

## Das Gruben No. 15

gebraut am: 28.01.2013

[zurück zur Homepage](#)

### Bewertung des Bieres Gruben No. 15

Projekt-Id 9 erstellt 18.01.2013

ProjektName  
Export 02

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

Rezeptname - dunkles Lager/Export - Münchener dunkel - Märzen  
leicht gehopft, vollmundig, malzaromatisch

#### Auswertung:

lfd Brau	Menge geplant [ltr]	erreicht [ltr]	EBU EBC	Würze Gärung vor nach	Strom- verbrauch Flasche[W]	Beurteilung	gebraut
15	20	19,3	20 24	14,8 6,0 [°P]	3853 [%Brix]	<b>2,5</b>	28.01.2013
						Kommentar	abgefüllt 08.02.2013

#### Auswertung:

Schüttung: 5,00 kg SudhausAusbeute: 56,8 %

tatsächlicher RestExtrakt [%] 7,6

Dichte [g/ml] 1,022

Gewichtsprozent Alkohol [%] 3,8

Volumenprozent Alkohol [%] 4,9+ 0,5 Flasche  
Zucker  
gärung

#### Alternative Berechnung

Alkohol: 4,5 [Vol%]

Alkohol (Zoll): 5,6 [Vol%]

konsumierte Menge [ltr] 0,5

physiologischer  
Brennwert [kcal] 286,2

[kJ] 1198,3

8.2.2012 sehr malzig, schon sehr lecker  
31.3.2013 Bitterkeit ausgewogen  
3.5.2013 -über 4 Monate alt - leicht hopfig, sehr schönen malzigen  
Abgang.  
Brau unbedingt wiederholen  
26.7.2013 letzte beiden Flaschen getrunken

### Prozess / Rezept

ProjektName Export 02

Beschreibung Dunkles Lager mit Pilsener und Münchener Malz Verhältnis 1:1, l

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
9	0	<input type="checkbox"/>	00:00:01	<input checked="" type="checkbox"/>	permanent	0	0	<input type="checkbox"/>	Hopfen Zugabe, EBU 18-28 gewählt 20
10	95	<input type="checkbox"/>	01:30:00	<input type="checkbox"/>	aus	30	10	<input type="checkbox"/>	Hopfen kochen, Deckel abnehmen, Sud muss frei 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. 15

gebraut am: 28.01.2013

[zurück zur Homepage](#)

Zutaten			RezeptMenge	20	Itr.
Zutaten	Menge	Einheit			
Bittere	30,000	EBU			
Hallertauer Edelhopfen (10% Alpha, BU=30)	20,000	gr			
Münchener Malz	0,500	kg Schüttung			
obergärige Hefe Mauribrew Ale 514	7,000	gr			
Pilsener Malz	4,500	kg Schüttung			
Stammwürze soll des Suds	13,000	% bei 20°C			
Wasser zum Einmaischen	10,000	ltr			
Wasserergänzung zum Hopfenkochen	12,000	ltr			

## min-max Wert zum BrauProzess

Step	Beschreibung	Temperatur [°C]				Zeit [hh:mm:ss]			Anfahrtzeit t/min		
		soll	mittlere	max	min	soll	Rast	Start	Ende	[min]	[°C/min]
3	1te Rast (Eiweiß) 52°C 25min	52	53,3	53,8	52,6	00:25:00	00:24:00	10:47:00	11:11:00	12,00	0,89
4	2te Rast (Maltoserast / verkleistern / vergärbarer Zucker) 66°C 70min	66	66,5	68,1	65,4	01:10:00	01:09:00	11:25:00	12:34:00	12,00	1,06
6	Abmaischen 76°C	76	75,6	75,6	75,6	00:00:10	00:00:00	12:45:00	12:45:00	9,00	0,99
9	Hopfen Zugabe, EBU 18-28 gewählt 20	95	94,5	95,9	91,4	00:00:01	01:21:00	13:59:00	15:20:00	10,00	0,35

**Das Gruben No. 15**

gebraut am: 28.01.2013

[zurück zur Homepage](#)

---

### Graphische Darstellung der Prozessdaten

