

Das Gruben No. 19

gebraut am: 08.06.2013

[zurück zur Homepage](#)

Bewertung des Bieres Gruben No. 19

Projekt-Id 2 erstellt 10.11.2011

ProjektName
Pils 02

Beschreibung
Pilsener und Müncher Malz im Verhältnis 6:1

Rezept von Helmut Walczak

Auswertung:

lfd Brau	Menge geplant [ltr]	erreicht [ltr]	EBU EBC	Würze Gärung vor nach	Strom- verbrauch Flasche[W]	Beurteilung	gebraut
19	20	17,3	28 12	13,0 4,5 [°P]	3282 [%Brix]	2,5	08.06.2013
						Kommentar	abgefüllt 15.06.2013

Auswertung:

Schüttung: 5,33 kg SudhausAusbeute: 40,5 %

tatsächlicher RestExtrakt [%] 6,0

Dichte [g/ml] 1,016

Gewichtsprozent Alkohol [%] 3,6

Volumenprozent Alkohol [%] 4,6+ 0,5 Flasche
Zucker gärung

Alternative Berechnung

Alkohol: 4,3 [Vol%]

Alkohol (Zoll): 5,3 [Vol%]

konsumierte Menge [ltr] 0,5

physiologischer
Brennwert [kcal] 247,2

[kJ] 1034,9

für Laufgruppe TSV

Hopfen 20gr 10%Alpha 90min Kochvolumen 19,7ltr

Stammwürze nach dem Kochen 13,5°P -> 0,5ltr Wasser ergänzt

22.6.2013 erster Test, schmeckt nicht schlecht, aber der wenig

Schaum, fällt schnell zusammen

26.7.2013 das ist richtig lecker, schön klar, schäumt stark, fällt aber
schnell zusammen

Prozess / Rezept

ProjektName Pils 02

Beschreibung Pilsener und Müncher Malz im Verhältnis 6:1

Rezeptmenge 15,0 ltr.

Step	Temp [°C]	Hysterese aus	Zeit [hh:mm:ss]	Unterbrechung	Rühren		Heizer extern	Beschreibung	
					ein [sec]	aus			
1	35	<input checked="" type="checkbox"/>	00:00:10	<input type="checkbox"/>	permanent	0	0	<input type="checkbox"/>	einmischen 10ltr Wasser
2	35	<input checked="" type="checkbox"/>	00:00:00	<input checked="" type="checkbox"/>	aus	0	0	<input type="checkbox"/>	Malz einfüllen einrühren
3	52	<input checked="" type="checkbox"/>	00:20:00	<input type="checkbox"/>	permanent	0	0	<input type="checkbox"/>	1te Rast (Eiweiß) 52°C 20min
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 type="checkbox"/>	00:00:00	<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, EBU 28
10	0	<input type="checkbox"/>	00:00:01	<input checked="" type="checkbox"/>	permanent	0	0	<input type="checkbox"/>	Hopfen Zugabe, EBU 28
11	95	<input type="checkbox"/>	01:30:00	<input type="checkbox"/>	aus	30	10	<input type="checkbox"/>	Hopfen kochen, Deckel abnehmen, Sud muss frei kochen, EBU 28
12	20	<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. 19

gebraut am: 08.06.2013

[zurück zur Homepage](#)

Zutaten			RezeptMenge	15	Itr.
Zutaten	Menge	Einheit			
Bittere	30,000	EBU			
Hallertauer Edelhopfen (10% Alpha, BU=30)	18,000	gr			
Münchener Malz	1,000	kg Schüttung			
obergärige Hefe Mauribrew Ale 514	7,000	gr			
Pilsener Malz	3,000	kg Schüttung			
Stammwürze soll des Suds	13,000	% bei 20°C			
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]			Anfahrtzeit t/min		
		soll	mittlere	max	min	soll	Rast	Start	Ende	[min]	[°C/min]
3	1te Rast (Eiweiß) 52°C 20min	52	52,5	52,7	52,3	00:20:00	00:19:00	07:50:00	08:09:00	10,00	2,22
4	2te Rast (Maltoserast / verkleistern / vergärbarer Zucker) 63°C 50min	63	63,3	63,9	62,5	00:50:00	00:49:00	08:20:00	09:09:00	9,00	1,14
5	3te Rast (Destrose / Verzuckerung/ unvergärbarer Zucker) 72°C 15min	72	72,0	72,8	69,7	00:15:00	00:14:00	09:19:00	09:33:00	8,00	1,07
10	Hopfen Zugabe, EBU 28	95	94,6	97,2	93,6	00:00:01	01:32:00	10:29:00	12:01:00	86,00	0,40

Das Gruben No. 19

gebraut am: 08.06.2013

[zurück zur Homepage](#)

Graphische Darstellung der Prozessdaten

