

# SUDPROTOKOLL

BIERSTIL:

BIERNAME:

DATUM:

BRAUER:

*Kiesbye's*  
BIER KULTUR HAUS

## ROHSTOFFE

Malzsorten:	Menge/kg:
Gerstenmalz: geschrotet	2
Weizenmalz: geschrotet	2
Spezialmalz 1:	
Spezialmalz 2:	
Spezialmalz 3:	
sonstige Rohstoffe 1:	
sonstige Rohstoffe 2: Spelzen	
Gesamt:	4

Hopfensorten:	Zeiten	Menge/g:
Hallertauer Perle	nach 30 min	5
Cascade	nach 45 min	5
Cascade	nach 60 min	5
Gesamt:		15

## SONSTIGES

Hefestamm:

Obergärige Weißbierhefe

Farbe der Würze:

pH Maische:

pH Würze:

Sonstiges:

Sonstiges:

Sonstiges:

## MAISCHEN

Dauer (min)	Uhrzeiten	Temperatur (°C)	Bemerkungen	Menge/l
	Startzeit	62	einmaischen	16
30		62	Rast	16
		68	aufheizen	16
45		68	Rast	16
		72	aufheizen	16
bis Jodtest normal		72	Jodtest	16
		78	aufheizen	16
			abmaischen	16
<b>240</b>	Gesamt:		Gesamt:	<b>16</b>

## ABLÄUTERN

Nachgüsse	Dauer (min.)	Uhrzeiten	Stammwürze %	Menge/l
Läuterrast	fällt aus			
Trubwürze	bis Würze nicht mehr trüb ist			
Vorderwürze	bis das Tuch leer ist			
1. Nachguß	auf den Treber gießen			2
2. Nachguß	auf den Treber gießen			2
Gesamt:	<b>30</b>		Gesamt:	<b>20</b>

## KOCHEN, WHIRLPOOL, WÜRZEKÜHLUNG

	Stammw.%	Dauer (min.)	Temperatur (°C)	Menge/l
Pfanne-Voll	ca. 10	60	100	20
A-Würze	ca. 12		100	18-19
Whirlpool	fällt aus			
Abkühlen	ca. 12	bis zu 20 °C	20	18-19
Gesamt:				