

Brauprotokoll „Protopils“

Datum: 31.12.2017

Brauer: Franz Bärthel, Stefan Biereigel, Eric Langner, Severin Haas

Stammwürze

Hauptguss 18 l
Nachguss 14 l

Malz 4,4 kg Pilsener Malz
 0,1 kg Caramunich II

Hopfen 12 g Hallertauer Magnum, 14,1% Alpha
 14 g Hallertauer Tradition,
 14 g Hallertau Hersbrucker,

Hefe Wyeast 2007 Pilsen Lager

PH-Wert Wasser 7,9 pH

Gärmenge 20 l
 Stammwürze 12.5°P

Zeit	Aktion	Bemerkung
14:30 Uhr	Vorbereitung Hauptguss	
15:15 Uhr	1. Raststufe	44°C
15:30 Uhr	Heizung an	
15:40 Uhr	2. Raststufe	52°C
15:50 Uhr	Heizung an	
16:10 Uhr	3. Raststufe	62°C
16:50 Uhr	Heizung an	
16:56 Uhr	4. Raststufe	72°C
17:16 Uhr	Heizung an	
17:24 Uhr	5. Raststufe	78°C
17:29 Uhr	Beginn Läutern	
17:45 Uhr	Ende Läutern	
17:45 Uhr	Heizung an	
18:20 Uhr	1. Hopfengabe	12 g Magnum
18:50 Uhr	2. Hopfengabe	14 g Tradition
19:05 Uhr	3. Hopfengabe	14 g Hersbrucker
19:10 Uhr	Whirlpool	
20:15 Uhr	Beginn Kühlen	
21:15 Uhr	Ende Kühlen	

Brauprotokoll