

Bier Typ
----------

## Basisdaten

Datum	Beginn des Brauprozesses (Time)	Ende des Brauprozesses (Time)
-------	---------------------------------	-------------------------------

## Rezeptur

Malz ( kg ) – Hopfen ( g ) - Wasser ( Liter )
---

## Brauprozess

Prozessphase		Temperatur		Dauer	
Einmaischen					
1.Phase Eiweißzeit					
2.Phase Matosezeit					
3.Phase Verzuckerungszeit 1					
4.Phase Verzuckerungszeit 2					
Jodprobe		Ab Läutern		Nachguss ( Liter )	
Messung Würze Gehalt IST		*Plato		Liter	
Messung Würze Gehalt SOLL		*Plato		Liter	
Würze kochen		Gesamtdauer	1 Hopfenzugabe		2 Hopfenzugabe
Ausschlagen	Abkühlen	Würze Entnahme	Abfüllen	Würzegehalt *P	Hefezugabe

## Gärprozess - Nachreifeprozess

Gärbeginn Datum		Gärtemperatur	
Abfülldatum	Würze Gehalt *Plato	Würze Zugabe	Reifebehälter

## Verkostung

Geschmack, Farbe, Schaumverhalten, Kohlensäure, Fehler
--

## Verbesserungen

--