

Brauprotokoll „Prototype Helles“

Datum: 29.01.2017

Brauer: Franz Bärthel, Stefan Biereigel, Oliver Calek, Annika Sterzinger, Severin Haas

Hauptguss 18 l
Nachguss 16 l
Malz 3 kg Pilsener Malz
 0,8 kg Münchener Malz
Hopfen ca. 20 g BIO Perle, 10,3% Alpha
Hefe Wyeast 2007 Pilsener Lager

Ausbeute Hauptguss 11 l
Ausbeute Nachguss 15 l
Ausbeute Gesamt 20 l
davon Speise 2 l

Zeit	Aktion	Bemerkung
08:30 Uhr	Vorbereitung Hauptguss	8 l Kalt-, 8 l Heiß-, 2 l Warmwasser
09:00 Uhr	Einmaischen	T=52°C
09:05 Uhr	Hitze an	T=52°C, kontinuierliches Rühren
09:17 Uhr	Hitze aus	T=62°C
09:17 Uhr	Beginn 1. Maltoserast	
09:47 Uhr	Hitze an	T=62°C
10:05 Uhr	Hitze aus	T=72°C
10:05 Uhr	Beginn 2. Maltoserast	
10:10 Uhr	Temperaturmessung	T=74°C
10:42 Uhr	Hitze an	T=68°C
11:00 Uhr	Hitze aus	T=78°C
11:03 Uhr	Läutern Hauptguss	
11:20 Uhr	Vorbereitung Nachguss	10 l Heiß-, 4 l Kalt-, 2 l Warmwasser
11:47 Uhr	Läutern Nachguss	T=74°C
12:00 Uhr	Anstellen der Hefe	
12:12 Uhr	Beginn Hopfenkochen	
12:12 Uhr	Hitze an	T=59°C
12:50 Uhr	Hopfungabe, etwa 20g	kochend
13:25 Uhr	Hopfungabe, etwa 10g	kochend
14:05 Uhr	Hitze aus	Würzegehalt 14°P
14:06 Uhr	1,5l Wasser	Würzegehalt 11°P
14:12 Uhr	Beginn Würzekühlen	mit Kupferspiralkühler, T=90°C
14:19 Uhr	Temperaturmessung	T=65°C
14:45 Uhr	Temperaturmessung	T=32°C
15:11 Uhr	Beendigung der Kühlung	T=22°C
15:15 Uhr	Abfüllung Speise	
15:18 Uhr	Whirlpool	
15:30 Uhr	Befüllung Gärtank	
16:00 Uhr	Zugabe Hefe	