

Brauprotokoll Nr. _____

von: _____
(Name)

Biersorte: _____ Datum: _____ Menge: _____ Liter

1. Schüttung

| Malzart / Getreide | Menge / kg | |
|--------------------|-------------|----------|
| _____ | _____ | |
| _____ | _____ | |
| _____ | _____ | |
| _____ | _____ | |
| _____ | _____ | |
| _____ | _____ | |
| | Gesamtmenge | _____ kg |

2. Hopfen

| Hopfensorte | α - Säure | Menge (*) | Hopfenart | Bemerkungen Kochzeit |
|-------------|------------------|-----------|--|-------------------------|
| _____ | _____ | _____ g | <input type="checkbox"/> Aroma <input type="checkbox"/> Bitter | _____ |
| _____ | _____ | _____ g | <input type="checkbox"/> Aroma <input type="checkbox"/> Bitter | _____ |
| _____ | _____ | _____ g | <input type="checkbox"/> Aroma <input type="checkbox"/> Bitter | _____ |

Kochzeiten sollten angegeben werden, wenn der Aromahopfen nicht zu Beginn des Würzekochens, bzw. der Bitterhopfen nicht während der letzten 15 Minuten des Hopfenkochens zugegeben wird.

(*) Formeln zur Hopfenmengenberechnung finden Sie unter www.mathe-fuer-hobbybrauer.de.

3. Maischen

| Uhrzeit | Vorgang | Temperatur | Dauer |
|---------|-------------|------------|-----------|
| _____ | Einmaischen | _____ °C | |
| _____ | 1. Rast | _____ °C | _____ min |
| _____ | 2. Rast | _____ °C | _____ min |
| _____ | 3. Rast | _____ °C | _____ min |
| _____ | Abläutern | _____ °C | |

4. Läutern

Extraktgehalt

Beginn Läutern _____ %

Dauer _____ min

Ende Läutern _____ %

Wasserzugabe _____ Liter

5. Würzekochen

Uhrzeit

Dauer

Beginn: _____

Ende: _____ min

Extraktgehalt _____ %

Wasserzugabe _____ Liter

Extraktgehalt _____ %

6. Gärung

| | | | | |
|----------------------------------|--|---|--|--|
| Hefebezeichnung: _____ | | Gärtemperatur: _____ °C <input type="checkbox"/> obergärig <input type="checkbox"/> untergärig | | <input type="checkbox"/> belüftet <input type="checkbox"/> nicht belüftet |
| Datum | Vorgang | | | Extraktgehalt |
| _____ | Gärbeginn im Gärbehälter | | | _____ % |
| _____ | Umfüllen in Nachgärbehälter | | | _____ % |
| _____ | Zugabe von Extrakt / Nachwürzen: _____ g/ Liter | | | _____ % |
| _____ | Abfüllen in: _____ | | | _____ % |

7. Sontiges

Alkoholgehalt (*)

Restextrakt

Anlagen zum Brauprotokoll

_____ %

_____ %

- ☐ Einkaufslisten, Rechnungen, Lieferantenzertifikate
☐ Brauanmeldung

(*) Die Berechnungsformel finden Sie unter www.mathe-fuer-hobbybrauer.de.