



Brau-Chargenprotokoll

Biertype: _____
Datum: _____
Malzsorte: _____
Ansatzgröße: _____
Hefesorte: _____

Schritt	Menge	Bemerkungen
Malz schroten (Schrotmühle so einstellen, dass wenig Mehl, viel Grieß und saubere Spelzen entstehen)	1 kg	Schrotfeinheit:
Wasser im Maischbottich vorlegen	5 L	Brauwasser Type: Brauwasser vorwärmen auf ca 65°C.
Einmaischen (Malz vorweichen, Rohfrucht ggf vor kochen)	1 kg	Temperatur; 50-52°C
1. Rast (Eiweißrast)		Temperatur: 50 °C Zeit: 20 min Rühren: stark
2. Rast (Malzrast)		Temperatur: 62 - 64°C Zeit: 20-25 min Rühren: stark
3. Rast (Verzuckerungsrast)		Temperatur: 72 - 74°C Zeit: 20 min Rühren: mittel

Abmaischen (Heizung abdrehen, Rühren einstellen)		Temperatur: 76–78°C Zeit: Jodprobe muss neutral sein Platograde messen (Aräometer)
Würzekochen	5 L	Gesamtkochzeit: 90 min Richtwert: ca 3,3 g Alphasäure/hl
1. Hopfengabe (Richtwert 1/8)		Type: Menge: Zeit: sofort bei Kochbeginn (T=0)
2. Hopfengabe (Richtwert 4/8)		Type: Menge: Zeit: T+30 min
3. Hopfengabe (Richtwert 3/8)		Type: Menge: Zeit: T+60 min
Heißtrub abscheiden		Würze stark rühren und absetzen lassen (Whirlpooleffekt)
Würze Klären		Filtration über abgekochtes Filtertuch in Gärbottich
Würzekühlen, Stammwürze einstellen (ca. 12 P)		Zeit: Endtemperatur; (18 – 24°C ,obergärig)
Hefegabe (Trockenhefe nach Herstellerangabe)		Type: Menge: (Tipp: Hefe mit 1/4L abgezogener gekühlter Kochwürze anstellen und gut belüften sodass aerobe Vermehrung einsetzt)

Schritt	Menge	Bemerkung
Hauptgärung in Gärbottich mit Gärröhrchen (7 Tage bei 18–24°C im Dunkeln)	5 l	Zeit: Temperatur:
Jungbier auf Flaschen ziehen Flaschen füllen	10x0.5 L Flaschen	Anzahl: Datum: Tipp: Bügelflaschen gründlich reinigen mit Soda, mit etwas 70%igem Alkohol spülen und wiederverwenden
Zusatzhefe (nicht unbedingt erforderlich)		Menge:
Zuckergabe (proportional zur Kohlensäure nach Platoformel)		Zucker pro Flasche:
Nachgärung Flaschengärung (ca. 14 Tage bei 16– 20°C im Dunkeln)	10 Flaschen	Zeit: Temperatur:;
Verkostung (optimale Trinktemperatur 8– 12°C)	Nach Bedarf	Schaum: Farbe: Trübe: Aroma: Antrunk: Rezenz: Nachklang: Bierfehler:

Hinweise für nächste Charge: