

Mail >>> info@hagenrudolph.de
 Website >>> www.hagenrudolph.de

PROZESS	TÄTIGKEIT	SUD-NR.	PROTOKOLL VOM
Maischen (aufsteigendes Infusionsverfahren)	Wasser (Hauptguss) auf Einmisch- temperatur erwärmen, geschrotetes Malz (Schüttung) zugeben, langsam erhitzen, dabei ständig rühren		Beginn um _____ Uhr Hauptguss: _____ Liter Aufbereitung: _____ Einmischtemperatur: _____ °C Schüttung: _____ _____ um _____ Uhr
(Eiweißrast)	(bei 55° ca. 15 Minuten bei Bedarf)		55° um _____ Uhr Dauer der Rast: _____ Minuten
Erwärmen	auf 62-66°, ständig rühren		64° um _____ Uhr
Maltoserast (Vorver- zuckerung)	ca. 30 bis 50 Minuten zur Maltose- bildung (vergärbare Zucker!)		Dauer der Rast: _____ Minuten
Jodprobe	2-3 Tropfen Maische, 1 Tropfen Jod (jodnormal = keine Verfärbung)		Zeit: _____ Uhr jodnormal ja/nein (_____)
Erwärmen	auf 68-74° (schlank < 70° < vollmundig)		_____ ° um _____ Uhr
1. Verzuckerungsrast	ca. 20 Minuten zur Dextrinbildung		Dauer der Rast: _____ Minuten
Jodprobe	(Wichtig: Nachguss vorbereiten!)		Zeit: _____ Uhr jodnormal ja/nein (_____)
Erwärmen	auf 78°, nicht höher, ständig rühren		78° um _____ Uhr
2. Verzuckerungsrast	ca. 20 Minuten zur Dextrinbildung		Dauer der Rast: _____ Minuten
Läutern	flüssige und feste Bestandteile (Vorderwürze und Treber) trennen		Beginn um _____ Uhr
Anschwänzen	Restextrakt mit 78° heißem Wasser (Nachguss) ausspülen		Nachguss: _____ Liter Beginn um _____ Uhr Pfanne voll um _____ Uhr
Kochen	Würze zum Kochen bringen (Schaum abschöpfen!), 90 Minuten kochen, 2/3 des Hopfens gleich, 1/3 etwa 10 Minuten vor Kochende zugeben		Beginn um _____ Uhr Hopfenart: A/B-D/P _____ g Sorte: _____ 1./2. Gabe: _____ / _____ Uhr Ende um _____ Uhr
Ausschlagen (Hopfenseihen)	Hopfen und Eiweißbruch mit feinem Trubfiltergewebe ausfiltern		Beginn um _____ Uhr Ende um _____ Uhr Speise: _____ Liter
Kühlen	bis ca. 20°, 7–10 % Speise für die Nachgärung abzweigen (vor Ab- füllung dem Jungbier zugeben)		Beginn um _____ Uhr Ende um _____ Uhr Stammwürze: _____ %
Anstellen	Hefe zugeben, Würze gut durchlüften		Hefeart: O/U _____ Hefezugabe _____ / _____ Uhr/°C

<u>Extraktgehalt am • um • %</u>	BIERSORTE: _____
1. _____	Gärraumtemperatur °C: _____
2. _____	Ankommen (feiner Schaum): _____
3. _____	Kräusenbildung (Schaumberge): _____
4. _____	Deckenbildung (zerfallende Kräusen): _____
5. _____	Abgefüllt (Datum/Menge): _____
6. _____	Ergebnis: _____
Alkoholgehalt _____ % vol.	_____
Brennwert _____ kcal/0,5 l	_____ III/14