

# Brauprotokoll

13.04.2001

## Vluynator Oster-Bock

Untergärig SW: >14 %

<b>Rauch Malz</b>	<b>1.500 g</b>
<b>Cara hell</b>	<b>1.500 g</b>
<b>Cara dunkel</b>	<b>800 g</b>
<b>Pilsener Malz</b>	<b>550 g</b>
<b>Farb Malz</b>	<b>50 g</b>

**Schüttung** **4.400 g**

**Hauptguss** **11 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** **9 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**

**20 min. - 65 °C**

Eiweißbreast

**65 °C**

**60 min. - 76 °C**

Maltoserast

**76 °C**

**10 min. - 78 °C**

Endverzuckerung

**78 °C**

**Läutern**

**Anschwänzen**

### Hopfenkochen

**Aroma Hopfen** **4 %  $\alpha$ -Säure**

**50 g**

**90 min.**

**10 g**

**n. Kochbeginn**

**(5 min.)**

**40 g**

**v. Kochende**

**(20 min.)**

### Gärung

%

**Stammwürze**

%

**Stammwürze**

%

**Abfüllung**