

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 _____	_____	
	_____	Karamüch _____	_____	
	_____	_____	_____	
	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