

**Brauprotokoll Prototype Helles No. 236 Brewdog -**

Datum	03.01.2020
Brauer	Eric Langner
	Stefan Biereigel
	Franz Bärthel

<b>Kennwerte</b>	<b>Soll</b>	<b>Ist</b>
Malzschüttung in kg	3.80	3.80
Original Gravity	1047	1048.00
Stammwürze in °P	11.75	12.00
Final Gravity	1010	1010.80
in °P	2.50	2.70
ABV in %	4.90	5,0
IBU		---
EBC	13.00	---
SRM	6.60	---
pH	4.20	5,2
Attenuation Level in % (Scheinbarer Vergärungsgrad)	78.70	77.50
Abfüllmenge in l	20.00	18.00
Karbonisierung in g/l	5.00	5,0
Glukose in g	117.00	---

**Zutaten**

Malz, in kg	3.00	Barke Pilsner Ma
	0.80	Barke Münchner
	3.80	

Hopfen, in g	10	Tradition (DE, 5.
	10	Hersbrucker (DE

Hefe, in g	12	Brewferm unterg
	2	Wyeast Hefena

**Vorbereitung**

	<b>Menge</b>	<b>Einheit</b>
Gesamtschüttung	3.8	kg
Kombirast	65	°C
Wasser/Malz-Verhältnis	4.74	l / kg
Hauptgussmenge	18	l
Hauptgusstemperatur	65	°C
Nachgussmenge		l
Nachgusstemperatur	78	°C

**Brauwasser**

pH-Wert	7.9	
Wasserhärte	3.5 °dH	
Stoffmengenkonzentration	0.62 mmol/l	

**Protokoll**

<b>Uhrzeit</b>	<b>Uhrzeit</b>	<b>Dauer</b>
Vorbereitung Haupt- und Nachguss	09:15:00	00:35:00
Kombirast, Einmaischen	09:50:00	01:15:00
Maischen, Kombirast, pH-Wert	10:15:00	00:05:00
Jodprobe	11:00:00	00:10:00
Aufheizen auf 78°C	11:15:00	00:45:00
Läutern, Zugabe von xx l Nachguss bis 12°P	11:30:00	
Aufheizen auf Kochtemperatur	11:45:00	01:00:00
Beginn Hopfenkochen	11:57:00	01:00:00
1. Hopfengabe (Start): Zugabe 10.0 g Tradition	11:57:00	00:30:00
2. Hopfengabe (Mitte): Zugabe 5 g Hersbrucker	12:27:00	00:05:00
3. Hopfengabe (Ende) Zugabe 5 g Hersbrucker, Zugabe 2 g Hefenahrung	11:52:00	00:05:00
Nachisomerierung, T am Ende der Nachisomerierung	11:57:00	00:03:00
Beginn Kühlen, Zieltemperatur unter 30°C	12:00:00	
Whirlpool	13:15:00	
Hopfenseihen in Gärbehälter, pH-Wert messen, Zugabe Hefe	13:25:00	00:10:00
Hauptgärung im Keller	03.01.2020	4 Wochen
Diazetylrast	03.02.2020	2 Tage
Reifung im Kühlschrank	05.02.2020	4 Wochen
Zugabe Zucker (? g Glucose)		
Abfüllung		01:00:00

**- Helles-v2****Bemerkung**

> IBU Rechenformel einfügen
> EBC Rechenformel einfügen
> Ist-Wert ist berechnet vom Ist-EBC-Wert
> Ist-Wert ist berechnet
> Berechnung einfügen

al (2.5 – 4.5 EBC)
Malz (17 – 22 EBC)

3% Alpha)
3, 2.4% Alpha)

jährige Trockenhefe Bottom
urung

**Bemerkung**

75 min

weich

<b>Bemerkungen</b>
65°C
Zugabe von 10 wt.% H <sub>3</sub> PO <sub>4</sub> , einstellen auf 5.2
Stärkenachweis: positiv
Pfannevollwürze: 21 l
T=100°C
Ausschlagwürze: 20 l
PH-Wert: 5.39
Stammwürze: 12.0 °P
Temperatur Keller: 10°C
Schlafzimmer: 16-18°C
Soll-T= 5°C