

Bewertung des Bieres Gruben No. 17

Projekt-Id 10 erstellt 09.02.2013

ProjektName

Pils 07

Beschreibung

Pilsener und Müncher Malz im Verhältnis 9:1

Rezept von Helmut Walczak

Auswertung:

lfd Brau	Menge geplant erreicht [ltr]	EBU EBC	Würze Gärung vor nach Flasche	Strom- verbrauch [W]	Beurteilung	3	gebraut	16.02.2013
17	20 16,8	30 10	13,5 4,0 [°P]	3958 [%Brix]	Kommentar		abgefüllt	28.02.2013

Auswertung:

Schüttung: 4,80 kg SudhausAusbeute: 47,2 %

tatsächlicher RestExtrakt [%] 5,7

Dichte [g/ml] 1,014

Gewichtsprozent Alkohol [%] 4,0

Volumenprozent Alkohol [%] 5,2 + 0,5 Flasche

Alternative Berechnung

Alkohol: 4,8 [Vol%]

Alkohol (Zoll): 5,9 [Vol%]

konsumierte Menge [ltr] 0,5

physiologischer
Brennwert [kcal] 255,5

[kJ] 1069,6

Bedingt durch Tests der erweiterten Funktionen während des Monitorings war der Programmaufruf auskommentiert. Daher fehlt die Aufzeichnung der Prozessdaten. Die Rast -zeiten und -temperaturen wurden exakt eingehalten. Die Hystereseoption und die manuelle Temperaturanpassung funktionierten einwandfrei.

Das geschrotete Malz ist zum Test der Malzmühle erneut geschrotet worden. Da der Spalt schmaler war, ist das Schrot schon sehr mehlig ausgefallen. Beim Läutern ist ein großer Teil in den Sud geflossen. Deshalb muss der Sud 1 Tag erkalten und dann wird dann abgezogen.

57gr. Aromahopfen 4%

15,5°Plato bei 14,9 ltr. Ausschlagvolumen mit 2,1ltr Wasser auf

13,5°Plato geduziert

31.3.2013 bitter, den nächsten Sud nicht über 28EBU

10.5.2013 je älter es wird, desto malziger der Geschmack

Prozess / Rezept

ProjektName Pils 07

Beschreibung Pilsener und Müncher Malz im Verhältnis 9:1

Rezeptmenge 20,0 ltr.

Step	Temp [°C]	Hysterese aus	Zeit [hh:mm:ss]	Unter- brechung		Rühren ein [sec]	aus	Heizer extern	Beschreibung
1	48	☒	00:00:10	☐	permanent	0	0	☐	einmaischen 13ltr Wasser 48°C
2	48	☐	00:00:00	☒	aus	0	0	☐	Malz einfüllen einrühren
3	48	☐	00:45:00	☐	permanent	0	0	☐	1te Rast (Eiweiß) 48°C 45min
4	63	☐	00:45:00	☐	permanent	0	0	☐	2te Rast (Maltoserast / verkleistern / vergärbarer Zucker) 63°C 45min
5	76	☐	00:20:00	☐	permanent	0	0	☐	3te Rast (Destrose / Verzuckerung/ unvergärbarer Zucker) 76°C 20min
6	78	☐	00:25:00	☐	permanent	0	0	☐	Jodprobe überprüfen ggf manuell weiterheizen 78°C 25min
7	78	☐	00:00:00	☒	permanent	0	0	☐	Abmaischen, Läutern 76°C heißes Wasser bis auf Eichstrich (15ltr.) auffüllen
8	95	☒	00:00:01	☐	aus	0	0	☒	Aufwärmphase mit Heizer und anschließend Hopfen zugeben
9	0	☐	00:00:01	☒	permanent	0	0	☐	Hopfen Zugabe, EBU 30
10	95	☐	01:30:00	☐	aus	0	0	☐	Hopfen kochen, Deckel abnehmen, Sud muss frei kochen, EBU 30
11	20	☐	00:00:00	☒	aus	0	0	☐	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. 17

gebraut am: 16.02.2013

[zurück zur Homepage](#)

Zutaten

RezeptMenge 20 ltr.

Zutaten	Menge	Einheit
Bittere	25,000	EBU
Hallertauer Edelhopfen (10% Alpha, BU=30)	20,000	gr
obergärige Hefe Mauribrew Ale 514	7,000	gr
Pilsener Malz	4,800	kg Schüttung
Stammwürze soll des Suds	13,000	% bei 20°C
Wasser zum Einmaischen	12,000	ltr
Wasserergänzung zum Hopfenkochen	10,000	ltr

Das Gruben No. 17

gebraut am: 16.02.2013

[zurück zur Homepage](#)

Graphische Darstellung der Prozessdaten

