

# Brauprotokoll

27.05.2000

## Draught Bass

Obergärig

SW:=11 %

<b>Pilsener Malz</b>	<b>3.000 g</b>
<b>Wiener Malz</b>	<b>800 g</b>
<b>Münchner Malz</b>	<b>200 g</b>

**Schüttung** **4.000 g**

**Hauptguss** **14 l**

hell: ca. 3,5 l H<sub>2</sub>O / kg Schüttung  
Dunkel: ca. 3,0 l H<sub>2</sub>O / kg Schüttung

**Nachguss** **12 l**

hell: ca. 2,5 l H<sub>2</sub>O / kg Schüttung  
Dunkel: ca. 3,0 l H<sub>2</sub>O / kg Schüttung

## Maischen

Zeit

40 °C

**anmaischen** - 50 °C

50 °C

**25 min.** - 60 °C Eiweißbreast

60 °C

**50 min.** - 70 °C Maltoserast

70 °C

**50 min.** - 78 °C Endverzuckerung

78 °C

**Läutern** **Anschwänzen**

**Hopfenkochen** **90 min**

**Aroma Hopfen** **4 % a-Säure**

**20 g n. Kochbeginn (5 min.)**

**10 g v. Kochende (20 min.)**

## Gärung

%

**Stammwürze**

%

**Stammwürze**

%

**Abfüllung**