

## BRAUPROTOKOLL

BIERSTIL	Sud-Nr.	Brautag
----------	---------	---------

SCHÜTTUNG – Malze etc.	Gesamt
------------------------	--------

WASSER – Aufbereitung	Hauptguss	Nachguss
-----------------------	-----------	----------

MAISCHEN – Beginn um	Temperatur °C	Beginn um	Rastdauer	Jodnormal
Einmaischen				
1. Verzuckerungsrast (Maltoserast)				
2. Verzuckerungsrast				
Endverzuckerung				

LÄUTERN – Beginn um	Anschwänzen um	Fertig um
---------------------	----------------	-----------

HOPFENKOCHEN	Beginn um	Ende um	
Hopfsorten / Aromen	Alphasäure %	Menge in g	Gabe um

AUSSCHLAGEN – Beginn	Speise	Stammwürze
----------------------	--------	------------

HEFE – Hefestamm / Vorbereitung	Menge
---------------------------------	-------

GÄRUNG – Datum / Uhrzeit	Gärraum °C	Würze °C	Extrakt / Anmerkungen
Anstellen			
Ankommen			
Kräusenbildung			
Deckenbildung			
Ende Hauptgärung			Restextrakt

HOPFENSTOPFEN
---------------

ABGEFÜLLT	EBC	IBU	%-Vol.	Liter
-----------	-----	-----	--------	-------

ERGEBNIS – Verkostung	Tag / Reifezeit