

Brauprotokoll vom, Sud Nr. .., Sorte

Nr.	Prozess	Tätigkeiten	Beginn	Ende	Menge	Sorte, Bemerkung
1	Hauptguss	Wasser auf ..°C erwärmen			.. l	z. B. Herkunft, Härtegrad
2	Einmaischen Malz (Schüttung) zugeben			.. kg	z. B. Sorte, Bezugsquelle
3	Eiweißrast	Temperatur .. Minuten auf .. °C halten				
4	Maltoserast	Temperatur .. Minuten auf .. °C halten				
5	Hefe rausstellen	Auf Gärtemperatur bringen				
6	Nachguss vorbereiten	Auf .. °C erwärmen			.. l	wie Nr. 1
7	1. Verzuckerungsrast	Temperatur .. Minuten auf ..° C halten				
8	Jodprobe	2 Tropfen Jod auf 1 Teelöffel Maische				Keine Lila-/Schwarzfärbung
9	2. Verzuckerungsrast	Temperatur .. Minuten auf ..° C halten				
10	Läutern	Vorderwürze und Treber trennen				z. B. Angabe zur Methode
11	Gehalt Vorderwürze?	Vorderwürze spindeln				Gehalt: .. %
12	Anschwänzen	Nachguss langsam über Treber geben				
13	Gehalt Würze?	Würze spindeln				Gehalt: .. %
14	Kochen	Würze .. Minuten sprudelnd kochen				
15	Hopfen zugeben	ggfls. in Teilportionen			.. g	z. B. Sorte, .. Bezugsquelle
16	Kühlung vorbereiten	Eis holen, Kühler desinfizieren				
17	Ausschlagen	Hopfen und Eiweißbruch ausfiltern				
18	Gehalt Stammwürze	Würze spindeln				Gehalt: .. %
19	Speise abfüllen	Für Nachgärung				.. % der Würze
20	Kühlen	Würze auf .. °C runterkühlen				
21	Speise kaltstellen	Für Nachgärung				
22	Anstellen	Hefe zugeben			.. l	z. B. Sorte, .. Bezugsquelle
23	In Gärraum bringen					Gärtemperatur .. °C
24	Ankommen	Feiner Schaum bildet sich				
25	Kräusenbildung	Schaumberge bilden sich				
26	Deckenbildung	Schaumberge fallen in sich zusammen				
27	Gehalt Restwürze?	Würze spindeln				Gehalt: .. % (nach Hauptgärung)
28	Speise zugeben, Abfüllen	Für Nachgärung in Flaschen füllen				
29	Entlüften	Bei Bedarf Druck ablassen				

Das Bier:

Erzielte Menge: _____

Aussehen des Biers: _____

Aroma: _____

Süffigkeit: _____

Nachgeschmack: _____

Gesamteindruck: _____