

Brauprotokoll

Basisdaten

Brauer/in	Bierstil	Datum

Rezept

Malz (nach Sorten)	Menge [kg]

Hefe (Art/Typ)	Menge [g]

Wasser	Menge [l]
Hauptguss	
Nachguss	

Hopfen (nach Sorten)	Alpha [%]	Menge [g]

Andere Zutaten	Menge [kg]

Brauprozess

Maischen	Temperatur [°C]	Dauer
Einmaischen		
Rast 1		
Rast 2		
Rast 3		
Rast 4		
Rast 5		
Abmaischen/ Läuerruhe		
Nachgüsse	Liter	
Würzekochen	Gesamtdauer:	
Hopfungaben	Sorte/Menge	Zeitpunkt / Nach __ Min.
1. Hopfungabe		
2. Hopfungabe		
3. Hopfungabe		
Gärung	Temperatur:	Dauer:

Kennzahlen (soweit bekannt)

Ausschlagmenge [l]	
Stammwürze [%]	
Alkoholgehalt [%]	

Bittere [IBU]	
CO ₂ -Gehalt [g/l]	