

# Brauprotokoll

## Sierra Nevada Pale Ale

Stammdaten				
Datum: 22.10.2023	Uhrzeit: 11:20	Sud-Nr.: 001		Tobi und Holger
Rezept				
Malz (kg): 3,87 Pale Ale Malz + 0,34 Cara Malt Hopfen (gr): 5,8 Magnum 15% Alpha, 5,8 Perle 10% Alpha, 11,7 + 23,4 Cascade 6,5% Alpha Wasser (l): 16,5 / 11.5 Hefe: Salafe US-05				
Maischen				
Prozessphase	Temperatur (°C)	Dauer		
Einmaischen	~ 45	Beginn: 11:30		
Eiweißrast	55	von: 11:58	bis: 12:03	15 min
Maltoserast	63	von: 12:18	bis: 12:24	50 min
Verzuckerung	72	von: 13:14	bis: 13:20	10 min
Jodprobe		um: 13:30		
Abmaischen	78	um: 13:37		
Abläutern				
Vorgelegte Wassermenge (l):		Läuterruhe (20 min) von	bis	
Nachguss (l):	11,5	Läuterruhe (10 min) von	bis	
Würze kochen				
Würzekochen		von: 15:15	bis: 16:33	70 min
1. Hopfengabe	5,8gr Magnum 15% Alpha	um: 15:23		
2. Hopfengabe	5,8gr Perle 10% Alpha	um: 15:53		
3. Hopfengabe	11,7gr Cascade 6,5% Alpha	um: 16:23		

Heizung aus, Hopfen entfernen, Deckel auf Würzpfanne und 20 min Ruhe	
4. Hopfengabe 23,4gr Cascade 6,5% Alpha	um: 16:46, danach Whirlpool und 20 Minuten ruhen
17:06 Hopfen entfernen und herunterkühlen	23°C – 18:16 Uhr
Hefezufuhr	Bei 20°C
Ausschlagen (l):	Stammwürze: 12%

<b>Gärung:</b>			
Gärbeginn - Datum: 22.10.2023 19:00 Uhr	Gärtemperatur (20 - 21°C):		
Gärverlauf (Stammwürze / Temperatur)			
Beginn: % / °C	1. Tag: % / °C	2. Tag: % / °C	3. Tag: % / °C
4. Tag: % / °C	5. Tag: % / °C	6. Tag: % / °C	7. Tag: % / °C
<b>Lagerung:</b>			
Beginn - Datum:	Temperatur (°C):		
Lagergefäß:			
<b>Verkostung</b>			
<b>Verbesserungen</b>			
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Kette für Hopfensieb besorgen</li> <li>- Reinigen der Utensilien mit dem Kühlwasser</li> <li>- Öfter Läutern</li> </ul>			