

Brauprotokoll Fermentation Love

Biertyp / Name _____

Brautag _____

Braubeginn _____

Zutaten

Malz _____

Wasser

Einmaischen Liter / Temperatur _____

Nachguss Liter / Temperatur _____

Hopfen

1. Hopfengabe (Gramm, Sorte, Alphasäure) _____

2. Hopfengabe (Gramm, Sorte, Alphasäure) _____

Maischen

Heisses Wasser zum Malz geben. Die Kombirast startet, wenn alles vermischt ist.

Start Kombirast

Uhrzeit _____

90 Minuten

Dauer _____

68°C

Temperatur _____

Start Hochheizen

Uhrzeit _____

Dauer _____

78°C

Temperatur _____

Jodprobe

Läutern

Beginn Läuterruhe _____

Dauer (15 -30 Minuten) _____

Ende Abläutern _____

Stammwürze in ° Plato _____

Würze kochen

Vom Zeitpunkt des Kochens die Würze 90 Minuten bei offenem Deckel kochen lassen.

Start _____

Kocht _____

1. Hopfengabe _____

2. Hopfengabe _____

Whirlpool _____

Abschlauchen

Uhrzeit _____

Liter _____

Stammwürze in ° Plato _____

Hefegabe

Je nach Hefeart bei maximal 20°C Sudtemperatur.

Datum / Uhrzeit _____

Hefe (Art, Marke) _____

Gärung

Datum von - bis _____

Temperatur und Standort _____

Kalthopfung

Datum _____

Hopfen (Gramm, Sorte, Alphasäure) _____

Abfüllung am _____

Datum _____

mit _____

gr. / Liter _____

gr. (Trauben-)Zucker in _____