

Brauprotokoll

H:\DATEN\B_Bedienungsanleitung\81\brauprotokoll.docx

Basisdaten					
Datum		Beginn Brauprozess – Uhrzeit		Ende Brauprozess Uhrzeit	
Rezept					
Malz kg – Hopfen g – Wasser Ltr.:					
Brauprozess					
Prozessphase		Temperatur		Dauer	
Einmaischen					
1. Phase Eiweissrast					
2. Phase Maltoserast					
3. Phase Verzuckerungsrast 1					
4. Phase Verzuckerungsrast 2					
Jodprobe		Abläutern		Nachguss-Ltr	
Messung Würzegehalt IST:		° Plato		Liter	
Messung Würzegehalt SOLL:		° Plato		Liter	
Würzekochen		Gesamtdauer	1. Hopfenzugabe		2. Hopfenzugabe
Ausschlagen	Abkühlen	Würzeentnahme	Abfüllen	Würzegehalt - °P	Hefezugabe
Gärprozess / Nachreifeprozess					
Gärbeginn – Datum			Gärtemperatur		
Abfülldatum		Würzgehalt - °P	Würzezugabe		Reifebehälter
Verkostung					
Geschmack, Farbe, Schaumverhalten, Kohlensäure, Fehler:					
Verbesserungen					