

Altendorfer Brauprotokoll

Mundschenk XXL 50 l



Sud

Berechnung /
Bemerkung

Sud Nr.			
Brauer / Brew Doc	Dr. K	Datum	

Rezept	Altendorfer Pale Ale / Brauziel/-ausbeute --> ca. 40 l Bier netto
Braumalz (kg):	Pilsner Malz ca. (9,5 ... 10,0) kg + Sauermalz ca. (0,2) kg
Hopfen 1 (g):	Bitterhopfen ca. (20) g
Hopfen 2 (g):	Aromahopfen ca. (20 ... 30) g
Hopfen 3 (g):	Aromahopfen ca. (20 ... 30) g
Hopfen 4 (g) Kalthopfung:	Aromahopfen ca. (2 x 30 ... 40) g
Hefe Typ:	(ca. 2 x 11 g; Safale S-04)
Wasser (l):	Hauptguss ca. (40) l + Nachguss ca. (15) l

Maischen	Temperatur (°C)	Prozessstart - um		Dauer
		Beginn	Ende	
Einmaischen	vor Kombirast (- 50)	von	bis	(75) min
Eiweißrast	als Kombirast -	von	bis	
Maltoserast	68 /	von	bis	
Verzuckerung		von	bis	
Abmaischen	78 /	Start um		
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 / Wasserbad	von	bis	Würzebelüftung	min
Gärbeginn / Hefegabe	Datum / Tag 0 / um		Gärtemp. (°C)	ca. (20-23)
Gärende / Abfüllung	Datum / Tag x		Stammwürze (°P)	ca.
Gärgefäß 1	Topf Edelstahl 30 l	Gärung sichtb./hörb.	vom	bis
4. Hopfengabe Kalthopf. 4	ca.	g Aromahopfen	vom	bis
Gärung 2				
Würzekühlung / Wasserbad	von	bis	Würzebelüftung	min
Gärbeginn / Hefegabe	Datum / Tag 0 / um		Gärtemp. (°C)	ca. (20-23)
Gärende / Abfüllung	Datum / Tag x		Stammwürze (°P)	ca.
Gärgefäß 2	Eimer Plastik 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				