

Brauprotokoll Nr. _____

Name: _____ Datum: _____ Menge: _____ Liter

Sud-Nr.: _____ Biersorte: _____

Biersteuerrechtliche Angaben: <input type="checkbox"/> im eigenen Haushalt gebraut <input type="checkbox"/> steuerpflichtig gebraut	
Menge bisheriger Sude im lfd. Jahr _____ Liter	<input type="checkbox"/> Freimenge überschritten
Menge aktueller Sud + _____ Liter	<input type="checkbox"/> Brauanzeige abgegeben
Gesamtmenge im lfd. Jahr _____ Liter	<input type="checkbox"/> Steuererklärung abgegeben
	Hauptzollamt _____

1. Schüttung

Malzart	Menge / kg	
_____	_____	
_____	_____	
_____	_____	
_____	_____	
_____	_____	
_____	_____	
_____	_____	
	Gesamtmenge Malz	_____ kg

sonst. Zutaten	Menge / kg	
_____	_____	
_____	_____	
_____	_____	
_____	_____	
	Gesamtmenge sonstige Zutaten	_____ 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	_____
_____	_____	_____ 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.

Brauprotokoll Nr. _____

3. Hefe

Hefebezeichnung

Hefeart

- ☐ obergärig
☐ untergärig

- ☐ flüssig
☐ trocken
☐ frisch

Bemerkung

- ☐ direkt verwendet
☐ Startkultur
☐ eigene Nachzucht

4. Maischen

Maischverfahren ☐ Anwärmen (*)

☐ Infusion

☐ Dekoktion

Die jeweiligen Mengen der Wasserzugabe / Kochmaische können errechnet werden und sollten ggf. nach Messung korrigiert werden. (*)

Uhrzeit	Vorgang	Temperatur	Dauer	Kochmaischemenge Infusionsmenge
_____	Einmaischen	_____ °C		
_____	1. Rast	_____ °C	_____ min	_____ Liter
_____	2. Rast	_____ °C	_____ min	_____ Liter
_____	3. Rast	_____ °C	_____ min	_____ Liter
_____	Abläutern	_____ °C		

(*) Formeln zur Berechnung der Aufheizzeit, der notwendigen Wassermengen (Infusionsverfahren) bzw. der Kochmaischemenge (Dekoktionsverfahren) finden Sie unter www.mathe-fuer-hobbybrauer.de.

5. Läutern

Extraktgehalt

Beginn Läutern _____ % Dauer _____ min

Ende Läutern _____ % Wasserzugabe _____ Liter

6. Würzekochen

Uhrzeit

Dauer

Beginn: _____

Ende: _____ min

Extraktgehalt _____ %

Wasserzugabe _____ Liter

Extraktgehalt _____ %

Brauprotokoll Nr. _____

6.1 Zugaben beim Würzekochen

Bezeichnung	Menge	Zeitpunkt der Zugabe	Bemerkung
Hopfen	s. Punkt 2	s. Punkt 2	_____
_____	_____	_____	_____
_____	_____	_____	_____
_____	_____	_____	_____
_____	_____	_____	_____

7. Gärung

Angaben zur Hefe s. Punkt 3

Gärtemperatur: _____ °C ☐ belüftet

Zugabe von Nährsalz (Bezeichnung):

☐ nicht belüftet

☐ _____

Datum	Vorgang	Extraktgehalt
_____	Gärbeginn im Gärbehälter	_____ %
_____	_____	_____ %
_____	Umfüllen in Nachgärbehälter	_____ %
_____	_____	_____ %
_____	Zugabe von Extrakt / Nachwürzen	_____ %
	<input type="checkbox"/> Haushaltszucker <input type="checkbox"/> Malzextrakt, flüssig <input type="checkbox"/> Malzextrakt fest <input type="checkbox"/> Speise (zurückgestellte Würze) _____ g/ Liter	
_____	Abfüllen in <input type="checkbox"/> Flaschen <input type="checkbox"/> 5-Liter-Fass <input type="checkbox"/> Keg / Druckfass (Brauereifass) <input type="checkbox"/> Kunststoff-Druckfass	_____ %

8. Sonstiges

Alkoholgehalt (*)

Restextrakt

_____ %

_____ %

Anlagen zum Brauprotokoll

- ☐ Anlage Additive
- ☐ Anlage Rohstoffdokumentation
- ☐ Anlage Umweltbedingungen – Reinigung - Braufehler
- ☐ Einkaufslisten, Rechnungen, Lieferantenzertifikate
- ☐ Biersteuererklärung / Brauanmeldung

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