

### Bewertung des Bieres Gruben No. 13

Projekt-Id 1 erstellt 06.10.2011

ProjektName  
Pils 01

Beschreibung  
Pilsener Malz - das StandardPils obergärig

Rezept von Helmut Walczak

#### Auswertung:

lfd Brau	Menge geplant [ltr]	erreicht [ltr]	EBU EBC	Würze Gärung vor nach	Strom- verbrauch Flasche[W] [%Brix]	Beurteilung	3	gebraut	24.11.2012
13	20	16,8	34 8	12,0 4,5 [°P]	3435	Kommentar		abgefüllt	01.12.2012

#### Auswertung:

Schüttung: 4,67 kg SudhausAusbeute: 44,4 %

tatsächlicher RestExtrakt [%] 5,9

Dichte [g/ml] 1,016

Gewichtsprozent Alkohol [%] 3,2

Volumenprozent Alkohol [%] 4,1 + 0,5 Flasche  
Zucker  
gärung

#### Alternative Berechnung

Alkohol: 3,8 [Vol%]

Alkohol (Zoll): 4,7 [Vol%]

konsumierte Menge [ltr] 0,5

physiologischer  
Brennwert [kcal] 228,0

[kJ] 954,6

18,8ltr Würze, 12,2% Stammwürze,  
20gr Hopfen 10% 90min, 5 gr Hopfen 4% 30min -> 34 EBU  
nach dem Ausschlagen 13% - mit 2ltr Wasser auf 12% reduziert  
7.12.2012 nicht zu herb, wird sehr gut  
17.12.2012 trüb und schon lecker, schöner fester Schaum  
8.2.2013 letzte Flasche getrunken, hopfig und im Abschluss leicht  
süß - dies ist das StandardPils

### Prozess / Rezept

ProjektName Pils 01

Beschreibung Pilsener Malz - das StandardPils obergärig

Rezeptmenge 15,0 ltr.

Step	Temp [°C]	Hysterese aus	Zeit [hh:mm:ss]	Unterbrechung	Rühren		Heizer extern	Beschreibung	
					ein [sec]	aus			
1	38	<input checked="" type="checkbox"/>	00:00:10	<input type="checkbox"/>	Intervall	20	20	<input type="checkbox"/>	einmischen 10ltr Wasser
2	0	<input type="checkbox"/>	00:00:00	<input checked="" type="checkbox"/>	aus	0	0	<input type="checkbox"/>	Malz einfüllen einrühren
3	52	<input type="checkbox"/>	00:20:00	<input type="checkbox"/>	permanent	0	0	<input type="checkbox"/>	1te Rast (Eiweiß) 52°C20min
4	63	<input type="checkbox"/>	00:50:00	<input type="checkbox"/>	permanent	0	0	<input type="checkbox"/>	2te Rast (Maltoserast / verkleistern / vergärbarer Zucker) 63°C 50min
5	72	<input type="checkbox"/>	00:15:00	<input type="checkbox"/>	permanent	0	0	<input type="checkbox"/>	3te Rast (Destrose / Verzuckerung/ unvergärbarer Zucker) 72°C 15min
6	0	<input type="checkbox"/>	00:00:00	<input checked="" type="checkbox"/>	aus	0	0	<input type="checkbox"/>	Jodprobe überprüfen ggf manuell weiterheizen
7	76	<input checked="" type="checkbox"/>	00:00:10	<input type="checkbox"/>	permanent	0	0	<input type="checkbox"/>	Abmischen 76°C
8	0	<input type="checkbox"/>	00:00:00	<input checked="" type="checkbox"/>	aus	0	0	<input type="checkbox"/>	Läutern 76°C heißes Wasser bis auf Eichstrich (15ltr.) auffüllen
9	95	<input checked="" type="checkbox"/>	00:00:01	<input type="checkbox"/>	aus	0	0	<input checked="" type="checkbox"/>	Aufwärmphase mit Heizer und anschließend Hopfen zugeben
10	0	<input type="checkbox"/>	00:00:01	<input checked="" type="checkbox"/>	permanent	0	0	<input type="checkbox"/>	Hopfen Zugabe, EBU 32
11	95	<input type="checkbox"/>	01:30:00	<input type="checkbox"/>	aus	30	10	<input type="checkbox"/>	Hopfen kochen
12	0	<input type="checkbox"/>	00:00:00	<input checked="" type="checkbox"/>	aus	0	0	<input type="checkbox"/>	Sud zum Abkühlen in den Eimer füllen auf 18-20°C abkühlen lassen, Stammwürze kontrollieren 13% und mit Wasser ggfs. ergänzen Programm ist beendet

## Das Gruben No. 13

gebraut am: 24.11.2012

[zurück zur Homepage](#)

Zutaten			RezeptMenge	15	Itr.
Zutaten	Menge	Einheit			
Bittere	28,000	EBU			
Hallertauer Edelhopfen (10% Alpha, BU=30)	18,000	gr			
Münchener Malz	0,500	kg Schüttung			
obergärige Hefe Mauribrew Ale 514	7,000	gr			
Pilsener Malz	3,000	kg Schüttung			
Wasser zum Einmaischen	10,000	ltr			
Wasserergänzung zum Hopfenkochen	7,000	ltr			

## min-max Wert zum BrauProzess

Step	Beschreibung	Temperatur [°C]				Zeit [hh:mm:ss]			Anfahrtszeit t/min		
		soll	mittlere	max	min	soll	Rast	Start	Ende	[min]	[°C/min]
3	1te Rast (Eiweiß) 52°C 20min	52	55,0	55,5	52,4	00:20:00	00:19:00	10:27:00	10:46:00	9,00	1,55
4	2te Rast (Maltoserast / verkleistern / vergärbarer Zucker) 63°C 50min	63	63,5	64,4	62,4	00:50:00	00:49:00	10:55:00	11:44:00	7,00	1,02
5	3te Rast (Destrose / Verzuckerung/ unvergärbarer Zucker) 72°C 15min	72	71,9	72,1	70,8	00:15:00	00:14:00	11:53:00	12:07:00	7,00	1,08
10	Hopfen Zugabe, EBU 32	95	94,5	96,6	87,4	00:00:01	01:29:00	13:14:00	14:43:00	5,00	19,16

**Das Gruben No. 13**

gebraut am: 24.11.2012

[zurück zur Homepage](#)

---

### Graphische Darstellung der Prozessdaten

