

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

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

Brauprotokoll