

Brauprotokoll „Eurotrash“ Belgian Blonde No. 34 Brewdog

Datum	16.03.2019
Brauer	Eric Langner Franz Bärthel

Kennwerte	Soll	Ist
Malzschüttung in kg	3.88	3.88
Original Gravity	1041	1049
Stammwürze in °P	10.25	12.3
Final Gravity	1010	---
in °P	2.5	---
ABV in %	4.1	---
EBC	17	---
SRM	8.5	---
pH	5.2	---
Attenuation Level in %	76	---
Abfüllmenge in l	20	17

Zutaten

Malz, in kg	3.25	Barke Pilsner Malz (2.5 - 4.5 EBC)
	0.25	Carabelge (30 - 40 EBC)
	0.38	Münchener Malz (20 - 25 EBC)
	3.88	Gesamt

Hopfen, in g	20	Summit (USA, 16.7% Alpha)
	36.3	Cascade (USA, 6.9% Alpha)
	30.0	Sorachi Ace (9.4% Alpha)

Hefe	Wyeast 3522 Belgian Ardennes Flüssighefe
------	--

Vorbereitung

	Menge	Einheit	Bemerkung
Gesamtschüttung	3.88	kg	
Kombirast	66	°C	90 min
Wasser/Malz-Verhältnis	4.64	l / kg	
Hauptgussmenge	18	l	
Hauptgusstemperatur	66	°C	
Nachgussmenge	6.5	l	
Nachgusstemperatur	78	°C	

Protokoll

Uhrzeit	Uhrzeit	Dauer	Bemerkungen
Vorbereitung Hauptguss	08:30:00		18l, 70°C
Einmaischen, Kombirast bei 66°C, Hefe anstellen	09:55:00		
Maischen, Start, Kombirast 66°C	10:00:00	01:30:00	
pH-Wert einstellen auf 5,2	10:30:00		Zugabe von 10% H3PO4
Jodprobe	11:25:00		

Aufheizen auf 78°C	11:30:00		
Läutern, Zugabe von 6.5 l Nachguss bis 10°P	11:48:00		Pfannevollwürze: 24.5 l
Aufheizen auf Kochtemperatur	12:15:00		
Beginn Hopfenkochen, Bittergabe (Start): Zugabe 5 g Summit, Zugabe 6.3 g Cascade	12:55:00	01:00:00	
1. Aromagabe (Middle): Zugabe 2.5 g Summit, Zugabe 5 g Cascade, Zugabe 5 g Sorachi Ace		00:30:00	
2. Aromagabe (End): Zugabe 12.5 g Summit, Zugabe 12.5 g Cascade Zugabe 12.5 g Sorachi Ace		00:05:00	
Beginn Kühlen, Zieltemperatur unter 30°C	14:00:00	01:00:00	
Abfüllen in Gärbehälter, Zugabe Hefe (1x Wyeast 3522)	15:00:00	00:15:00	Kein Hopfenseihen!, Ausschlagwürze: 17 l; 12,3°P
Hauptgärung		1 Woche	Soll-T: 24°C
Umfüllung in Sekundärgärbottich		Datum	22.03.2019
Kalthopfung: Zugabe 12.5 g Cascade Zugabe 12.5 g Sorachi Ace		2 Wochen	Soll-T= 1°C / IST-T= 1 - 4°C / Geplant waren zusätzlich 12,5g Summit die aber nicht zugegeben wurden da Summit nicht im Haus war
Zugabe Zucker (107 g Glucose)		Datum	08.04.2019
Abfüllung		Datum	08.04.2019