

# THE BEEROCOLL

WWW.MORDDER.IT/BEERPAGE

Bologna, via Misa 36

Protokoll vom 17.11.2006

Tagesordnung: **Bierbrauen**

Anwesend:

1. Tobia, der Braumeister
  2. Stefan, der Chemiker I
  3. Martin, der Weihnachtsmann (Chemiker II, 17.00 - 19.36; rientra alle 24.00)
  4. Daniel, der Techniker
  5. Thomas, der Genießer (chiedere al quinto piano) + Protokollführer
  6. Tini, die Verspätete kommt um 21.22
- **Das Zermahlen:** Von 17.00 bis 20.00 werden 5 kg Gerste in den Grundstoff des Bieres umgewandelt (= Malz, für de des net tscheckn)(inholtlich betrochtet isch des a Bledsinn: richtiger: Gerstenmolz werd in Flocken transformiert). Tobia bereitet nebenbei das Wasser vor, es muss einen PH-Wert von 5,5 haben.
  - **Das Abendessen:** Von 20.00 - 20.20 steht Pizza auf dem Programm, Martin ist abgehauen.
  - **Vermischen von Wasser und Malz:** Der Chemiker I erhitzt das Wasser auf 40°, dann wird das Malz beigefügt ( es wird "eingemaischt"). Die Masse wird auf 55° erhitzt und dann für 18 min konstant auf Temperatur gehalten = Eiweißrast. Daniel der Techniker konstruiert nebenher den Bierstuhl.
    2. Zuckerrast: für 30 min auf 65°
    3. Endverzuckerungsrast: für 30 min auf 72° (es ist 22.03)Harakiri der Enzyme: noch 15 min auf 79°, Daniel versorgt uns zwischendurch liebevoll mit seiner Schokolade.
  - **Die Gehrung:**
    - 22.07 Das Gehrfaß (Gärfass, du Ochs ;-) wird gewaschen und sterilisiert!!
    - 22.22 Jodprobe des 1. Chemikers verläuft zufriedenstellend
    - 23.00 1. Teil ist einwandfrei verlaufen
  - **Weiteres:** 23.03 Das Bier wird gefiltert. Leider verläuft nicht alles nach Plan, kleinste Partikel verstopfen den Filter. Doch wir wissen uns zu helfen und lassen uns nicht unterkriegen!
    - 23.39 Das Lied "chi se ne frega" läuft. Die 1. Filterfase wurde mit Zufriedenheit beendet, trotz einiger Schwierigkeiten! Nun muss noch der Restbestand der Maische gewaschen werden, Plan A wird angewendet. Die Dichtemessung ergibt zufriedenstellende Werte. (irgendwo zwischen 1000 und 2000 =))

23.50 Der Lakritzeschnaps wird getestet! "Lakritze ich jo koan Alkohol" wendet Stefan ein. Daniel beist der Schnaps in die Augen; allgemeines Urteil: "GUAT"  
24.00 Feststellung: "Mir sein krank" & "Einsicht ist der beste Weg zur Besserung"  
Das Bier wird ab 24.20 mit dem Hopfen (Hallertau,  $\alpha$ -Wert ca. 7) vermischt. Der eigentliche Brauvorgang (wie wir ihn bis dato kennen) beginnt jetzt, 6 h zu spät;!  
24.45 Tini geht schlafen  
25.15 Tommy passes out on the Sofa  
Daniel schreibt nebenher ins WG-Buch  
25.20 Schön langsam wird es ruhig - das Bier kocht vor sich hin - es wird in der Küche, die sich wie ein Schlachtfeld präsentiert, aufgeräumt.  
25.35 Tobia misst Hopfen, na ja, so ungefähr nach Augenmaß: Tettninger ( $\alpha$ -ac. 4,4%)  
25.40 Weitere Verluste: Kofler verzieht sich von der Couch ins Bett!!  
25.42 2. Hopfenzugabe  
26.05 Umfüllung ins Fass  
26.15 Stefan zieht das Wasser  
26.35 Große Schwierigkeiten beim Kühlen...  
26.50 Daniel geht niedergeschlagen nach hause...  
28.10 Nach Entspannung mit Dr.House gibt Tobia erhobenen Hauptes noch die Hefe hinzu, dann verräumt es auch ihn...

Der (protokoll)Führer

Thomas Kofler

