

# Altendorfer Brauprotokoll



Sud Nr.			
Brauer / Brew Doc	Dr. K /	Datum	

<b>Rezept</b>	Altendorfer Pale Ale /
Braumalz (kg):	(Pilsner Malz) ca. (4,5 kg)
Hopfen 1 (g):	Bitterhopfen ca. (10 g)
Hopfen 2 (g):	Aromahopfen ca. (10 g)
Hopfen 3 (g):	Aromahopfen ca. (10 g)
Hopfen 4 (g) Kalthopfung:	Aromahopfen ca. (25 - 50 g)
Hefe Typ:	(ca. 11 g; Safale S-04)
Wasser (l):	ca.

Maischen	Temperatur (°C)	Prozessstart - um		Dauer
		Beginn	Ende	
Prozessphase				
Einmaischen	38-42 / -	von	bis	(0) min
Eiweißbrast	52 /	von	bis	(25) min
Maltoserast	62 /	von	bis	(30) min
Verzuckerung	72 /	von	bis	(20) min
Abmaischen	78 / (10) min		um	
Jodprobe	pass / fail		um	

<b>Abläutern</b>				
vorgelegte Wassermenge (l)	ca.	Läuterruhe		min (20 min)
Nachguss / Nachgüsse (l)	ca.	Läuterruhe		min (10 min)

<b>Würzekochen</b>				
Würzekochen	ca. (l)	von	bis	(75 - 85) 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		

<b>Gärung</b>				
Würzekühlung / Wasserbad	von	bis	Würzebelüftung	min
Gärbeginn / Hefegabe	Datum / Tag 0 / um		Gärttemp. (°C)	ca. (20-23)
Gärende / Abfüllung	Datum / Tag x		Stammwürze (°P)	ca.
Gärgefäß	Gäreimer Plastik 30 l	Gärung sichtb./hörb.	vom	bis
4. Hopfengabe Kalthopf. 4	ca.	g Aromahopfen	vom	bis

<b>Lagerung</b>				
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 (5,0 l)
Lagerbeginn kalt	Datum		Temp. (°C)	ca.
Verbrauch/haltbar bis	Datum ca.			

<b>Braufehler / Brauprobleme / Verbesserungen</b>