

Brauprotokoll



Brautag	02.10.2022	Sorte	Grünhopfen Ale		
----------------	------------	--------------	----------------	--	--

			[Brix]	[°P]
Ausschlagwürze [l]	15,9	Stammwürze	12,4	12,0
Sudausbeute [%]	62,4	Extrakt Jungbier	6	5,8
		Alkohol [%]≈	5,1	
		n. Zucker [%]≈	5,5	
		Farbe [EBC]	11	
		Bittere [IBU]	k.A.	
		Aroma-Eindruck [mg/l]	k.A.	

Schüttung	[kg]	[%]	[EBC]
Maris Otter	2,332	75,5	6,5
Carapils	0,154	5,0	4,5
Pilsener Malz	0,605	19,6	3,5
Summe	3,091		

Brauwasser [l]	
Hauptguss	10
Nachguss	7,5

Maischeplan	[°C]	min
Einmaischen	65	
1. Rast	65	60
2. Rast	70	15
Abmaischen	78	3

0,5 h Läuterruhe

Würzekochen	[min]				Bemerkung
	70	α -Säure [%]		[g]	
Cascade	60	7,2		28,5	
Cascade Grünhopfen	10	k.A.		105	
Callista Grünhopfen	10	k.A.		60	
Cascade Grünhopfen	5	k.A.		105	
Callista Grünhopfen	5	k.A.		60	
Cascade Grünhopfen	WP 80°C	k.A.		209	30 min
Callista Grünhopfen	WP 80°C	k.A.		140	30 min
Nachisomerisierung		10min	90°C		

Gärung und Reifung					
Hefe		Safale S04			
Gärtemp. [°C]	19				
Co2 [g/l]	5				