

Hausbrauerei " _____ " Ort: _____

Brauprotokoll

Biersorte _____

Sud-Nr.: /

Stammwürze _____ ° Plato

Steuerklasse P _____

. .
. .
:

Brauanzeige an HZA, angemeldet _____ hl
 Einmaischen bei _____ °C Hauptguß _____ hl Nachgüße _____ hl
 Gesamtmaische _____ hl Sauerwürze _____ hl Sauerwürze ph _____

Schüttung: **kg** **Malzart** **Hersteller**
 _____ Helles Gerste/Weizen/ _____ _Lammsbräu _____
 _____ Dunkel Münchner/Wiener Typ _Lammsbräu _____
 _____ Karapils _____
 _____ Karamüsch _____

Summe _____

. .
:

Tag des Sudes, Braumeister _____, Biersieder _____, Rührer _____
 Anheizen bei _____ °C Außentemperatur _____ bis _____ °C Wetter _____

:
:
:
:

Rast min / °C	pH	Kochmaische hl	Rast min / °C	Kochen von-bis/min
_____ / _____ - _____	_____	Dick-/Lauter- _____	_____ / _____	_____ : _____ - _____ : _____ / _____
_____ / _____ - _____	_____	Dick-/Lauter- _____	_____ / _____	_____ : _____ - _____ : _____ / _____
_____ / _____ - _____	_____	Dick-/Lauter- _____	_____ / _____	_____ : _____ - _____ : _____ / _____
_____ / _____ - _____	_____	Dick-/Lauter- _____	_____ / _____	_____ : _____ - _____ : _____ / _____

:
:
:

Beginn des Abläuterns, Extrakt der Vorderwürze _____ ° Plato _____
 Beginn der Nachgüsse, Extrakt der Würze _____ ° Plato Pfanne voll ph _____
 _____ min Würzekochen, Menge der Würze nach dem Kochen _____ hl

:
:
:

Hopfen _____ / _____ / _____ / _____ g um _____ : _____ / _____ : _____ / _____ : _____ Uhr
 Herkunft _____ / _____ / _____ / _____ Art = Pellets / Dolden
 Menge im Anstellbottich _____ hl Anfangstemperatur _____ °C

:
. .
:
. .
. .
. .
. .

Kühlbeginn : Kühlende Würze pH _____
 Beginn der Gärung: zu Beginn _____ °C, später _____ bis _____ °C
 Hefe = ober-/untergärig Herkunft _____ Belüftung am __./__ . Tag je _____ h
 Schläuchen, Extrakt _____ %, Menge _____ hl Nachgärung _____ °C Spundung _____ bar
 Kaltlagerung bei _____ °C Spundung _____ bar
 Abfüllen, Vergärungsgrad _____ % Menge _____ / _____ / _____ / _____ / _____ / _____ hl
 letztes Abfüllen

Bemerkungen, weitere Behandlungen usw.: _____

Gesamturteil: _____²
 Geschmacksfehler: ¹ _____
 Farbe: _____
 Klarheit: _____
 Schaum: _____
 Vollmundigkeit: _____
 Rezenz: _____
 Bittere: _____

¹ brotig, erdig, ² Note 1.. 6