

# Brauprotokoll

Basisdaten					
Datum:		Beginn Brauprozess – Uhrzeit:		Ende Brauprozess – Uhrzeit:	
Rezept					
Malz kg – Hopfen g – Wasser Ltr.:					
Brauprozess					
Prozessphase		Temperatur		Dauer	
Einmaischen:					
1. Phase Eiweißrast:					
2. Phase Maltoserast					
3. Phase Verzuckerungsrast 1:					
4. Phase Verzuckerungsrast 2:					
Jodprobe:		Abläutern:		Nachguss – Ltr.:	
Messung Würzegehalt IST:		°Plato:		Liter:	
Messung Würzegehalt SOLL:		°Plato:		Liter:	
Würzekochen:		Gesamtdauer:	1. Hopfenzugabe:	2. Hopfenzugabe:	
Ausschlagen:	Abkühlen:	Würzeentnahme:	Abfüllen:	Würzegehalt - °P:	Hefezugabe:
Gärprozess/ Nachreifeprozess					
Gärbeginn – Datum:			Gärtemperatur:		
Abfülldatum – Datum:		Würzegehalt - °P:	Würzezugabe:	Reifebehälter:	
Verkostung					
Geschmack, Farbe, Schaumverhalten, Kohlensäure, Fehler:					
Verbesserungen					

Quelle: Speidel Braumeister