



# 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:	3. Hopfengabe:	
Ausschlagen:	Abkühlen:	Würzeentnahme:	Abfüllen:	Würzegehalt - °P:	Hefezugabe:

## Gärprozess/ Nachreifeprozess

Gärbeginn – Datum:	Gärtemperatur:	Restextrakt-Schnellgärp. - °P:	Soll-Extrakt Abfüllen - °P:
Abfülldatum – Datum:	Ist-Extrakt Abfüllen - °P:	Würzezugabe ltr.:	Reifebehälter:

## Verkostung

Geschmack, Farbe, Schaumverhalten, Kohlensäure, Fehler:

## Verbesserungen