



Brauprotokoll

Ein Brauprotokoll für das Infusionsverfahren:

	Datum: _____
Bier- Sorte: _____	
Malzsorten:	
Sorte 1: _____	_____ kg
Sorte 2: _____	_____ kg
Sorte 3: _____	_____ kg
Sorte 4: _____	_____ kg
Hauptguss	_____ ltr.
Nachguss	_____ ltr.
Hopfensorte(n)	_____ _____
Hopfenmenge	_____ gr.
Bitterstoffgehalt des Hopfens	_____ %
Hefeart und Typ	_____
(Trocken- oder Flüssighefe, Herkunft)	

		Zeit von - bis
Einmaischtemperatur	_____ °C	
Eiweißrast (Proteaserast) 40° – 60 °C	_____ °C	
1. Verzuckerung (Maltoserast oder Beta-Amylase)		
62° – 65 °C	_____ °C	
2. Verzuckerung (Alpha-Amylase) 72° – 75 °C	_____ °C	
Jodprobe		
Abmaischen		
Läuterruhe		
Vorderwürze	_____ % SpW* / _____ ltr.	
Nachgüsse	_____ ltr.	
Würzekochen (Pfannevoll)	_____ ltr.	

1. Hopfengabe	_____ gr.	um _____ Uhr
2. Hopfengabe	_____ gr.	um _____ Uhr
3. Hopfengabe	_____ gr.	um _____ Uhr



Brauprotokoll

Ausschlagmenge	_____ ltr.	
Stammwürze	_____ % Stw.	
Hauptgärung	bei _____ ° C / _____ Tage	
Speise	_____ ltr.	
Menge des Jungbieres	_____ ltr.	
Nachgärung	bei _____ ° C / _____ Tage	
Ergebnis der Bierprobe		

* = SpindelWert