

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 (I):	Stammwürze: 12%

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