

## Brauprotokoll „Agraria IPA“

Datum	03.02.19
Brauer	Eric Langner
	Franz Bärthel
	Stefan Biereigel

### Kennwerte

	Soll	Ist
Malzschüttung	5,8 kg	5,8 kg
Stammwürze	14°C	14°C
Abfüllmenge	20 l	

### Zutaten

Malz	5,5 kg Pilsener Malz
	0,3 kg Münchner Malz

Hopfen	27 g Magnum
	13 g Tradition
	74 g Summit
	20 g Cascade
	20 g Nugget
	20 g Sorachi Ace

### Vorbereitung

	Menge	Einheit
Gesamtschüttung	5,8 kg	
Erste Rast	50 °C	
Wasser/Malz-Verhältnis	4,25 l / kg	
Hauptgussmenge	24,65 l	
Hauptgusstemperatur	53 °C	
Hauptgussmenge 20°C	15,4 l	
Hauptgussmenge 100°C	9,3 l	
Nachgussmenge	20 l	
Nachgusstemperatur	78 °C	
Nachgussmenge 20°C	12,5 l	
Nachgussmenge 100°C	7,5 l	

### Protokoll

Uhrzeit	Uhrzeit	Dauer
Vorbereitung Hauptguss und Nachguss	08:35:00	01:00:00
Proteinrast Zugabe 5,5 kg Pilsener Malz Zugabe 0,3 kg Münchener Malz	09:35:00	00:10:00
Aufheizen auf 65°C Hefe anstellen	09:45:00	00:15:00

Sheet1

Maischen, Hauptrast PH-Wert einstellen auf 5,2 Weißwurstfrühstück	10:10:00	01:00:00
Jodprobe	11:15:00	00:05:00
Aufheizen auf 78°C	11:15:00	00:15:00
Läutern Zugabe von Nachguss bis 1056 OG	11:57:00	00:20:00
Aufheizen auf Kochtemperatur	12:45:00	00:20:00
Beginn Hopfenkochen, Bittergabe Zugabe 27 g Magnum Zugabe 13 g Tradition	13:30:00	00:45:00
1. Aromagabe Zugabe 55 g Summit	14:15:00	00:15:00
2. Aromagabe Zugabe 6 g Cascade Zugabe 10 g Nugget Zugabe 10 g Sorachi Ace	14:30:00	00:01:00
Beginn Kühlen Zieltemperatur unter 30°C	14:45:00	00:20:00
Hopfenseihen in Gärbehälter Zugabe Hefe (1 Pack Wyeast 1272)	16:00:00	00:15:00
Hauptgärung	16:20:00	1 Woche
Umfüllung in Sekundärgärbottich	Datum	02:00:00
Nachgärung und Kalthopfung Zugabe 15 g Summit Zugabe 15 g Cascade Zugabe 10 g Sorachi Ace	Datum	2 Wochen
Zugabe Zucker (71g Glucose) Abfüllung	Datum	01:00:00

<b>Bemerkung</b>
Vorbereitung entweder in Einkocher oder mit Wasserkocher (siehe unten)
Vorbereitung mit Wasserkocher, in einen Gärbottich

<b>Bemerkungen</b>
siehe oben
Start mit 18l, Temperatur 51°C

0,0044

Sheet1

Zugabe von 2 Pipettenhüben 10% Phosphorsäure Verringerung von 5,35 auf 5,2
Stärkenachweis positiv
Pfannevollwürze: <b>23 I</b>
Tauchsieder funktionierte nicht, dauerte daher 45 min 28 g Magnum, 13 g Tradition
25°C erreicht, Kühlung mit Schwerkrafttransport
Ausschlagwürze: <b>19 I</b>
Temperatur: <b>TODO</b> (Soll: 20°C)
nicht umrühren, möglichst ohne Sauerstoffeintrag Hopfen in warmem Wasser auflösen und nach Umfüllung zugeben
Temperatur: <b>TODO</b> (Soll: 1°C)
Ohne Aufrühren, Zucker in abgenommener Flüssigkeit lösen