

# VHD Brauprotokoll



Biersorte

Braudatum:

Eckdaten	Stammwürze	<input type="text"/>	%mas	Alkoholgehalt	<input type="text"/>	vol%
	Hopfenbittere	<input type="text"/>	IBU	Scheinb. Endvergärungsgrad	<input type="text"/>	%
	Farbe	<input type="text"/>	EBC	Sudhausausbeute bei 20°C	<input type="text"/>	%
	Ausschlagwürze	<input type="text"/>	Liter			

## Schüttung Malz/Rohfrucht

	Sorte	EBC	Menge	Zeitpunkt d. Zugabe
1	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/> kg	<input type="text"/>
2	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/> kg	<input type="text"/>
3	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/> kg	<input type="text"/>
4	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/> kg	<input type="text"/>
5	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/> kg	<input type="text"/>
6	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/> kg	<input type="text"/>
7	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/> kg	<input type="text"/>
8	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/> kg	<input type="text"/>
		Gesamtschüttung	<input type="text"/> 0 kg	

## Wasser

Hauptgussmenge  Liter

Nachgussmenge  Liter

## Maischen

Infusion  Dekoktion

Einmaischen  °C für  min

1. Rast  °C für  min

2. Rast  °C für  min

3. Rast  °C für  min

4. Rast  °C für  min

5. Rast  °C für  min

Abmischtemperatur  °C

Bemerkungen z.B. Teilmaische

## Läutern

Vorderwürze	<input type="text"/>	Liter	<input type="text"/>	%mas
1. Nachguss	<input type="text"/>	Liter	<input type="text"/>	°C
2. Nachguss	<input type="text"/>	Liter	<input type="text"/>	°C
3. Nachguss	<input type="text"/>	Liter	<input type="text"/>	°C
4. Nachguss	<input type="text"/>	Liter	<input type="text"/>	°C
5. Nachguss	<input type="text"/>	Liter	<input type="text"/>	°C

## Würzekochen

Pfanne voll	<input type="text"/>	%mas	Gesamtkochzeit Würze	<input type="text"/>	min	Kochende	<input type="text"/>	%mas	<input type="text"/>	L								
	<input type="text"/>	Sorte	<input type="text"/>	Pellet	<input type="text"/>	Dolden	<input type="text"/>	%Alpha	<input type="text"/>	Menge	<input type="text"/>	g	<input type="text"/>	min	<input type="text"/>	VWH	<input type="text"/>	Whirlpool
1. Hopfengabe	<input type="text"/>																	
2. Hopfengabe	<input type="text"/>																	
3. Hopfengabe	<input type="text"/>																	
4. Hopfengabe	<input type="text"/>																	
5. Hopfengabe	<input type="text"/>																	
6. Hopfenhabe	<input type="text"/>																	
7. Hopfengabe	<input type="text"/>																	
Weitere Zutaten	<input type="text"/>																	
Weitere Zutaten	<input type="text"/>																	
Weitere Zutaten	<input type="text"/>																	
Weitere Zutaten	<input type="text"/>																	

## Anstellen

Hefesorte   og  ug  flüssig  trocken

## Gärung/Lagerung

Hauptgärung	<input type="text"/>	Datum von	<input type="text"/>	Datum bis	<input type="text"/>	bei	<input type="text"/>	°C	Restextrakt	<input type="text"/>	%mas		
<b>Hopfenstopfen</b>	<input type="text"/>	Sorte	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	%Alpha	<input type="text"/>	<input type="text"/>	Menge	<input type="text"/>	g	Datum	<input type="text"/>
1. Hopfengabe	<input type="text"/>												
2. Hopfengabe	<input type="text"/>												
3. Hopfengabe	<input type="text"/>												
4. Hopfengabe	<input type="text"/>												
Weitere Zutaten	<input type="text"/>												
Weitere Zutaten	<input type="text"/>												

## Abfüllung

Speise Menge  Liter Art (Vorderwürze, Zucker, o.ä.)  Karbonisierung  g/L

Abfüllung  Liter Abfüllatum

Flaschengärung  ja  nein

Bemerkungen

