

Das Gruben No. 12

gebraut am: 01.09.2012

[zurück zur Homepage](#)

Bewertung des Bieres Gruben No. 12

Projekt-Id 7 erstellt 31.08.2012

ProjektName

Pils 06

Beschreibung

Pilsener und Müncher Malz im Verhältnis 2:3

Rezept von Helmut Walczak

Rezeptname - Hochzeitsbier

Auswertung:

lfd Brau	Menge geplant erreicht [ltr]	EBU EBC	Würze Gärung vor nach Flasche	Strom- verbrauch [W]	Beurteilung	gebraut
12	20 13,3	32 27	13,0 5,0 [°P]	3630 [%Brix]	2,5	01.09.2012
					Kommentar	abgefüllt 08.09.2012

Auswertung:

Schüttung: 4,50 kg SudhausAusbeute: 41,6 %

tatsächlicher RestExtrakt [%] 6,4

Dichte [g/ml] 1,018

Gewichtsprozent Alkohol [%] 3,4

Volumenprozent Alkohol [%] 4,4 + 0,5 Flasche
Zucker gärung

Alternative Berechnung

Alkohol: 4,1 [Vol%]

Alkohol (Zoll): 5,0 [Vol%]

konsumierte Menge [ltr] 0,5

physiologischer
Brennwert [kcal] 248,5

[kJ] 1040,6

Hochzeitsbier

USB-Thermometer ausgefallen - Temperatur mit dem Einstellknopf
des Einkochers eingestellt.

14.09.2012 das wird ein sehr gutes Bier

17.12.2012 das schmeckt richtig gut, sehr klar, schöne Bernsteinfarbe,
leider nur noch wenige Flaschen

Prozess / Rezept

ProjektName Pils 06

Beschreibung Pilsener und Müncher Malz im Verhältnis 2:3

Rezeptmenge 20,0 ltr.

Step	Temp [°C]	Hysterese aus	Zeit [hh:mm:ss]	Unter- brechung		Rühren ein [sec]	aus	Heizer extern	Beschreibung
1	40	☒	00:00:10	☐	permanent	0	0	☐	einmaischen 13ltr Wasser 40°C
2	40	☐	00:00:00	☒	aus	0	0	☐	Malz einfüllen einrühren
3	50	☐	00:50:00	☐	permanent	0	0	☐	1te Rast (Eiweiß) 50°C 50min
4	66	☐	01:10:00	☐	permanent	0	0	☐	2te Rast (Maltoserast / verkleistern / vergärbarer Zucker) 660°C 70min
5	0	☐	00:00:00	☒	aus	0	0	☐	Jodprobe überprüfen ggf manuell weiterheizen
7	76	☐	00:00:00	☐	permanent	0	0	☐	Abmaischen 76°C
8	0	☐	00:00:00	☒	aus	0	0	☐	Läutern 76°C heißes Wasser bis auf Eichstrich (20ltr.) auffüllen
9	95	☒	00:00:01	☐	aus	0	0	☒	Aufwärmphase mit Heizer und anschließend
10	0	☐	00:00:01	☒	permanent	0	0	☐	Hopfen Zugabe, EBU 30
11	95	☐	01:30:00	☐	aus	30	10	☐	Hopfen kochen, Deckel abnehmen, Sud muss frei kochen, EBU 30
12	20	☐	00:00:00	☐	aus	0	0	☐	Stammwürze kontrollieren 13% ggf. mit Wasser ergänzen - Whirlpool Programm ist beendet

Das Gruben No. 12

gebraut am: 01.09.2012

[zurück zur Homepage](#)

Zutaten

RezeptMenge 20 ltr.

Zutaten	Menge	Einheit
Bittere	28,000	EBU
Hallertauer Edelhopfen (10% Alpha, BU=30)	1,000	gr
Münchener Malz	1,200	kg Schüttung
obergärige Hefe Mauribrew Ale 514		
Pilsener Malz	3,300	kg Schüttung
Stammwürze soll des Suds	12,000	% bei 20°C
Wasser zum Einmaischen	10,000	ltr
Wasserergänzung zum Hopfenkochen	10,000	ltr
Würze Abfall	4,100	% bei 20°C

Das Gruben No. 12

gebraut am: 01.09.2012

[zurück zur Homepage](#)

Graphische Darstellung der Prozessdaten

