

# Brau-Protokoll



**Biersorte:** \_\_\_\_\_

## Rezeptur:

Bierwürze-Konzentrat (Sorte): \_\_\_\_\_ g

Bitterhopfen: \_\_\_\_\_ ml

Bier-Hefe (Sorte) \_\_\_\_\_

Zucker \_\_\_\_\_ g

Weitere Zutaten: \_\_\_\_\_ g / ml

Weitere Zutaten: \_\_\_\_\_ g / ml

Weitere Zutaten: \_\_\_\_\_ g / ml

Wasser: \_\_\_\_\_ Liter

**Aufgesetzt am:** \_\_\_\_\_

**Abgefüllt am:** \_\_\_\_\_

**Durchschnittliche Zimmertemperatur:** \_\_\_\_\_ °C

## Geschmacks-Prüfung nach Lagerung:

Datum: \_\_\_\_\_ Bemerkungen: \_\_\_\_\_

Datum: \_\_\_\_\_ Bemerkungen: \_\_\_\_\_

Datum: \_\_\_\_\_ Bemerkungen: \_\_\_\_\_

## Bemerkungen:

---

---

---