

PROZESS	TÄTIGKEIT	SUD-NR.	PROTOKOLL VOM
Maischen (aufsteigendes Infusionsverfahren)	Wasser (Hauptguss) auf Einmaisch- temperatur erwärmen, geschrotetes Malz (Schüttung) zugeben, langsam erhitzen, dabei ständig rühren		Beginn um _____ Uhr Hauptguss: _____ Liter Aufbereitung: _____ Einmaischtemperatur: _____ °C Schüttung: _____ _____ um _____ Uhr
(Eiweißrast)	(bei 55° ca. 15 Minuten – nur bei Bedarf)		55° um _____ Uhr Dauer der Rast: _____ Minuten
Erwärmen	auf 62–66°, ständig rühren		64° um _____ Uhr
Maltoserast (1. Ver- zuckerungsrast)	ca. 30–50 Minuten zur Maltosebildung (Maltose ist vergärbarer Zucker!)		Dauer der Rast: _____ Minuten
Jodprobe	2–3 Tropfen Maische, 1 Tropfen Jod (kein Farbumschlag = jodnormal)		Zeit: _____ Uhr jodnormal ja/nein ( _____ )
Erwärmen	auf 68–74° (schlank < 70° < vollmundig)		72° (oder _____ °) um _____ Uhr
2. 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
Endverzuckerung	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: _____ _____/_____/_____ g 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	_____ X/19