

# Brauprotokoll untergärig (Infusionsverfahren)

**Biersorte:** \_\_\_\_\_

**Datum:** \_\_\_\_\_

	Temperatur	Uhrzeit		Dauer
		von/um	bis	
<b>Maischeprozess:</b>				
Einmischen:	_____ °C	:		
Eiweißbrast:	_____ °C	:	:	
Aufheizen:	von _____ °C auf _____ °C	:	:	
Maltoserast:	_____ °C	:	:	
Aufheizen:	von _____ °C auf _____ °C	:	:	
Verzuckerung:	_____ °C	:	:	
Aufheizen:	auf _____ °C	:	:	

	Spindelwerte		
<b>Läuterprozess:</b>			
Läuterruhe:		:	:
Abläutern Beginn:		:	
	Vorderwürze (VW): _____ %	:	
	nach _____ Litern Nachguß _____ %	:	
	nach _____ Litern Nachguß _____ %	:	
	nach _____ Litern Nachguß _____ %	:	
Abläutern Ende:			:
Würzmenge im Topf	_____ Liter _____ % (SVK)		

	Hopfengaben		
<b>Hopfengkochen:</b>			
Pfanne voll kocht:		:	
1. Hopfengabe:	nach _____ Min. Kochzeit	:	
2. Hopfengabe:	nach _____ Min. Kochzeit	:	
3. Hopfengabe:	nach _____ Min. Kochzeit	:	
Kochen Ende:	nach insgesamt _____ Min. Kochzeit		:

**Würzekühlen:** von \_\_\_\_\_ °C bis \_\_\_\_\_ °C      :      :

**Hefeanstellen:** untergärig      Spindelung der Würze \_\_\_\_\_ % (SVG)

Hefesorte: \_\_\_\_\_

Anstelltemperatur: \_\_\_\_\_ °C      Menge der Hefe \_\_\_\_\_ g/ml      dickbreiig / sehr flüssig

Gärraumtemperatur: \_\_\_\_\_ °C

**Hauptgärung:** (Verlauf mit Spindelung)

Tag	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
%												
°C												

**Abfüllung:** Datum: \_\_\_\_\_ Spindelung: \_\_\_\_\_ % (EVG)

**Liter gesamt:** \_\_\_\_\_

**Lagerung:** von \_\_\_\_\_ bis \_\_\_\_\_ geplanter Anstich Datum: \_\_\_\_\_

### Zähl-/Abstreichtafel für Maisch-/Anschwänzwasser

<b>0</b> 0 1 2 3 4 5 6 7 8 9	<b>3</b> 0 1 2 3 4 5 6 7 8 9
<b>1</b> 0 1 2 3 4 5 6 7 8 9	<b>4</b> 0 1 2 3 4 5 6 7 8 9
<b>2</b> 0 1 2 3 4 5 6 7 8 9	<b>5</b> 0 1 2 3 4 5 6 7 8 9