

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	Würzegehalt - °P
Würzezugabe	Reifebehälter

Verkostung

Geschmack, Farbe, Schaumverhalten, Kohlensäure, Fehler:

Verbesserungen