

SUDPROTOKOLL

© Udo Krause
Satkau 1
29459 Clenze

Tel 05844 630
eMail: Udo.Krause.Satkau@t-online.de
www.Satkau1.de

Datum
Sud-Nr.
Biersorte / Typ
Biermenge (Ziel) l AW
Stammwürze %
Hopfenbittere BE
Alkohol vol %
Formel: Stw - unvg.	
Extrakt : 2 x 1,25	

Zutaten (gemäß Rezept)		
Malz Schüttung insg.	kg
davon		
-	kg
-	kg
-	kg
Brauwasser insg.	l
- Hauptguss	l
- Nachguss	l

Hopfen insg.	g
Herkunft, Art, Typ, % α	
Formel Hopfenmenge:	
<u>BE x l x 10</u>		
% α x 25		
= g Bitterhopfen		
+ 20% Aromahopfen		
Bierhefe insg.	g/ml
Hersteller, Art o/u, T/F	

PROZESS / PHASE	TÄTIGKEIT / STADIEN	PROTOKOLL		
Vorbereitungen	evtl. Wasser enthärten Malz schroten			
Maischen	Maischverfahren	aufsteigende Infusion	Sud-Beginn um Uhr	
	Hauptguss auf Einmischtemperatur erwärmen Nachguss vorwärmen auf 78°C	Einmischtemp. 65 °C	erreicht um Uhr	
	Temperaturstufen und Rasten gemäß Rezept: <u>Einmaischen</u> (Schüttung zugeben) Erwärmen auf ... (ständig rühren)	Rast- Opt. °C:	Schüttung kg 63 °C	um Uhr erreicht um Uhr
	<u>Maltoserast</u> (β -Amylase) Erwärmen auf ... (ständig rühren)	60-65	74 °C	Dauer der Rast 40 Min erreicht um Uhr
	<u>Endverzuckerung</u> (α -Amylase)	70-75		Dauer der Rast 20 Min
	Jodprobe		Jodnormal ja / nein	
	Erwärmen auf ... (ständig rühren)	max. 78	78 °C	erreicht um Uhr
	<u>Abmaischen</u> (Vorlegen von etwas Wasser 78°C., dann Maische in Läuterbottich geben) Sudkessel reinigen		um Uhr	
Abläutern	Läuterruhe ca. 10 Min Vorderwürze ablaufen lassen Anschwänzen (Nachguss 78°C auf Maischtreber geben) Pfannevollwürze	Menge l Extrakt % Menge l Extrakt %	Beginn um Uhr Beginn um Uhr Ende um Uhr	
	Würze kochen	Würze anheizen (sobald Kessel zu 40-50% voll) Würze 70 Min kochen Eiweißbruch abschöpfen Bitterhopfengabe (nach Kochbeginn) Glatwasser darf max. bis 30 Min vor Kochende zulaufen Aromahopfengabe (bei Kochende) Ausschlagwürze	Menge g	um Uhr
Menge g			um Uhr	
Menge l			Kochende um Uhr	
Ausschlagen u. Würzekühlung	Ausschlagverfahren Ausschlagen (Hopfen u. Eiweißbruch ausfiltern) Würzekühler sterilisieren Würzekühlung auf Anstelltemperatur Stammwürze messen	Whirlpool-Prinzip	Beginn um Uhr	
		Anstelltemperatur °C	Beginn um Uhr	
		Extrakt %		
Hauptgärung	Gärbereich sterilisieren Würze belüften Würze anstellen (1% Hefe bez. auf Würzmenge) - an diesem Punkt ist der heutige Brautag abgeschlossen - Ankommen (feiner Schaum), evtl. Gärtemp. reduzieren Schnellvergärungsprobe (unvergärbare Extraktgehalt für Abfüllzeitpunkt und Alkoholberechnung bestimmen) Kräusenbildung (Schaumberge) Deckenbildung (zerfallende Kräusen)	Anstelltemp. °C	um Uhr	
		Gärkellertemp. °C	um Uhr	
		Gärkellertemp. °C	am um Uhr	
		SVProbe °C		
		unvergärb. Extrakt %	am um Uhr	
			am um Uhr	
Schlauchen, Nachgärung und Reifung	Abfüllen (Restextrakt 1% über unvergärb. Extrakt) Nachgärung (ca. 1 Woche, Temperatur wie Hauptgärung) Reifung (möglichst sehr kalt, 0 - 5°C. Dauer je nach Rezept 2 - 6 Wochen)	Schlauchreife bei %	am um Uhr	
		Menge Jungbier l		
		Gärkellertemp. °C	von bis	
		Lagertemp. °C	von bis	