



Brauprotokoll

Basisdaten					
Datum:	Beginn Brauprozess – Uhrzeit:		Ende Brauprozess – Uhrzeit:		
Rezept					
Malz kg – Hopfen g – Wasser Ltr.:					
Brauprozess					
Prozessphase	Temperatur		Dauer		
Einmaischen:					
1. Phase Eiweißrast:					
2. Phase Maltoserast					
3. Phase Verzuckerungsrast 1:					
4. Phase Verzuckerungsrast 2:					
Jodprobe:	Abläutern:	Nachguss – Ltr.:			
Messung Würzegehalt IST:	°Plato:	Liter:			
Messung Würzegehalt SOLL:	°Plato:	Liter:			
Würzekochen:	Gesamtdauer:	1. Hopfenzugabe:		2. Hopfenzugabe:	
Ausschlagen:	Abkühlen:	Würzeentnahme:	Abfüllen:	Würzegehalt - °P:	Hefezugabe:
Gärprozess/ Nachreifeprozess					
Gärbeginn – Datum:		Gärtemperatur:			
Abfülldatum – Datum:	Würzegehalt - °P:		Würzezugabe:		Reifebehälter:
Verkostung					
Geschmack, Farbe, Schaumverhalten, Kohlensäure, Fehler:					
Verbesserungen					