# Brauprotokoll dd.mm.yy

## Anwesende Braumeister

## Zutaten:

* Brauwasser: XX l
* Malz: XX kg
* Hopfen: X,X% Alpha
* Raumtemperatur: XX,X °C

## Ablauf:

|  |  |
| --- | --- |
| dd.mm.yyhh:mm | Aktivieren der Hefe  |
| dd.mm.yyhh:mm | Brauwassererhitzung gestartet |
| hh:mm | Malzzugabe in Brauwasser bei XX°C (opt. 65 °C) |
|  | Einmaischen bei XX °C (opt. 63 °C) |
| hh:mm | Aufheizen auf 71 °C |
| hh:mm | Einmaischen bei XX °C (opt. 71 °C) |
| hh:mm | Aufheizen auf 76 °C |
| hh:mm | Iodtest:  |
| hh:mm | Läutern durch Teesieb und Filterbeutel X l überschwänzen |
|  | Stammwürzemessung: X,X% |
| hh:mm | Aufheizen der Bierwürze auf 100 °C |
| hh:mm | Würze auf 100 °C |
| hh:mm |  XX g Hopfen hinzu |
| hh:mm | Stammwürzemessung: XX% |
|  | Heißtrubentfernung  |
|  | XX l heißes Wasser hinzu |
| hh:mm | Abkühlen  |
| hh:mm | Hefebeigabe bei XX °C und ordentlich belüftet |
|  | XX l Bier schlafen gelegt (XX °C Kellertemperatur) |
|  |  |
| dd.mm.yy | Stammwürzemessung: X,X% |
| dd.mm.yy | Grünschlauchen des Jungbiers bei XX °C |
|  |  |