BrauProtokoll

08.02.2022

Das Gruben No. 2

gebraut am: 12.11.2011

zurück zur Hompage

Bewertung des Bieres Gruben No. 2

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]	Menge erreicht [ltr]	EBU / EBC	Würze vor Gärung	Würze nach Gärung	Flasche	Strom-verbrauch [W]
2	15	16,4	28 / 12	12,0	3,0 [°P]		2945 [%Brix]

Auswertung:

Schüttung: 4,00 kg SudhausAusbeute: 51,8 %

tatsächlicher RestExtrakt [%]	4,6	
Dichte [g/ml]	1,010	
Gewichtsprozent Alkohol [%]	3,8	
Volumenprozent Alkohol [%]	4,8 +	0,5 Zucker Flasche gärung
Alternative Berechnung Alkohol:	4,6 [Vol%]	
Alkohol (Zoll):	5,6 [Vol%]	
konsumierte Menge [ltr]	0,5	
physiologischer Brennwert [kcal]	223,9	
[kJ]	937,6	

Beurteilung **5**

Kommentar

gebraut 12.11.2011

abgefüllt 17.11.2012

Bier schmeckt kratzig, Problemlösung Deckel beim Hopfen kochen entfernen
Sud mit vielen Schwebestoffen
3 Flaschen geplatzt, vermutlich durch Wärme bei Desinfektion
Erste Flasche (HövelsFlasche) sehr trübe
Geschmack pilsig, schöner Schaum , Farbe bernstein
0,3ltr Flasche kein Schaum keine Kohlensäure, hat aber beim Öffnen gezischt. Lösung mehr Zucker
22.1.2012 Bier ausgetrunken. Fazit: durch die sebst gemachten Fehler beim Hopfenkochen und filtern war der Geschmack begrenzt. Letztendlich wurde das Bier mit der Zeit besser.

BrauProtokoll

08.02.2022

Das Gruben No. 2

gebraut am: 12.11.2011

zurück zur Hompage

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]	Unter-brechung	Rühren	ein [sec]	aus	Heizer extern	Beschreibung
1	35	☑	00:00:10	☐	permanent	0	0	☐	einmaischen 10ltr Wasser
2	35	☑	00:00:00	☑	aus	0	0	☐	Malz einfüllen einrühren
3	52	☑	00:20:00	☐	permanent	0	0	☐	1te Rast (Eiweiß) 52°C 20min
4	63	☐	00:50:00	☐	permanent	0	0	☐	2te Rast (Maltoserast / verkleistern / vergärbarer Zucker) 63°C 50min
5	72	☐	00:15:00	☐	permanent	0	0	☐	3te Rast (Destrose / Verzuckerung/ unvergärbarer Zucker) 72°C 15min
6	0	☐	00:00:00	☑	aus	0	0	☐	Jodprobe überprüfen ggf manuell weiterheizen
7	76	☐	00:00:00	☐	permanent	0	0	☐	Abmaischen 76°C
8	0	☐	00:00:00	☑	aus	0	0	☐	Läutern 76°C heißes Wasser bis auf Eichstrich (15ltr.) auffüllen
9	95	☑	00:00:01	☐	aus	0	0	☑	Aufwärmphase mit Heizer und anschließend Hopfen zugeben, EBU 28
10	0	☐	00:00:01	☑	permanent	0	0	☐	Hopfen Zugabe, EBU 28
11	95	☐	01:30:00	☐	aus	30	10	☐	Hopfen kochen, Deckel abnehmen, Sud muss frei kochen, EBU 28
12	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

BrauProtokoll

08.02.2022

Das Gruben No. 2

gebraut am: 12.11.2011

zurück zur Hompage

Zutaten

RezeptMenge 15 **ltr.**

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] soll	mittlere	max	min	Zeit [hh:mm:ss] soll	Rast	Start	Ende	AnfahrtZeit [min]	t/min [°C/min]
1	einmaischen 10ltr Wasser	*35*	37,3	37,3	37,3	*00:00:10*	00:00:00	10:24:36	10:24:36	0,48	29,73
3	1te Rast (Eiweiß) 52°C 20min	*52*	52,5	52,8	51,7	*00:20:00*	00:19:52	10:46:32	11:06:24	14,75	2,24
4	2te Rast (Maltoserast / verkleistern / vergärbarer Zucker) 63°C 50min	*63*	63,7	65,0	59,0	*00:50:00*	00:49:49	11:17:39	12:07:28	10,85	0,94
5	3te Rast (Destrose / Verzuckerung/ unvergärbarer Zucker) 72°C 15min	*72*	71,7	71,7	71,7	*00:15:00*	00:14:51	12:18:04	12:32:55	10,40	0,89
7	Abmaischen 76°C	*76*	76,3	76,3	76,3	*00:00:00*	00:00:00	12:43:33	12:43:33	8,73	1,20
9	Aufwärmphase mit Heizer und anschließend Hopfen zugeben, EBU 28	*95*	95,1	95,1	95,1	*00:00:01*	00:00:00	14:11:31	14:11:31	69,70	1,19
10	Hopfen Zugabe, EBU 28	*95*	95,0	96,1	93,8	*00:00:01*	01:12:39	14:22:13	15:34:52	10,40	0,07

