

Das Gruben No. 29

gebraut am: 01.11.2014

[zurück zur Homepage](#)

Bewertung des Bieres Gruben No. 29

Projekt-Id 6 erstellt 06.06.2012

ProjektName
Alt 01

Beschreibung
Düsseldorfer Altbier

Rezept von Helmut Walczak

Auswertung:

lfd Brau	Menge geplant [ltr]	EBU erreicht EBC	Würze Gärung vor nach	Strom- verbrauch Flasche[W]	Beurteilung	gebraut
29	20	18,6	32,6 13,0 6,0 [°P]	4410 [%Brix]	2	01.11.2014
		38			Kommentar	abgefüllt 15.11.2014

Bitter Stammrezept von 28 auf 32 EBU angehoben, 24gr Hallertauer 10%Alpha
19.4.2015 Das Alt wird mit dem Alter immer besser

Auswertung:

Schüttung: 5,00 kg SudhausAusbeute: 47,2 %

tatsächlicher RestExtrakt [%] 7,3

Dichte [g/ml] 1,022

Gewichtsprozent Alkohol [%] 3,0

Volumenprozent Alkohol [%] 3,8+ 0,5 Flasche
Zucker gärung

Alternative Berechnung

Alkohol: 3,6 [Vol%]

Alkohol (Zoll): 4,4 [Vol%]

konsumierte Menge [ltr] 0,5

physiologischer
Brennwert [kcal] 251,3

[kJ] 1052,0

Prozess / Rezept

ProjektName Alt 01

Beschreibung Düsseldorf Altbier

Rezeptmenge 20,0 ltr.

Step	Temp [°C]	Hysterese aus	Zeit [hh:mm:ss]	Unterbrechung	Rühren ein [sec]	aus	Heizer extern	Beschreibung	
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"/>	00:00:10	<input checked="" type="checkbox"/>	aus	0	0	<input type="checkbox"/>	Malz einfüllen einrühren
3	50	<input type="checkbox"/>	00:30:00	<input type="checkbox"/>	permanent	0	0	<input type="checkbox"/>	1te Rast (Eiweiß) 50°C 30min
4	70	<input type="checkbox"/>	01:10:00	<input type="checkbox"/>	permanent	0	0	<input type="checkbox"/>	2te Rast (Maltoserast / verkleistern / vergärbarer Zucker) 70°C 90min
5	76	<input checked="" type="checkbox"/>	00:00:10	<input type="checkbox"/>	permanent	0	0	<input type="checkbox"/>	Abmaischen 76°C
6	0	<input type="checkbox"/>	00:00:10	<input checked="" type="checkbox"/>	aus	0	0	<input type="checkbox"/>	Läutern 78°C heißes Wasser bis auf Eichstrich (15ltr.) auffüllen
7	95	<input checked="" type="checkbox"/>	00:00:01	<input type="checkbox"/>	aus	0	0	<input checked="" type="checkbox"/>	Aufwärmphase mit Heizer und anschließend Hopfen zugebe, EBU 32
8	95	<input type="checkbox"/>	00:00:10	<input checked="" type="checkbox"/>	permanent	0	0	<input type="checkbox"/>	
9	95	<input type="checkbox"/>	01:00:00	<input type="checkbox"/>	aus	30	10	<input type="checkbox"/>	Hopfen kochen, Deckel abnehmen, Sud muss frei kochen, EBU 32
10	0	<input type="checkbox"/>	00:00:10	<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	20	Itr.
Zutaten	Menge	Einheit			
Bittere	30,000	EBU			
Hallertauer Edelhopfen (10% Alpha, BU=30)	25,000	gr			
Münchener Malz	3,000	kg Schüttung			
obergärige Hefe Mauribrew Ale 514	7,000	gr			
Pilsener Malz	2,000	kg Schüttung			
Stammwürze soll des Suds	13,000	% bei 20°C			
Wasser zum Einmaischen	12,000	ltr			
Wasserergänzung zum Hopfenkochen	10,000	ltr			

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 30min	50	51,6	52,1	51,1	00:30:00	00:29:00	09:06:00	09:35:00	11,00	1,98
4	2te Rast (Maltoserast / verkleistern / vergärbarer Zucker) 70°C 90min	70	70,2	70,9	69,5	01:10:00	01:10:00	09:52:00	11:02:00	15,00	1,18
9	Hopfen kochen, Deckel abnehmen, Sud muss frei kochen, EBU 32	95	95,6	97,3	94,4	01:00:00	01:29:00	12:03:00	13:32:00	0,00	0,00

Das Gruben No. 29

gebraut am: 01.11.2014

[zurück zur Homepage](#)

Graphische Darstellung der Prozessdaten

