



## **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: \_\_\_\_\_