Aufheizen auf 62°C
10.40 Uhr bis 11.00 Uhr	20 min Eiweiserast bei 62° C
11.00 Uhr bis 11.05 Uhr	25 l Ruhmaische in Läuterbottich
11.05 Uhr bis 11.10 Uhr	Aufheizen auf 73° C
11.10 Uhr bis 11.30 Uhr	20 min Verzuckerungsrast bei 73° C
11.30 Uhr	Jodprobe
11.30 Uhr bis 11.45 Uhr	Aufheizen zum Kochen
11.45 Uhr bis 12.00 Uhr	Kochen
12.00 Uhr bis 12.15 Uhr	Kochmaische zu Ruhemaische
12.15 Uhr bis 12.25 Uhr	Läuterruhe
12.25 Uhr bis 13.15 Uhr	Läutern 140l
13.15 Uhr bis 13.30 Uhr	Aufheizen zum Kochen
13.30 Uhr	1. Hopfengabe 100 g Tettnagner
13.30 Uhr bis 14.00 Uhr	Kochen mit erster Hopfengabe
14.00 Uhr	2. Hopfengabe 80 g Tettnanger
14.00 Uhr bis 14.30 Uhr	Kochen mit zweiter Hopfengabe
14.30 Uhr	3. Hopfengabe 70 g Tettnanger
14.30 Uhr bis 15.00 Uhr	Kochen mit dritter Hopfengabe
15.20 Uhr	Ausschlagen der gehopften Würze
15.20 Uhr bis 16.00 Uhr	Reinigen der Brauwerkzeuge

Ausbeute : 140 l mit 13% Stammwürze