

Brauprotokoll

Irish Stout

Stammdaten				
Datum: 13.11.2013	Uhrzeit: 6:40	Sud-Nr.: 003		
Rezept				
Malz (kg):	70% Pilsener Malz, 22% Haferflocken, 8% Röstgerste			
Hopfen (gr):	Bramling Cross			
Wasser (l):	15/10			
Hefe:	La Brew Lallemand Nottingham			
Maischen				
Prozessphase	Temperatur (°C)	Dauer		
Einmaischen	~ 40	Beginn: 6:53		
Eiweißrast	38	von: 7:00	bis: 7:20	20 min
Maltoserast		von:	bis:	min
Verzuckerung	66	von: 7:26	bis: 8:36	70 min
Jodprobe		um: 8:37 14%		
Abmaischen	76	um: 9:07. 2 min		
Abläutern				
Vorgelegte Wassermenge (l):15		Läuterruhe (20 min) von 9:11 bis 9:31		
Nachguss (l): 10		Läuterruhe (10 min) von 9:35 bis 9:55		

Würze kochen + 2l Wasser

Würzekochen	von: 10:20	bis: 11:50	90min
Hopfungabe 80gr Bitterhopfen	um: 10;20, 90min		
1. Ruhe	20min bis 12:10		
2. Whirlpool und Ruhe	20min bis 12:30		
Ausschlagen (l): 19	Stammwürze: 11%		
Gärung:			
Gärbeginn - Datum:	13.11. 21:13Uhr, 8,5h Kühlung bis 24°C		
Gärverlauf (Stammwürze / Temperatur)			
Beginn: 11% / 18,8 °C			
4. Tag: % / °C	Ca. 1 Woche Gärbehälter		
Lagerung:			
Beginn - Datum:			
Lagergefäß:	Flaschen 0,5l - 4 Wochen 19°C - 2 Wochen 9°C		
Verkostung			
Verbesserungen			