

BIERSTIL _____

DATUM _____

BEGINN _____

ENDE _____

ZUTATEN (MALZ, HOPFEN, WASSER ETC.)

BRAUPROZESS

Prozessphase	Temperatur	Dauer
Einmaischen		
1) Eiweißrast		
2) Maltoserast		
3) Verzuckerungsrast I		
4) Verzuckerungsrast II		

JODPROBE _____

ABLÄUTERN _____

NACHGUSS _____

Messung	Plato / Brix	Liter
Würzegehalt IST		
Würzegehalt SOLL		

WEITERER PROZESS

WÜRZEKOCHEN _____
 GESAMTDAUER _____
 1. HOPFENZUGABE _____
 2. HOPFENZUGABE _____

AUSSCHLAGEN _____
 ABKÜHLEN _____
 WÜRZEENTNAHME _____
 ABFÜLLEN _____
 WÜRZEGEHALT °P / BRIX _____
 HEFEZUGABE _____

GÄRPROZESS

GÄRBEGINN

ABFÜLLDATUM

WÜRZUZUGABE

GÄRTEMPERATUR

WÜRZEGEHALT *P / BRIX

REIFEBEHÄLTER

WEITERE INFOS

IBU

EBC

ALKOHOLGEHALT

ANMERKUNGEN:

BEWERTUNG



GESCHMACK (SÜFFIGKEITE, HERBE, WÜRZE, SCHAUM, KOHLENSÄURE)

PLATZ FÜR IDEEN / WEITERE NOTIZEN