

# Brauprotokoll

## Kürbisbier

Stammdaten				
Datum: 04.11.2023	Uhrzeit: 9.45	Sud-Nr.: 002		
Rezept				
Malz (kg):	3,6 Pale Ale Malz, 0,3 Caramüch3, 0,1Melalnoidin			
Hopfen (gr):	Fuggles			
Wasser (l):	20/10			
Hefe:	Lattemand London 11g			
Maischen				
Prozessphase	Temperatur (°C)	Dauer		
Einmaischen	~ 45	Beginn: 10:31		
Eiweißrast	55	von: 10:45	bis: 11:00	min 15
Maltoserast	63	von: 11:05	bis: 11:55	min 50
Verzuckerung	72	von: 12:00	bis: 12:10	min 10
Jodprobe	um: 12:45			
Abmaischen	78	um: 12:55		
Abläutern				
Vorgelegte Wassermenge (l):	Läuterruhe (20 min) von			
bis 13:15				
Nachguss (l): 10	Läuterruhe (10 min) von			
bis 13:30				

## Würze kochen

Würzekochen	von: 13:50	bis: 15:20	min 90
1. Hopfengabe	gr Bitterhopfen	um: 13:55	
2. Hopfengabe	gr Aromahopfen	um: 15:10	
+Gewürze		20 min Ruhe	
Whirlpool		20 min Ruhe	
<b>Ausschlagen (l): 19</b>		Stammwürze: 9 %	
<b>Gärung:</b>			
Gärbeginn - Datum:		Sonntag, 6.11. 6:15	
Gärverlauf (Stammwürze / Temperatur)			
Beginn: 10% / 23 °C			
4. Tag: 5% / 18,8 °C			
<b>Lagerung:</b>		Samstag, 11.11. 10:00 Uhr	
Beginn - Datum:		1 Woche Gärfass, 3 Wochen Flaschen, 1 Woche 9°C	
Lagergefäß:		Flaschen 0,33l und 0,5l	
<b>Verkostung</b>			
<b>Verbesserungen</b>			