BrauProtokoll

08.02.2022

Das Gruben No. 2

gebraut am: 12.11.2011

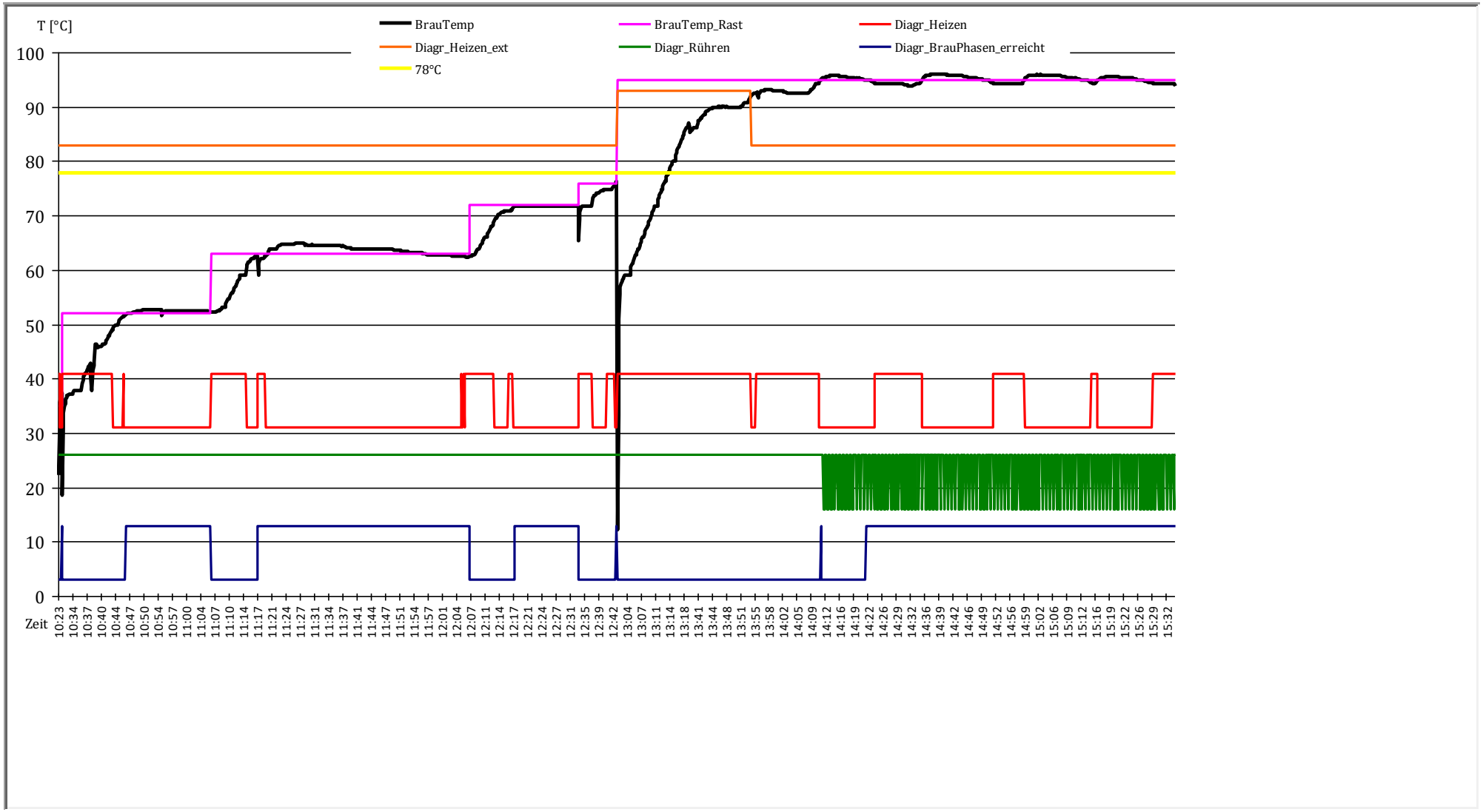
zurück zur Hompage

BrauProtokoll

08.02.2022

Das Gruben No. 2

gebraut am: 12.11.2011

zurück zur Hompage

Graphische Darstellung der Prozessdaten