

Das Gruben No. 14

gebraut am: 01.12.2012

[zurück zur Homepage](#)

Bewertung des Bieres Gruben No. 14

Projekt-Id 8 erstellt 23.11.2012

ProjektName
Export 01

Beschreibung
Dunkles Lager mit Pilsener und Münchener Malz
Verhältnis 3:1, normal gehopft

Zutaten: Verhältnis Pilsener zum Münchener Malz nahezu identisch wie Rezept Pils 03
normal gehopft, vollmundig

Auswertung:

lfd Brau	Menge geplant [ltr]	erreicht [ltr]	EBU EBC	Würze Gärung vor nach	Strom- verbrauch Flasche[W]	Beurteilung	3	gebraut	01.12.2012
14	20	18,4	28 15	12,0 5,0 [°P]	4140 [%Brix]	Kommentar		abgefüllt	07.12.2012

13% Stammwürze nach dem Ausschlagen
mit 1,2ltr Wasser auf 12% reduziert
14.12.2012 sehr süffig, gut hopfig, trotzdem nicht bitter
17.12.2012 mildes Bier
6.2.2013 favorisiert im Sportverein

Auswertung:

Schüttung: 5,00 kg SudhausAusbeute: 43,1 %

tatsächlicher RestExtrakt [%] 6,3

Dichte [g/ml] 1,018

Gewichtsprozent Alkohol [%] 3,0

Volumenprozent Alkohol [%] 3,8+ 0,5
Zucker Flasche
gärung

Alternative Berechnung

Alkohol: 3,6 [Vol%]

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

konsumierte Menge [ltr] 0,5

physiologischer
Brennwert [kcal] 229,4

[kJ] 960,3

Prozess / Rezept

ProjektName Export 01

Beschreibung Dunkles Lager mit Pilsener und Münchener Malz Verhältnis 3:1, n Rezeptmenge 20,0 ltr.

Step	Temp [°C]	Hysterese aus	Zeit [hh:mm:ss]	Unterbrechung	Rühren		Heizer extern	Beschreibung	
					ein [sec]	aus			
1	40	<input checked="" type="checkbox"/>	00:00:10	<input type="checkbox"/>	Intervall	20	20	<input type="checkbox"/>	einmaischen 13ltr Wasser 40°C
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"/>	00:25:00	<input type="checkbox"/>	permanent	0	0	<input type="checkbox"/>	1te Rast (Eiweiß) 52°C 25min
4	66	<input type="checkbox"/>	01:10:00	<input type="checkbox"/>	permanent	0	0	<input type="checkbox"/>	2te Rast (Maltoserast / verkleistern / vergärbarer Zucker) 66°C 70min
5	0	<input type="checkbox"/>	00:00:00	<input checked="" type="checkbox"/>	aus	0	0	<input type="checkbox"/>	Jodprobe überprüfen ggf manuell weiterheizen
6	76	<input type="checkbox"/>	00:00:10	<input type="checkbox"/>	permanent	0	0	<input type="checkbox"/>	Abmaischen 76°C
7	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
8	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
9	0	<input type="checkbox"/>	00:00:01	<input checked="" type="checkbox"/>	permanent	0	0	<input type="checkbox"/>	Hopfen Zugabe, EBU 28
10	95	<input type="checkbox"/>	01:30:00	<input checked="" type="checkbox"/>	aus	30	10	<input type="checkbox"/>	Hopfen kochen
11	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. 14

gebraut am: 01.12.2012

[zurück zur Homepage](#)

Zutaten

RezeptMenge 20 Itr.

Zutaten	Menge	Einheit
Bittere	20,000	EBU
Hallertauer Edelhopfen (10% Alpha, BU=30) 90min	25,000	gr
Münchener Malz	2,500	kg Schüttung
obergärige Hefe Mauribrew Ale 514	7,000	gr
Pilsener Malz	2,500	kg Schüttung
Stammwürze soll des Suds	14,300	% bei 20°C
Wasser zum Einkochen	10,000	ltr
Wasserergänzung zum Hopfenkochen	12,000	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 25min	52	53,0	53,5	52,2	00:25:00	00:24:00	08:01:00	08:25:00	13,00	2,43
4	2te Rast (Maltoserast / verkleistern / vergärbarer Zucker) 66°C 70min	66	66,7	67,6	64,8	01:10:00	01:09:00	08:40:00	09:49:00	13,00	0,87
9	Hopfen Zugabe, EBU 28	95	94,7	95,6	93,7	00:00:01	01:29:00	10:57:00	12:26:00	0,00	0,00

Das Gruben No. 14

gebraut am: 01.12.2012

[zurück zur Homepage](#)

Graphische Darstellung der Prozessdaten

