

Brauprotokoll: Das Notizbuch für ein detailliertes protokollieren beim...
Karlos Braukunst
Taschenbuch

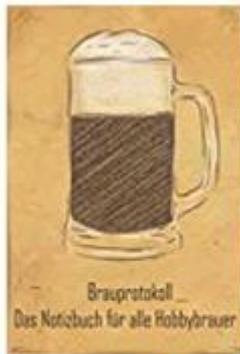


Mein Brauprotokoll für Heimbrauer: Das Notizbuch für ein detailliertes...
Karlos Braukunst
Taschenbuch



Mein Brauprotokoll für Heimbrauer: Das Notizbuch für ein detailliertes...
Karlos Braukunst
Taschenbuch

Verschiedene Brauprotokolle (zu finden bei Amazon)



Brauprotokoll: Das Notizbuch für alle Hobbybrauer
Herbert Mengrieder



Mein Brauprotokoll für Hobby- und Heimbrauer
Ein Notizbuch:
Detaillierte Brauprotok...
Holgi's Sudhaus



Mein Brauprotokoll
Notizbuch für Heim- und
Hobbybrauer:
Detaillierte...
Holgi's Sudhaus

Beispiel Sudbericht

Datum: _____

Sud-Nr.: _____

Biertyp: _____

Brauteam: _____

Malzmischung	EBC	Menge (kg)	Bemerkung
Gesamte Schüttung			

Vorlage	Menge (L)	Bemerkung
Brauwasser		

Maischvorgang	Temp. (°C)	Dauer (min)	Startzeit	Bemerkung
Einmaischen				
Rast				
Jodprobe gut				
Rast	78°	10'		

Abläutern	Menge (L)	Startzeit	Bemerkung
Vorschlessen			
1. Anschwänzen			
2. Anschwänzen			
3. Anschwänzen			

Vorderwürze	%B	%P	SG
Menge (L) =			

Hopfenkochen	Menge (g)	Dauer (min)	Startzeit	Bemerkung
Zugabe				
Zugabe				
Zugabe				

Stammwürze (SW)	%B	%P	SG
Menge (L) =			

Vergärung	Menge (L)	Menge (g)
Abgefüllte Würze		
Hefetyp:		
Lagerung Gärtank		

Abfüllen Jungbier (JW)	Menge (L)	Gebinde	Zeit	Bemerkung
%B inkl Alc	%B	%P	SG	5 gr Zucker pro L <small>(SW-JW in SG):7,5 (SW-JW in %P):2</small>

Bemerkungen