

Brauprotokoll

Brauprotokoll

Aufzeichnungen über den Brauprozess sind immer dann sinnvoll, wenn man ein Bier noch Nachbrauen möchte oder auch um später eine Fehleranalyse durchführen zu können. Hier eine kleine Auflistung über das, was sich üblicherweise in einem Brauprotokoll zu lesen ist:

Art und Mengen der Rohstoffe, also auch Hopfensorte, Hefemenge und Malzschüttung. Des weiteren Zeiten und Temperaturen während des Maischens. Beim Läutern ist die Nachgussmenge und Stammwürzegehalt der entstehenden Gesamtwürze vor dem Kochen interessant. Zeitpunkt der Hefegabe, Dauer und Temperatur der Haupt- und Nachgärung bis zur Trinkreife schließen den Bericht ab.

Es gibt viele Beispiele für ein Brauprotokoll. Im [Downloadbereich](#) stellen wir eines zur Verfügung, das die Mindestanforderungen an ein Brauprotokoll erfüllt (siehe auch [nächste Seite](#)).

Unserer Braugruppe Vierbräu bietet ebenfalls gute [Brauprotokolle](#) (auch den Kochmaisverfahren) an.

o

Hinweis/Empfehlung: Hauptzollamt, Biersteuer und Braurecht.

Vor der Vergärung der hergestellten Bierwürze ist eine formlose Anmeldung als Hobbybrauer beim zuständigen Hauptzollamt erforderlich. 200 Liter pro Jahr sind dabei für jeden von der Biersteuer befreit. Darüberhinausgehende hergestellte Biermengen müssen versteuert werden, wobei unbestritten der Verwaltungsaufwand höher ist, als der Ärger um die abzugebenden Euro.

Mehr dazu siehe auch [Brauen im eigenen Heim und der Zoll](#)

Mindestanforderung an ein Brauprotokoll

Mindestanforderungen an ein Brauprotokoll

Markus Metzger/Pascal Collé

Ein Brauprotokoll soll dazu dienen, dass das entsprechende Bier später (von demselben oder einem anderen Brauer) noch einmal nachgebraut werden kann. Was nützt die Angabe der Schüttung, wenn die Gussführung oder die daraus resultierende Würzmenge nicht angegeben ist. Zwar kann aus der Hefegabe so ungefähr die Anstellmenge errechnet werden, aber leider halt nur ungefähr. 200 mL Hefe können bei einem untergärigen Bier für 20 L aber auch für bis zu 30 L Anstellmenge gegeben werden. Die gegebene Hefemenge beeinflusst aber Geruch und Geschmack des (unfiltrierten) Bieres deutlich. Die Kenntnis der Hopfengabe in Gramm ohne Nennung des Hopfenproduktes, des Alphasäuregehaltes, der Hopfensorte und idealerweise ihrer Provenienz hilft auch nicht weiter. Die Läuterdauer, die dabei eingehaltenen Temperaturen sowie die Gussführung wirken sich stärker auf die Verzuckerung der Würze und damit auf den Geschmack des Bieres aus als es dies die 72-°C-Rast beim Maischen tut.

Diese Liste könnte im Zusammenhang mit Haupt- und Nachgärung oder Abfüllung beliebig fortgeführt werden (Temperaturen, Zeiten, mit oder ohne Druck usw.).

Wir haben uns in der Vorstandschaft mit dieser Problematik auseinandergesetzt und eine Checkliste für ein Brauprotokoll erarbeitet, die alle unserer Meinung nach notwendigen Angaben enthält, um ein Bierrezept praktisch nachvollziehen zu können. Es wird zwar nie DAS eine Brauprotokoll geben, das für alle Haus- und Hobbybrauer perfekt ist, aber nachfolgend sei mal so eine Art „Wunschtraum-Braurezept-Konzept“ dargestellt.

Checkliste: die Mindestangaben für ein nachbrau-fähiges Brauprotokoll:

Rohstoffe:

-

Malz(e): Typ und Sorte, Menge, Zeitpunkt der Zugabe

-

Wasser: Menge von Haupt- und Nachguss

-

Hopfen: Sorte(n), Menge(n), Bitterstoffgehalt (in % Alpha-Säure), Zeitpunkt der Zugabe(n)

-

Hefe(n): Art, Stamm, Menge(n)

-

(falls verwendet) weitere Zutaten: Typ, Menge, Zeitpunkt der Zugabe

Maischen:

-

Rasten: Temperaturen, Dauer

-

Teilmaische(n): Anzahl, Menge, Rasten, Kochdauer

Läutern:

-

Nachgüsse: Temperatur, Anzahl, Zeitpunkt

-

Läuterdauer

Würzekochen:

-

Dauer

-

Hopfungabe(n): Anzahl der Teilgaben, Sorte(n), Menge(n), Alpha-Wert(e)

-

Ausschlagwürze: Menge

-

Ausschlagwürze: Extraktgehalt (= „Stammwürze“), Menge

Anstellen:

-

ggf. Verdünnung: Menge

-

Anstellwürze: Extraktgehalt (= „Stammwürze“), Menge

-

Hefe: Art, Stamm, Menge

-

Anstelltemperatur

Gärung/Lagerung:

-

Hauptgärung: Dauer, Temperatur

-

Speise: Menge, Extraktgehalt

-

Abfüllung: Zeitpunkt, Menge

Fertigbier:

-

Menge

Weitere geschmacksbeeinflussende Kriterien (wenn möglich bitte ebenfalls angeben):

-

Extraktgehalt der Vorderwürze

-

Menge der Vorderwürze

-

Extraktgehalt der Pfannevollwürze

-

Menge der Pfannevollwürze

-

maximale Gärtemperatur der Hefe

-

Vergärungsgrad der Hefe

-

Restextrakt bei der Abfüllung

-

Extraktgehalt des Glattwassers

-

Bittereinheiten (EBC) des Fertigbieres

-

CO₂-Gehalt des Fertigbieres

-

Farbe des Fertigbieres