

Altendorfer Brauprotokoll

Mundschenk XXL



Sud

Berechnung /
Bemerkung

Sud Nr.			
Brauer / Brew Doc	Dr. K	Datum	

Rezept	Altendorfer Pale Ale / Brauziel/-ausbeute --> ca. 38 l Bier netto (11-12°P)		
Braumalz (kg):	Pilsner (~ 10,1 kg) + Cara (~ 0,3 kg) + Sauermais (~ 0,2 kg)		
Hopfen 1 (g):	Gesamt Iso-Alpha-Säure ca. 4,4 g für 35 IBU - Bitterhopfen in g:		
Hopfen 2 (g):	Aromahopfen 1 in g:		
Hopfen 3 (g):	Aromahopfen 2 in g:		
Hopfen 4 (g) Kalthopfung:	Aromahopfen 3 Hopfenstopfen in g:		
Hefe Typ:	1 Pack. Safale S-04 - rehydriert, aufgeteilt:		
Wasser (l):	Hauptguss : Nachguss im Verhältnis 1,2 : 0,7 - HG: (35 l) + NG: (20 l)		

Maischen	Temperatur (°C)	Prozessstart - um		Dauer
		Beginn	Ende	
Einmaischen	bei ~ 50-55°C	von	bis	
Eiweißrast	-	entfällt		
Maltoserast	~ 62°C /	von	bis	60 min /
Verzuckerung	~ 72°C /	von	bis	15 min /
Abmaischen	- 78°C /	von	bis	--- min /
Jodprobe	pass / fail	um		

Abläutern				
vorgelegte Wassermenge (l)	ca.	Läuterruhe/Abmaisch.		(10) min
Nachguss (l)	ca.	Läuterruhe/Abmaisch.		(20) min

Würzekochen				
Würzekochen	ca. l	von	bis	(70 ... 75) min
1. Hopfengabe 1	ca.	g Bitterhopfen	um	
2. Hopfengabe 2	ca.	g Aromahopfen	um	
3. Hopfengabe 3	ca.	g Aromahopfen	um	
Ausschlagen - gesamt	ca. l	Stammwürze (°P)	ca.	
Trubabscheidung	um	Würzetemp. (°C)	ca.	

"Verdünnen" d. Würze	auf ca. l	Stammwürze (°P)	ca.
		Prozessende - um	

Gärung 1				
Würzekühlung / -kühler	von	bis	Würzebelüftung	min
Gärbeginn / Hefegabe	Datum / Tag 0 / um		Gärtemp. (°C)	ca. (20-25)
Gärende / Abfüllung	Datum / Tag x		Stammwürze (°P)	ca.
Gärgefäß 1	Topf #1 Edelstahl 30 l	Gärung sichtb./hörb.	vom	bis
4. Hopfengabe Kalthopf. 4	ca.	g Aromahopfen	vom	bis
Gärung 2				
Würzekühlung / -kühler	von	bis	Würzebelüftung	min
Gärbeginn / Hefegabe	Datum / Tag 0 / um		Gärtemp. (°C)	ca. (20-25)
Gärende / Abfüllung	Datum / Tag x		Stammwürze (°P)	ca.
Gärgefäß 2	Topf #2 Edelstahl 30 l	Gärung sichtb./hörb.	vom	bis
4. Hopfengabe Kalthopf. 4	ca.	g Aromahopfen	vom	bis

Lagerung				
Abfüllung	Jungbier - effekt. (l)			
Lagerbeginn warm	Datum		Temp. (°C)	ca.
Lagerende warm	Datum			
Lagergefäß	Flasche 0,5 l	Flasche 0,33 l	Flasche 1,0 l	Partyfass 5 l / KEG 18 l
Lagerbeginn kalt	Datum		Temp. (°C)	ca.
Verbrauch/haltbar bis	Datum ca.			

Braufehler / Brauprobleme / Verbesserungen / Berechnungen				
Kalthopfung/Hopfenstopfen ~3 g/l Aroma / Flavour Hops				