

Bewertung des Bieres Gruben No. 31

Projekt-Id 12 erstellt 03.10.2013

ProjektName
Pils 09

Beschreibung
altdeutsches Helles / Lotta-Bier

Rezept von Helmut Walczak

Auswertung:

lfd Brau	Menge geplant [ltr]	EBU erreicht EBC	Würze Gärung vor nach	Strom- verbrauch Flasche[W]	Beurteilung	gebraut
31	20	17,3	22,8 9	12,5 4,0 [°P]	5	03.04.2015
				3500 [%Brix]	Kommentar	abgefüllt 19.04.2015

Auswertung:

Schüttung: 5,10 kg SudhausAusbeute: 41,2 %

tatsächlicher RestExtrakt [%] 5,5

Dichte [g/ml] 1,014

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] 236,2

[kJ] 989,0

Hallentauer Hopfen 10% Alpha 13gr und 8% Alpha 7gr, Kochzeit reduziert auf 60min

Es kam während des Maischens zu Problemen; in der Maischphase ist die Temperaturmessung in Rast 2 (62°C) hängengeblieben und der Ofen hat die Maische auf knapp 80°C aufgeheizt. Die 62°C wurden 33min eingehalten, dann stoppt die Temperaturaufzeichnung. 15min wurde die Temperatur nicht erfasst. Sie stieg in der Zeit auf 80°C. Heizer manuelle gestoppt. 15min bei dieser Temperatur gewartet, dannvorzeitig ohne 3te Rast einzuhalten, abgemaischt.

Schmeckt nicht, aber warten wird die Lagerung ab - ich habe ja Zeit 3.5.2015 - schöne Schaumkrone, leider einen Nachgeschmack, ähnlich wie beim Hopfenkochen mit geschlossenem Deckel 15.5.2015 schöner fester Schaum

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		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"/>	00:00:10	<input checked="" type="checkbox"/>	aus	0	0	<input type="checkbox"/>	Malz einfüllen einrühren
3	50	<input checked="" type="checkbox"/>	00:25:00	<input type="checkbox"/>	permanent	0	0	<input type="checkbox"/>	1te Rast (Eiweiß) 50°C 25min
4	62	<input type="checkbox"/>	00:50:00	<input type="checkbox"/>	permanent	0	0	<input type="checkbox"/>	2te Rast (Maltoserast / verkleistern / vergärbarer Zucker) 62°C 50min
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"/>	00:00:10	<input checked="" type="checkbox"/>	aus	0	0	<input type="checkbox"/>	Jodprobe überprüfen ggf manuell weiterheizen
7	76	<input type="checkbox"/>	00:00:10	<input checked="" type="checkbox"/>	permanent	0	0	<input type="checkbox"/>	Abmaischen 76°C
8	0	<input type="checkbox"/>	00:00:01	<input checked="" type="checkbox"/>	aus	0	0	<input type="checkbox"/>	Läutern 76°C heißes Wasser bis auf Eichstrich (20ltr.) 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 20
10	0	<input type="checkbox"/>	00:00:01	<input checked="" type="checkbox"/>	permanent	0	0	<input type="checkbox"/>	Hopfen Zugabe, EBU 20
11	95	<input type="checkbox"/>	01:30:00	<input type="checkbox"/>	aus	0	0	<input type="checkbox"/>	Hopfen kochen, Deckel abnehmen, Sud muss frei kochen, EBU 20
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. 31

gebraut am: 03.04.2015

[zurück zur Homepage](#)

Zutaten			RezeptMenge	20	Itr.
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]
1	einmaischen 13ltr Wasser 40°C	35	34,8	34,8	34,8	00:00:10	00:00:00	12:05:00	12:05:00	2,00	17,06
3	1te Rast (Eiweiß) 50°C 25min	50	53,6	54,0	51,8	00:25:00	00:24:00	12:21:00	12:45:00	14,00	2,04
4	2te Rast (Maltoserast / verkleistern / vergärbarer Zucker) 62°C 50min	62	62,8	79,9	61,4	00:50:00	00:48:00	12:56:00	13:44:00	9,00	0,94
10	Hopfen Zugabe, EBU 20	95	94,2	95,8	91,3	00:00:01	00:58:00	14:39:00	15:37:00	27,00	1,39

Das Gruben No. 31

gebraut am: 03.04.2015

[zurück zur Homepage](#)

Graphische Darstellung der Prozessdaten

