



Brauprotokoll Nr: _____ Name: _____

Biersorte: _____
 gewünschte Menge: _____
 gewünschte Bittere: _____
 gewünschte Farbe: _____

Datum: _____

1. Schüttung

Malz	Menge (kg)	
_____	_____	} Σ _____ kg
_____	_____	
_____	_____	
_____	_____	
_____	_____	
_____	_____	

2. Maischen

Hauptguss _____ l

Uhrzeit	Vorgang	Temperatur	Dauer	Bemerkungen
_____	Einmaischen	_____ °C		
_____	1. Rast	_____ °C	_____ min	
_____	2. Rast	_____ °C	_____ min	
_____	3. Rast	_____ °C	_____ min	
_____	4. Rast	_____ °C	_____ min	
_____	Abläutern	_____ °C		

3. Läutern

Nachguss _____ Liter (_____ °C) Dauer _____ min
 Stammwürze bei Beginn _____ %
 Stammwürze bei Ende _____ %

4. Hopfen

Hopfensorte	α -Säure	Menge	Hopfenart	Bemerkungen / Kochzeit
_____	_____	_____ g	<input type="checkbox"/> Aroma <input type="checkbox"/> Bitter	_____
_____	_____	_____ g	<input type="checkbox"/> Aroma <input type="checkbox"/> Bitter	_____

5. Würzekochen

Menge bei Beginn: _____
 Beginn ____:____ Uhr Ende ____:____ Uhr Dauer _____ min
 Stammwürze _____ % Speise abgenommen _____ Liter



6. Gärung

Hefename _____ obergärig untergärig belüftet nicht belüftet

Datum	Vorgang	Temperatur	Stammwürze	Bemerkungen
_____	Abfüllen in Gärbehälter	_____ °C	_____ %	_____
_____	Beginn der Hauptgärung	_____ °C	_____ %	_____

Abfüllen in Nachgärbehälter und Zugabe von Speise (_____ Liter)

_____	Abfüllen	_____ °C	_____ %	_____
-------	----------	----------	---------	-------

7. Sonstiges

Bemerkungen zu Brauvorgang:

Bemerkungen zu Gärvorgang:

Bemerkungen zur Verkostung:
