

### Bewertung des Bieres Gruben No. 32

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]	erreicht	EBU EBC	Würze Gärung vor nach	Strom- verbrauch Flasche[W]	Beurteilung	gebraut
32	20	16,6	21 9	13,0 4,0 [°P]	2974 [%Brix]	<b>4</b>	08.04.2015
						Kommentar	abgefüllt 19.04.2015

 Hopfen 19gr 8% Alpha Kochzeit 60min  
10.5.2015 Schmeckt wie seine Schwester, Gruben 31, noch nicht richtig

#### Auswertung:

Schüttung: 5,10 kg SudhausAusbeute: 41,6 %

tatsächlicher RestExtrakt [%] 5,6

Dichte [g/ml] 1,014

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] 245,8

[kJ] 1029,2

### 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

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]			Anfahrtzeit t/min		
		soll	mittlere	max	min	soll	Rast	Start	Ende	[min]	[°C/min]
3	1te Rast (Eiweiß) 50°C 25min	50	52,4	52,8	51,1	00:25:00	00:24:00	07:45:00	08:09:00	10,00	1,49
4	2te Rast (Maltoserast / verkleistern / vergärbarer Zucker) 62°C 50min	62	62,5	63,5	61,4	00:50:00	00:49:00	08:20:00	09:09:00	9,00	1,06
5	3te Rast (Destrose / Verzuckerung/ unvergärbarer Zucker) 70°C 30min	70	70,0	70,8	69,4	00:30:00	00:29:00	09:19:00	09:48:00	8,00	0,91
10	Hopfen Zugabe, EBU 20	95	95,3	97,3	87,4	00:00:01	00:58:00	10:40:00	11:38:00	44,00	1,03

**Das Gruben No. 32**

gebraut am: 08.04.2015

[zurück zur Homepage](#)

---

### Graphische Darstellung der Prozessdaten

