

Sudprotokoll: Dem Franky sein Pils

am

Zutaten

Schüttung:	Pilsener Malz	2,0	kg
	Cara Hell	0,2	kg
	Sauermalz	0,1	kg
	Haferflocken	0,1	kg
	Gesamtschüttung	2,4	kg

Angestrebte Stammwürze: 13 °P

Hopfung:	Bitterhopfen:	Northern Brewer	20	g	9,4	% α
	Aromahopfen:	Tettnanger	15	g	3,3	% α

Errechnete Bittere: 44,5 IBU

Hefe: Brewferm Lager

Sudverlauf - Infusionsverfahren

Maischen:

8l vorlegen bei 52 °C.

Eiweißrast für 15 Minuten von _____ – _____ Uhr.

Aufheizen auf 64 °C

Maltose-/ β -Amylaserast für 60 Minuten von _____ – _____ Uhr.

Aufheizen auf 72 °C.

Verzuckerungs-/ α -Amylaserast bis zur Verzuckerung von _____ – _____ Uhr.

Jodprobe: ☐ positiv ☐ negativ

Aufheizen auf 78 °C.

Abmaischen um _____ Uhr.

Kommentar: _____

Läutern: von _____ – _____ Uhr.

1l Wasser vorlegen.

1. Nachguss: 4l

2. Nachguss: 2l

Aufhacken: ☐ ja ☐ nein

3. Nachguss: 2l

Würze: _____ °P bei _____ °C \Rightarrow _____ °P

Glattwasser: _____ °P bei _____ °C \Rightarrow _____ °P

Kommentar: _____

Würzekochung: für 60 Minuten von _____ – _____ Uhr.

Kommentar: _____

Whirpoolrast: von _____ – _____ Uhr.

_____ °P bei _____ °C \Rightarrow _____ °P

Verdünnen: (_____ l · _____ °P) / (_____ °P) = _____ l

Sudhausausbeute: _____ % mit 10l

Geschätzter Alkoholgehalt: _____ % Vol.

Kommentar: _____

Hefegabe: und O_2 -Gabe um _____ Uhr.

Gärverlauf

Angestellt am _____, den _____ um _____ Uhr.

ungefähre Gärtemperatur _____ °C.

Erste Kräusen am _____, Tag Nr. _____.

ungefähre Gärtemperatur _____ °C.

Kräusen fallen zusammen am _____, Tag Nr. _____.

ungefähre Gärtemperatur ____ °C.
Gärung beendet am _____, Tag Nr. ____.
ungefähre Gärtemperatur ____ °C.

ungefähre Gärtemperatur _____ °C.

Schlauchen

_____, den _____ um _____ Uhr.

Zuckergabe: _____ g/l

Gesamtabfüllung: 0,331 Flasche

_____ 0,5 l Flasche

_____ 0,75l Flasche

Kommentar: _____

Verkosten

Kommentar: _____
