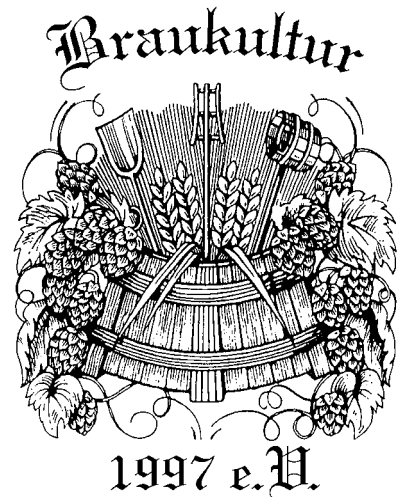


Brauprotokoll vom 28.10.2001

2. Sud Weihnachtsbier

Zutaten :

70 l Bauwasser
23 kg Pilsener Malz
700 g Karamelmalz dunkel
80 g Hallertauer Bitterhopfen
60 g Tettnanger Aromahopfen
100 g Tettnanger Aromahopfen



10.00 Uhr	70 l Wasser einlasen
10.00 Uhr bis 10.30 Uhr	Aufheizen auf 35° C
10.30 Uhr	Einmaischen bei 35° C
10.30 Uhr bis 11.25 Uhr	Aufheizen auf 62° C
11.25 Uhr bis 12.00 Uhr	Maltoserast bei 62° C
12.00 Uhr bis 12.20 Uhr	Aufheizen auf 72° C
12.20 Uhr	30 l Ruhmaische in Bottich halten, Restmaische kochen
12.20 Uhr bis 13.40 Uhr	Verzuckerungsrast Ruhmaische bei 72° C
12.20 Uhr bis 13.00 Uhr	Aufheizen zum Kochen (Kochmaische)
13.00 Uhr bis 13.15 Uhr	Kochen der Kochmaische
13.15 Uhr bis 13.40 Uhr	Abkühlen der Kochmaische auf ca. 80° C
13.40 Uhr bis 13.50 Uhr	Kochmaische zu Ruhmaische
13.50 Uhr bis 14.05 Uhr	Nachverzuckerung bei 75° C
14.05 Uhr	Jodprobe
14.05 Uhr bis 14.20 Uhr	Befüllung Läuterbottich/ Läuerruhe
14.20 Uhr bis 14.50 Uhr	Läutern (Stammwürze gemessen 12%)
14.30 Uhr bis 15.30 Uhr	Aufheizen der Würze zum Kochen
15.30 Uhr bis 15.40 Uhr	Kochen der Würze ohne Hopfen
15.40 Uhr	1. Hopfengabe 80 g Hallertauer
15.40 Uhr bis 16.00 Uhr	Kochen mit erster Hopfengabe
16.00 Uhr	2. Hopfengabe 60 g Tettnanger
16.00 Uhr bis 16.30 Uhr	Kochen mit zweiter Hopfengabe
16.30 Uhr	3. Hopfengabe 100 g Tettnanger
16.30 Uhr bis 17.00 Uhr	Kochen mit dritter Hopfengabe
17.00 Uhr	Ausschlagen der gehopften Würze
17.00 Uhr bis 18.30 Uhr	Hopfen seihen; Reinigen der Brauwerkzeuge; Kühlung der Würze

Ausbeute : 125 l mit ca. 12,5%-13% Stammwürze