

### Eckdaten

Rezept / Bierstil			
Braudatum		Brauer/in	
Ansatzgröße		Ziel-Stammwürze (°P)	
Ziel-Alkohol (%)		Bierfarbe (EBC)	

### Schüttung

Malzsorte	Menge (kg)	Anteil (%)	EBC
<b>Gesamt</b>		100 %	

### Wasser & Hopfen

Hauptguss (L)		Nachgüsse (L)	
Gesamtwasser (L)		Wasseraufbereitung	

Hopfensorte	Menge (g)	Alpha (%)	Zeitpunkt	IBU

### Maischprotokoll

Rast / Schritt	Ziel-Temp (°C)	Ist-Temp (°C)	Dauer (min)	Notiz

Jodtest negativ (Würze verfärbt sich nicht blau-schwarz)

### Kochen & Kühlen

Kochbeginn		Kochende	
Kochdauer (min)		Würzmenge vor Kühlen (L)	
Stammwürze vor Kühlen (°P)		Anstelltemperatur (°C)	

## Hefe & Anstellen

Hefepräparat		Menge / Packungen	
Anstelldatum		Anstelltemperatur (°C)	
Gärbehälter-Größe (L)		Gärbeginn (Datum/Uhrzeit)	

## Gärprotokoll

Tag	Datum	RE (°P)	Temp (°C)	Spindelkorr.	Beobachtungen / Maßnahmen

## Messwerte & Ergebnisse

Messpunkt	Zielwert	Ist-Wert
Stammwürze nach Kühlung (°P)		
Restextrakt Ende Hauptgärung (°P)		
Scheinbarer Vergärungsgrad (%)		
Abfüllmenge (L)		
Zuckermenge zur Karbonisierung (g/L)		

## Abfüllung & Nachgärung

Abfülldatum		Abfüllmenge (L)	
Zucker / Speise (g)		Flaschenanzahl	
Nachgärung bei (°C)		Nachgärung bis (Datum)	
Erstmals probiert am		Bewertung (1-10)	

## Vorbereitungs-Checkliste

<input type="checkbox"/>	Zutaten vollständig eingekauft	
<input type="checkbox"/>	Malz frisch geschrotet (max. 24 h vorher)	
<input type="checkbox"/>	Alle Geräte gereinigt und desinfiziert	PBW + StarSan o. Ä.
<input type="checkbox"/>	Wasser aufbereitet / pH geprüft	
<input type="checkbox"/>	Hefe vorbereitet (Starter oder aufgewärmt)	
<input type="checkbox"/>	Gärbehälter desinfiziert und bereit	

## Notizen, Auffälligkeiten & Verbesserungsideen

## Gesamtbewertung

Farbe / Optik		Schaum	
Geruch / Aroma		Geschmack	
Abgang / Körper		Gesamtnote (1-10)	