



NEIPA

Dunkler Weizendoppelbock

Norddeutsches Rotbier

Einreich-Nummer
wird durch den Veranstalter vergeben

Bier eingereicht von:

Vorname:

Nachname:

Brauort:

Rohstoffe

Braudatum:

Datumseingabe (TT.MM.JJ)

Schüttung (Malz bzw. Rohfrucht etc.)

	Sorte (EBC bitte in Klammern setzen)	Menge		Zeitpunkt d. Zugabe
1			g	
2			g	
3			g	
4			g	
5			g	
6			g	
7			g	
	Gesamtschüttung	0	g	

Wasser

Hauptgussmenge L

Nachgussmenge L

Hefe

OG UG

flüssig trocken

Stamm

Menge g/ml

Hersteller:

weitere Zutaten:

Typ	Menge		Zeitpunkt d. Zugabe
		g	
		g	
		g	
		g	
		g	
		g	
		g	

Bemerkungen:

Maischen									
	°C		Dauer						
Einmaischen				min					
1. Rast				min					
2. Rast				min					
3. Rast				min					
4. Rast				min					
5. Rast				min					
Läutern									
Vorderwürze		%mas		L	läuft		min		
							Zeitpunkt		
1. Nachguss				L		°C			
2. Nachguss				L		°C			
3. Nachguss				L		°C			
4. Nachguss				L		°C			
5. Nachguss				L		°C			
6. Nachguss				L		°C			
7. Nachguss				L		°C			
Glattwasser				L					
Würzekochen									
	von		bis		Pfanne voll		%mas		
	Sorte				Pelle Dolden	%Alpha	Menge	Zeitpunkt der Zugabe	VWH- Wirp
1. Hopfengabe							g		
2. Hopfengabe							g		
3. Hopfengabe							g		
4. Hopfengabe							g		
5. Hopfengabe							g		
6. Hopfengabe							g		
7. Hopfengabe							g		
8. Hopfengabe							g		
Ausschlagwürze		%mas		L	(Ausschlagwürze = Stammwürze)				
Anstellen									
Verdünnungsmenge Wasser				L					
Anstellwürze		%mas		L		°C			
Gärung/Lagerung									
		Datum von		Datum bis		bei		%mas	
Hauptgärung						°C			
		Datumseingabe (TT.MM.JJ)					°C		%mas
Hopfenstopfen	Sorte				%Alpha	Menge		Zeitpunkt der Zugabe	
1. Hopfengabe						g			
2. Hopfengabe						g			
3. Hopfengabe						g			
4. Hopfengabe						g			
5. Hopfengabe						g			
Speise	Menge		ml	Art (Vorderwürze, Zucker, o.ä.)					

