

# BRZF-Sudprotokoll

Braudatum: \_\_\_\_\_

<b>1. Maischarbeit</b>	
Einmaischen (45-50°)	Uhr
Rast (15 min.)	Uhr
Aufheizen (62-65°)	Uhr
Rast (60 min.)	Uhr
Aufheizen (72-75°)	Uhr
Rast (60 min.)	Uhr
Jodprobe (braun)	Uhr
Aufheizen (78°)	Uhr

<b>2. Läuterarbeit</b>	
Abläutern	Uhr
Spindelung Vorderwürze	%
Spindelung nach 1. Nachguss (850 ml)	%
Spindelung nach 2. Nachguss (900 ml)	%
Spindelung nach 3. Nachguss (1350 ml)	%
Spindelung nach 4. Nachguss (1800 ml)	%

<b>3. Würzkochung</b>	
Aufheizen auf Kochtemperatur	Uhr
Würze kocht	
1. Hopfengabe (20 g.)	Uhr
2. Hopfengabe (10 g.)	Uhr
Kochzeit Ende	Uhr

<b>4. Würzekühlung</b>	
Kühlung von	Uhr
bis	Uhr
Heißtrubabscheidung	

<b>5. Anstellung</b>	
Anstellen mit Hefe	Liter
Bei % Spindelanzeige (Stw.-%)	° C

<b>6. Schnellvergärungsprobe</b>	
Spindelung nach 72 Std.	%
Restextrakt für Nachgärung	plus 0,3 %
Spindelwert für Abfüllung (Soll-Wert)	%
Spindelwert für Abfüllung (Ist-Wert)	%

<b>7. Hauptgärung</b>	
Spindelwert 4. Tag	%
Spindelwert 5. Tag	%
Spindelwert 6. Tag	%
Spindelwert 7. Tag	%
Spindelwert 8. Tag	%
Spindelwert 9. Tag	%

<b>8. Abfüllung</b>	
Spindelwert	%
Abgefüllte Menge	Liter
am	
Nachgärung bis	

<b>9. Reifung</b>	
Lagerung bis	