

Bewertung des Bieres Gruben No. 23

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] [%Brix]	Beurteilung	2,5	gebraut	01.03.2014
23	20	18,7	28 12	13,0 4,5 [°P]	3488	Kommentar		abgefüllt	09.03.2014

Auswertung:

Schüttung: 5,33 kg SudhausAusbeute: 44,5 %

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

20gr Hopfen 10%alpha Kochvolumen 20ltr
zum ersten Mal den neuen Filter zum Ausschlagen verwendet
Ein Sud für meine Freunde aus Heiligenrode
20.4.2014 1tes Probefläschen getrunken
4.5.2014 genau so ist das Bier richtig.

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

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	53,7	54,0	52,3	00:20:00	00:19:00	08:29:00	08:48:00	7,00	0,89
4	2te Rast (Maltoserast / verkleistern / vergärbarer Zucker) 63°C 50min	63	63,2	63,9	62,5	00:50:00	00:49:00	09:01:00	09:50:00	11,00	0,78
5	3te Rast (Destrose / Verzuckerung/ unvergärbarer Zucker) 72°C 15min	72	73,3	73,9	67,8	00:15:00	00:14:00	10:18:00	10:32:00	26,00	0,30
10	Hopfen Zugabe, EBU 28	95	95,0	97,3	86,1	00:00:01	01:30:00	11:19:00	12:49:00	40,00	0,74

Das Gruben No. 23

gebraut am: 01.03.2014

[zurück zur Homepage](#)

Graphische Darstellung der Prozessdaten

