

Brauprotokoll vom 28.10.2001



1. Sud Weihnachtsbier

Zutaten :

70 l Bauwasser
20 kg helles Malz
3 kg Münchner Malz
700 g Karamelmalz dunkel
80 g Hallertauer Bitterhopfen
60 g Tettnanger Aromahopfen
100 g Tettnanger Aromahopfen

09.10 Uhr	70 l Wasser einlesen
09.10 Uhr bis 09.40 Uhr	Aufheizen auf 36° C
09.40 Uhr	Einmaischen
09.40 Uhr bis 10.15 Uhr	Aufheizen auf 62° C
10.15 Uhr bis 10.45 Uhr	Eiweisrast bei 62° C
10.45 Uhr bis 10.50 Uhr	25 l Ruhmaische in Läuterbottich
10.50 Uhr bis 11.00 Uhr	Aufheizen auf 72° C
11.00 Uhr bis 11.25 Uhr	Verzuckerungsrast bei 72° C
11.25 Uhr	Jodprobe
11.25 Uhr bis 11.55 Uhr	Aufheizen zum Kochen
11.55 Uhr bis 12.15 Uhr	Kochen
12.15 Uhr bis 12.25 Uhr	Kochmaische zu Ruhmaische
12.25 Uhr bis 12.40 Uhr	Läuterruhe
12.40 Uhr bis 13.40 Uhr	Läutern Stammwürze gemessen 12%
13.40 Uhr bis 14.05 Uhr	Aufheizen zum Kochen
14.05 Uhr	1. Hopfengabe 80 g Hallertauer
14.05 Uhr bis 14.35 Uhr	Kochen mit erster Hopfengabe
14.35 Uhr	2. Hopfengabe 60 g Tettnanger
14.35 Uhr bis 15.05 Uhr	Kochen mit zweiter Hopfengabe
15.05 Uhr	3. Hopfengabe 100 g Tettnanger
15.05 Uhr bis 15.35 Uhr	Kochen mit dritter Hopfengabe
15.35 Uhr	Ausschlagen der gehopften Würze
15.35 Uhr bis 16.00 Uhr	Reinigen der Brauwerkzeuge

Ausbeute : 120 l mit 13% Stammwürze