

UHB Brauprotokoll für Infusionsmaischen

Datum: _____ Gebraut von: _____ Sud Nr. _____

Biename: _____ Bier Typ: _____

LN-Code

	Kg	Malz			Original Gravity o.g.
	Kg	Malz			Final Grafity f.g.
	Kg	Malz			Hauptgärtemperatur
	Kg	Malz			Alkoholgehalt
	Kg	Malz			
Zeit					
	g	Hopfen			Beurteilung des Bieres
	g	Hopfen			
	g	Hopfen			
	g	Hopfen			
	g	Hopfen			
	L	Hauptguss			
	L	Nachguss			
	g/ml	Hefe			
	g/ml	Hefe			

Einmaischen	°C		min		Uhr
1. Rast	°C		min		Uhr
2. Rast	°C		min		Uhr
3. Rast	°C		min		Uhr
4. Rast	°C		min		Uhr
5. Rast	°C		min		Uhr
6. Rast	°C		min		Uhr
Jodprobe O.K.	Uhr			ph der Maische	
Abmaischen	Uhr	Start Läutern	Uhr	Start heizen	Uhr
Kochzeit der Würze			min	Beginn Würzekochen	Uhr
1. Hopfengabe			g		Uhr
2. Hopfengabe			g		Uhr
3. Hopfengabe			g		Uhr
4. Hopfengabe			g		Uhr
Ende Kochzeit	Uhr	Start Abkühlen	Uhr	Ende Abkühlen	Uhr

Bemerkungen:

Umgefüllt am: _____ Abgefüllt am: _____

Flaschengärung bis am: _____

Gärprotokoll

1.Tag	Stw./o.g.	11. Tag	Stw./o.g.
2.Tag	Stw./o.g.	12. Tag	Stw./o.g.
3.Tag	Stw./o.g.	13. Tag	Stw./o.g.
4.Tag	Stw./o.g.	14. Tag	Stw./o.g.
5.Tag	Stw./o.g.	15. Tag	Stw./o.g.
6.Tag	Stw./o.g.	16. Tag	Stw./o.g.
7.Tag	Stw./o.g.	17. Tag	Stw./o.g.
8.Tag	Stw./o.g.	18. Tag	Stw./o.g.
9. Tag	Stw./o.g.	19. Tag	Stw./o.g.
10.Tag	Stw./o.g.	20. Tag	Stw./o.g.