

Brauprotokoll „Jet Black Heart“

Datum: 19.05.2018

Brauer: Franz Bärthel, Stefan Biereigel, Max Heyder

Stammwürze 1055 OG

Hauptguss 23 l

Nachguss

Malz

- 3 kg Pale Ale Malz
- 0,27 kg Weizenmalz
- 0,48 kg CaraAroma
- 0,39 kg Pale Chocolate Malz
- 0,42 kg Bio Carafa
- 0,42 kg Black Malz
- 0,38 kg Hafer
- Laktose

Hopfen

- 12,5 g Magnum
- 6,3 g Sorachi Ace

Hefe Wyeast 1056 American Ale

PH-Wert Wasser 8 pH

Gärmenge 20 l

Stammwürze

Zeit	Aktion	Bemerkung
10:45 Uhr	Beginn Wasserheizung	
11:30 Uhr	Einmaischen	
12:00 Uhr	Mittagessen	
12:45 Uhr	Läutern	
13:00 Uhr	Beginn Wasserheizung	
13:20 Uhr	Beginn Hopfenkochen	
13:20 Uhr	Hopfengabe	12,5 g Magnum
13:50 Uhr	Hopfengabe	7g Sorachi Ace
14:20 Uhr	Ende Hopfenkochen	
14:23 Uhr	Beginn Kühlen	
14:35 Uhr	Ende Kühlen	
14:40 Uhr	Beginn Abfüllen	Stammwürze 15% Brix = 14.3° Plato
15:00 Uhr	Zugabe Hefe	Ausbeute 16 Liter
		Stammwürze 11.5% Brix = 8,2°P Alkoholgehalt 4,1%
28.05.18	In Kühlschrank verschoben	
28.05.18	Umgefüllt in neuen Gäreimer	
09.06.18	Zugabe 84g Zucker, Abfüllung	

Brauprotokoll