

Das Gruben No. 25

gebraut am: 15.03.2014

[zurück zur Homepage](#)

Bewertung des Bieres Gruben No. 25

Projekt-Id 12 erstellt 03.10.2013

ProjektName

Pils 09

Beschreibung

altdeutsches Helles / Lotta-Bier

Rezept von Helmut Walczak

Auswertung:

lfd Brau	Menge geplant erreicht [ltr]	EBU EBC	Würze Gärung vor nach Flasche	Strom- verbrauch [W]	Beurteilung	gebraut
25	20 19,2	21 9	12,0 4,0 [°P]	3225 [%Brix]	2,5	15.03.2014
					Kommentar	abgefüllt 21.03.2014

Auswertung:

Schüttung: 5,10 kg SudhausAusbeute: 44,5 %

tatsächlicher RestExtrakt [%] 5,4

Dichte [g/ml] 1,014

Gewichtsprozent Alkohol [%] 3,4

Volumenprozent Alkohol [%] 4,3 + 0,5 Flasche
Zucker gärung

Alternative Berechnung

Alkohol: 4,1 [Vol%]

Alkohol (Zoll): 5,0 [Vol%]

konsumierte Menge [ltr] 0,5

physiologischer
Brennwert [kcal] 226,6

[kJ] 948,9

....gr Hopfen 10%Alpha 21ltr. Kochvolumen 17,9 ltr mit 13°P
Stammwürze mit 1ltr. Wasser Stammwürze aus 12°P korrigiert
21.4.2014 1te Flasche

9.5.2014 Bier ist gut etwas herb, vielleicht sollte es noch etwas lagern

9.8.2014 Das Bier ist richtig gut, schmeckt gereift und ist die
Ergänzung zu einem deftigen Abendbrot

Prozess / Rezept

ProjektName Pils 09

Beschreibung altdeutsches Helles / Lotta-Bier

Rezeptmenge 20,0 ltr.

Step	Temp [°C]	Hysterese aus	Zeit [hh:mm:ss]	Unterbrechung	Rühren ein [sec] aus	Heizer extern	Beschreibung
1	40	☒	00:00:10	☐	Intervall 20 20	☐	einmaischen 13ltr Wasser 40°C
2	0	☐	00:00:10	☒	aus 0 0	☐	Malz einfüllen einrühren
3	50	☒	00:25:00	☐	permanent 0 0	☐	1te Rast (Eiweiß) 50°C 25min
4	62	☐	00:50:00	☐	permanent 0 0	☐	2te Rast (Maltoserast / verkleistern / vergärbarer Zucker) 62°C 50min
5	70	☐	00:30:00	☐	permanent 0 0	☐	3te Rast (Destrose / Verzuckerung/ unvergärbarer Zucker) 70°C 30min
6	0	☐	00:00:10	☒	aus 0 0	☐	Jodprobe überprüfen ggf manuell weiterheizen
7	76	☐	00:00:10	☒	permanent 0 0	☐	Abmaischen 76°C
8	0	☐	00:00:01	☒	aus 0 0	☐	Läutern 76°C heißes Wasser bis auf Eichstrich (20ltr.) auffüllen
9	95	☒	00:00:01	☐	aus 0 0	☒	Aufwärmphase mit Heizer und anschließend Hopfen zugeben, EBU 20
10	0	☐	00:00:01	☒	permanent 0 0	☐	Hopfen Zugabe, EBU 20
11	95	☐	01:30:00	☐	aus 0 0	☐	Hopfen kochen, Deckel abnehmen, Sud muss frei kochen, EBU 20
12	0	☐	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

Zutaten

RezeptMenge 20 ltr.

Zutaten	Menge	Einheit
Bittere	34,000	EBU
Münchener Malz	0,500	kg Schüttung
obergärige Hefe Mauribrew Ale 514	7,000	gr
Pilsener Malz	4,100	kg Schüttung
Stammwürze soll des Suds	12,000	% bei 20°C
Wasser zum Einmaischen	12,000	ltr
Wasserergänzung zum Hopfenkochen	10,000	ltr
Weizen	0,500	kg Schüttung

min-max Wert zum BrauProzess

Step	Beschreibung	Temperatur [°C]				Zeit [hh:mm:ss]			Anfahrtszeit t/min		
		soll	mittlere	max	min	soll	Rast	Start	Ende	[min]	[°C/min]
3	1te Rast (Eiweiß) 50°C 25min	50	51,0	51,1	49,9	00:25:00	00:24:00	08:03:00	08:27:00	14,00	1,69
4	2te Rast (Maltoserast / verkleistern / vergärbarer Zucker) 62°C 50min	62	62,6	63,9	61,4	00:50:00	00:49:00	08:40:00	09:29:00	11,00	0,98
5	3te Rast (Destrose / Verzuckerung/ unvergärbarer Zucker) 70°C 30min	70	70,0	70,9	68,8	00:30:00	00:29:00	09:39:00	10:08:00	8,00	0,95
10	Hopfen Zugabe, EBU 20	95	95,2	95,9	91,3	00:00:01	01:29:00	11:07:00	12:36:00	50,00	0,48

Das Gruben No. 25

gebraut am: 15.03.2014

[zurück zur Homepage](#)

Graphische Darstellung der Prozessdaten

