

Bewertung des Bieres Gruben No. 28

Projekt-Id 14 erstellt 29.08.2014

ProjektName: Pils 11
 Beschreibung: Lager (Budweiser Art)

Rezept von Helmut Walczak

Auswertung:

| lfd Brau | Menge geplant [ltr] | erreicht [ltr] | EBU EBC | Würze Gärung vor nach | Strom- verbrauch Flasche[W] [%Brix] | Beurteilung | 4 | gebraut | 30.08.2014 |
|-------------|---------------------------|-------------------|------------|-----------------------------|--|-------------|---|-----------|------------|
| 28 | 20 | 20 | 20 7 | 13,5 4,5 [°P] | 3349 | Kommentar | | abgefüllt | 12.09.2014 |

Auswertung:

Schüttung: 2,43 kg SudhausAusbeute: ##### %

tatsächlicher RestExtrakt [%] 6,1

Dichte [g/ml] 1,016

Gewichtsprozent Alkohol [%] 3,8

Volumenprozent Alkohol [%] 4,9+ 0,5 Flasche
 Zucker gärung

Alternative Berechnung

Alkohol: 4,6 [Vol%]

Alkohol (Zoll): 5,6 [Vol%]

konsumierte Menge [ltr] 0,5

physiologischer
 Brennwert [kcal] 256,8

[kJ] 1075,3

Hopfen 16gr 10%alpha 90min; 7gr. 4%alpha 15min
 nach dem Ausschlagen 14,5°P 19,3ltr. Mit 1,4ltr. Wasser ergänzt auf
 13,5°P reduziert.
 5.9.2014 das Bier ist ausgegoren, bleibt aber noch 2 Tage im
 Gärbehälter. Es hat einen eigenartigen Geschmack. Vermutlich durch
 das Sauermalz. Mal sehen wie es wird!!!

Prozess / Rezept

ProjektName Pils 11

Beschreibung Lager (Budweiser Art)

Rezeptmenge 20,0 ltr.

| Step | Temp [°C] | Hysterese aus | Zeit [hh:mm:ss] | Unterbrechung | Rühren | | Heizer extern | Beschreibung | |
|------|-----------|-------------------------------------|-----------------|-------------------------------------|-----------|-----|---------------|-------------------------------------|--|
| | | | | | ein [sec] | aus | | | |
| 1 | 40 | <input checked="" type="checkbox"/> | 00:00:10 | <input type="checkbox"/> | Intervall | 20 | 20 | <input type="checkbox"/> | einmaischen 13ltr Wasser 40°C |
| 2 | 0 | <input type="checkbox"/> | 00:00:00 | <input checked="" type="checkbox"/> | aus | 0 | 0 | <input type="checkbox"/> | Malz einfüllen einrühren |
| 3 | 50 | <input type="checkbox"/> | 00:20:00 | <input type="checkbox"/> | permanent | 0 | 0 | <input type="checkbox"/> | 1te Rast (Eiweiß) 50°C 20min |
| 4 | 60 | <input type="checkbox"/> | 01:00:00 | <input type="checkbox"/> | permanent | 0 | 0 | <input type="checkbox"/> | 2te Rast (Maltoserast / verkleistern / vergärbarer Zucker) 60°C 60min |
| 5 | 70 | <input type="checkbox"/> | 00:30:00 | <input type="checkbox"/> | permanent | 0 | 0 | <input type="checkbox"/> | 3te Rast (Destrose / Verzuckerung/ unvergärbarer Zucker) 70°C 30min |
| 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"/> | 00:00:10 | <input type="checkbox"/> | permanent | 0 | 0 | <input type="checkbox"/> | Abmaischen 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 18-28 gewählt 20 |
| 10 | 0 | <input type="checkbox"/> | 00:00:01 | <input checked="" type="checkbox"/> | permanent | 0 | 0 | <input type="checkbox"/> | Hopfen Zugabe, EBU 18-28 gewählt 20 |
| 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 |
| 12 | 0 | <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. 28

gebraut am: 30.08.2014

[zurück zur Homepage](#)

Zutaten

RezeptMenge 20 Itr.

| Zutaten | Menge | Einheit |
|---|--------|--------------|
| Abfüllung | 13,200 | °Plato |
| Bittere | 33,000 | EBU |
| Hallertauer Edelhopfen (10% Alpha, BU=60) | 9,000 | gr |
| Münchener Malz | 0,605 | kg Schüttung |
| Pilsener Malz | 1,485 | kg Schüttung |
| Röstmalz | 0,033 | kg Schüttung |
| untergärige Hefe (Fiege Brauerei) | 0,100 | ltr |
| Wasser zum Einmaischen | 13,000 | ltr |
| Weizen | 0,303 | kg Schüttung |
| Würze | 12,600 | °Plato |

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) 50°C 20min | 50 | 50,8 | 51,1 | 49,9 | 00:20:00 | 00:19:00 | 07:18:00 | 07:37:00 | 11,00 | 1,78 |
| 4 2te Rast (Maltoserast / verkleistern / vergärbarer Zucker) 60°C 60min | 60 | 60,3 | 61,1 | 59,4 | 01:00:00 | 00:59:00 | 07:48:00 | 08:47:00 | 9,00 | 0,92 |
| 5 3te Rast (Destrose / Verzuckerung/ unvergärbarer Zucker) 70°C 30min | 70 | 70,2 | 70,9 | 67,6 | 00:30:00 | 00:29:00 | 09:00:00 | 09:29:00 | 11,00 | 0,89 |
| 10 Hopfen Zugabe, EBU 18-28 gewählt 20 | 95 | 94,5 | 95,6 | 93,6 | 00:00:01 | 01:29:00 | 10:32:00 | 12:01:00 | 32,00 | 1,19 |

Das Gruben No. 28

gebraut am: 30.08.2014

[zurück zur Homepage](#)

Graphische Darstellung der Prozessdaten

