

Brauprotokoll

Bierstil _____ Datum _____ Beginn _____ Ende _____

Rezept Malz in kg - Hopfen in gr - Wasser in Ltr

Brauprozess

Prozessphase	Temperatur	Dauer
Einmaischen		
1. Phase Eiweißrast		
2. Phase Maltoserast		
3. Phase Verzuckerungsrast I		
4. Phase Verzuckerungsrast II		
Jodprobe	Abläutern	Nachguss in Ltr
Messung Würzgehalt IST	Plato	Liter
Messung Würzgehalt SOLL	Plato	Liter

Weiterer Prozess

Würzekochen _____ Gesamtdauer _____ 1. Hopfenzugabe _____ 2. Hopfenzugabe _____

Ausschlagen	Abkühlen	Würzeentnahme	Abfüllen	Würzgehalt °P	Hefezugabe
-------------	----------	---------------	----------	---------------	------------

Gärprozess

Gärbeginn	Gärtemperatur		
Abfülldatum	Würzgehalt °P	Würzezugabe	Reifebehälter

Verbesserungen
