

# Brauprotokoll

25.10.2008

## Bohemian Dark

Untergärig

SW:=12,0 %

|                |         |
|----------------|---------|
| Pilsener Malz  | 3.000 g |
| Münchener Malz | 6.000 g |
| Cara Malz      | 1.200 g |
| Röstmalz       | 250 g   |

Schüttung 10.450 g

Hauptguss 30 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 30 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

50 °C

anmaischen

60 °C

20 min.

↑ 64 °C

Eiweißbreast

64 °C

20 min.

↑ 72 °C

Maltoserast Jodprobe

72 °C

30 min.

↑ 78 °C

Endverzuckerung

78 °C

Läutern

Anschwänzen

## Hopfenkochen

Bitter Hopfen 7,5 % α-Säure

80 g

60 min.

HallertauerPerle

60 g

n. Kochbeginn

(5 min.)

20 g

v. Kochende

(10 min.)

## Gärung Untrg. TRH Saflager

%

Stammwürze

%

Stammwürze

%

Abfüllung