

## Anlage: Umweltbedingungen - Reinigung - Braufehler

zum Brauprotokoll Nr. \_\_\_\_\_

Biersorte: \_\_\_\_\_ Sud-Nr.: \_\_\_\_\_ Menge: \_\_\_\_\_ Liter

---

Bei professionellen Ansprüchen oder bei Versuchsreihen sollten hier entsprechende Angaben gemacht werden. So können Ergebnisse reproduzierbar gemacht werden oder Veränderungen im fertigen Bier nachvollzogen werden.

### Umweltbedingungen

z. B. Schwankungen in der Gärtemperatur, ...

### Verfahrensänderungen

Falls durch den Kauf / Austausch von Braugeräten wesentliche Änderungen eintreten, z. B. Kunststoffgeräte durch Edelstahl ersetzt wurden oder leistungsstärkere Heizgeräte eine schnellere Aufheizung ermöglichen.

**Anlage: Umweltbedingungen - Reinigung - Braufehler**

zum Brauprotokoll Nr. \_\_\_\_\_

**Reinigung**

Wie werden die Geräte / Flaschen / Zubehör gereinigt?

**Braufehler**

Welche Braufehler wurden erkannt – wie wurde gegengesteuert?