

# Altendorfer Brauprotokoll

Mundschenk XXL

Brauheld 45



Sud Nr.
---------

Berechnung  
Bemerkung

Datum		Sud Nr.	
-------	--	---------	--

Rezept	Altendorfer Pale Ale Brauziel/-ausbeute --> ~ 42 l netto   Zielextrakt 11 / 12 / 13 °P		
Schüttung (kg)	Pilsner (~ 10,5 kg) + Cara (~ 0,5 kg)		
Hopfen 1 (g)	Bitterhopfen (Σ Iso-α-Säure = 4,9 g @ 35 IBU)		
Hopfen 2 (g)	Aromahopfen		
Hopfen 3 (g)	Aromahopfen		
Hopfen 4 (g)	Aromahopfen		
Hopfen 5 (g) Kalthopfung	Aromahopfen Hopfenstopfen		
Hefe Typ	1 Pack. Trockenhefe - rehydriert: Safale S-04   Safale US-05		
Wasser (l)	(Hauptguss : Nachguss im Verhältnis 1,2 : 0,7) HG (l): ~ (35) + NG (l): siehe unten		

Maischen	Prozessstart - um		
Einmaischen	bei ~ 63°C		
Eiweißrast	- entfällt -		
Maltoserast	~ 63°C		45 min
Verzuckerungsrast	~ 72°C		20 min
Abmaischen	~ 78°C		10 min
Jodprobe	pass   fail	um	
Läutern			
vorgelegte Wassermenge (l)	~	Läuterruhe / Läutern	10 min   30 min
Nachguss (l)	Σ ~	NG-Gaben a 1,5 l	
Würzekochen			
Würzekochen	~ l	von	bis 70 min
Ausschlagen - gesamt	~ l		STW (%Brix/°P) ~

Trubabscheidung	um	Würzetemp. (°C)	~ 25°C
"Verdünnen" d. Würze	plus ~ l	auf ~ l	STW (%Brix/°P)

Prozessende - um

Gärung			
Anstellzeitpunkt (Hefegabe)	um	Gärtemperatur	20-25°C
Gärende	Datum	Restextrakt (%Brix/°P)	~
Gärgefäß	Plastiktank Speidel 60 l	Gärung sichtb./hörb.	vom bis
Hopfengabe Kalthopfung	g	Flavour-/Aromahopf.	vom bis

Lagerung			
Abfüllung	Datum	Jungbier - effekt. (l)	
Lagergefäß	Fl. 0,5 l :	Fl. 0,33 l :	Fl. 1,0 l : Fass 5 / 18 l :
Lagerbeginn - warm	Datum	Tanktemp. (°C)	~
Lagerende - warm	Datum		
Lagerbeginn - kalt	Datum	Tanktemp. (°C)	~

Braufehler / Brauprobleme / Verbesserungen / Berechnungen

- Kalthopfung/Hopfenstopfen ~3 g/l Flavour-/Aromahopfen (= mind. / ~ 120 g)

-

-

-

-

-