

Sudprotokoll

Sorte:	Bittereinheiten	Alkoholgehalt:
Datum:	StW.:	EBC:
Sudnummer:	Menge:	

Schüttung			
Malz	Menge	EBC	Bemerkung

Maischen				
	Temperatur	Dauer	Startzeit	Bemerkung
Einmaischen				
Eiweißrast				
β-Amylase				
α-Amylase				
Abmaischen				
Hauptguss	Jodprobe - Jodnormal?			
Gesamtmaischemenge				

Läutern			
	Menge	Dauer	Aufhacken/Bemerkung
Läuterrast			
1.Nachguss			
2.Nachguss			
3.Nachguss			
Vorderwürze	°P	Pfannevollwürze	
		Läutern Ende um	

Würze kochen			
	Menge	Extraktgehalt	Bemerkung
Beginn			
Ende			
Whirlpoolrast	Beginn	Ende	

Hopfengaben				
Sorte	Menge	Dauer	Alphagehalt	Bemerkung

