



CHECKLISTE UND BRAUPROTOKOLL ERSTES BIER

Die Ausrüstung

- 1 Topf der min. 7 Liter Inhalt hat
- 1 Topf/ Teekessel oder Wasserkocher der mindestens 2,5 Liter fasst
- 1 Schüssel/ Eimer/ Topf min. so groß wie der erste Topf
- 1 Nudelsieb/ Durchschlag der auf die Schüssel/ Eimer/ Topf passt (falls es mehr als 10 Liter werden sollen brauchst Du einen Läuereimer wie man ihn im Brauzubehör bekommt)
- 1 Haarsieb
- 1 Schlauch lebensmittelecht
- 1 Thermometer bis 100°C
- 1 Messbecher
- 1 stabiler Kochlöffel
- 1 Schöpfer
- 1 Waage grammgenau
- 1 Trichter
- 1 Eimer in den der große Topf passt (oder Spülbecken mit Stöpsel)
- 1 Decke oder Handtuch in die sich der erste Topf einwickeln lässt
- 1 große Weinflasche/ Gärballon mit Gärspund mit mindestens 7 Liter Inhalt
- 1 Uhr/ Timer
- Genug Bügelflaschen für die Menge



Die Zutaten für fünf Liter

- 975g Pilsnermalz geschrotet
- 50g Helles Karamellmalz geschrotet
- 8g Hallertauer Mittelfrüh Pellets mit 5% Alphasäure

Oder

- ___g Hallertauer Mittelfrüh mit ___% Alphasäure
- Trockenhefe: _____

Vorbereitung

- Zoll am _____ per Mail/ Fax/ Brief informiert
- Flaschen besorgt und gespült

Brauvorgang:

Datum:

Beginn Uhrzeit:

Einmaischen

- 3,5 Liter Wasser auf 70°C erwärmt
- Gesamtes Malz eingerührt um _____Uhr
- Temperatur der Maische: _____°C
- Maischetemperatur auf 66°C korrigiert

Rast

Beginn: _____ Uhr

- 60 Minuten Rasten
 - Durchschlag und zweiten Behälter vorbereiten
 - Nach 50 Minuten 2,5l Wasser zum Kochen aufsetzen

Rastende: _____ Uhr



Abmaischen

Beginn:_____ Uhr

- Jodprobe Maische jodnormal?
- Dickmaische in Durchlag schöpfen
- Trübwürze zurückgeben
- Läutern Vorderwürze

Ende:_____ Uhr

Anschwänzen

Beginn:_____ Uhr

Liter:_____

Ende:_____ Uhr

Würzekochen

Beginn Aufheizen:_____ Uhr

Kochbeginn:_____ Uhr

- 10 Minuten nach Kochbeginn Hopfen geben

Hopfungabe:_____ Uhr

- Nach insgesamt 60 Minuten Ende Kochzeit

Ende Kochen:_____ Uhr

Kühlen

- Topf in kaltes Wasser stellen

Temperatur nach 10 Minuten:_____ °C

Spindelwert:_____ °P

Anstelltemperatur erreicht:_____ Uhr

Anstelltemperatur:_____ °C

Angestellt:_____ Uhr



Gärung

Gärung angekommen: Datum: _____ / _____ Uhr

Spindelwert 5. Tag _____ mas% Datum: _____

Spindelwert 7. Tag _____ mas% Datum: _____

Abfüllen:

Datum: _____

Menge: _____