

Bewertung des Bieres Gruben No. 35

Projekt-Id 15 erstellt 17.03.2016

ProjektName
Pils 12

Beschreibung
Hövels Clone - untergärige Hefe Fiege

Auswertung:

lfd Brau	Menge geplant [ltr]	erreicht [ltr]	EBU EBC	Würze Gärung vor nach	Strom- verbrauch Flasche[W]	Beurteilung	1,5	gebraut	18.03.2016
35	10	9,3	23,6 29	14,4 15,0	2,3 [°P] 0,0 [%Brix]	3330			
						Kommentar		abgefüllt	03.04.2016

Auswertung:

Schüttung: 4,80 kg SudhausAusbeute: 28,8 %

tatsächlicher RestExtrakt [%] 4,5

Dichte [g/ml] 1,007

Gewichtsprozent Alkohol [%] 5,2

Volumenprozent Alkohol [%] 6,6+ 0,5 Flasche
Zucker gärung

Alternative Berechnung

Alkohol: 6,2 [Vol%]

Alkohol (Zoll): 7,5 [Vol%]

konsumierte Menge [ltr] 0,5

physiologischer
Brennwert [kcal] 268,9

[kJ] 1126,0

Spindel 12°Plato
9gr Hopfen 10% Alpha
18.3.2016 untergärige Hefe (Fiege) Temperatur 9 - 12°C
28.3.2016 5,4°P 8,4%Brix
03.4.2016 3,1°P 6,4%Brix in der Flasche steigt in feinen Bläschen die Kohlensäure auf.
Abfüllung bis zm Schluss möglich, da die Hefe fest auf dem Boden lag.
3.4.2016 Probetrinken ohne Kohlensäure und Schaum - lecker

Prozess / Rezept

ProjektName Pils 12

Beschreibung Hövels Clone - untergärige Hefe Fiege

Rezeptmenge 10,0 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	60	<input type="checkbox"/>	00:15:00	<input type="checkbox"/>	permanent	0	0	<input type="checkbox"/>	1te Rast (Eiweiß) 60°C 15min
4	64	<input type="checkbox"/>	01:00:00	<input type="checkbox"/>	permanent	0	0	<input type="checkbox"/>	2te Rast (Maltoserast / verkleistern / vergärbarer Zucker) 64°C 60min
5	74	<input type="checkbox"/>	00:10:00	<input type="checkbox"/>	permanent	0	0	<input type="checkbox"/>	2te Rast (Maltoserast / verkleistern / vergärbarer Zucker) 74°C 10min
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 checked="" 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 78°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
10	0	<input type="checkbox"/>	00:00:01	<input checked="" type="checkbox"/>	permanent	0	0	<input type="checkbox"/>	Hopfen Zugabe, EBU 25
11	95	<input type="checkbox"/>	01:00:00	<input type="checkbox"/>	aus	0	0	<input type="checkbox"/>	Hopfen kochen, Deckel abnehmen, Sud muss frei kochen, EBU 25
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

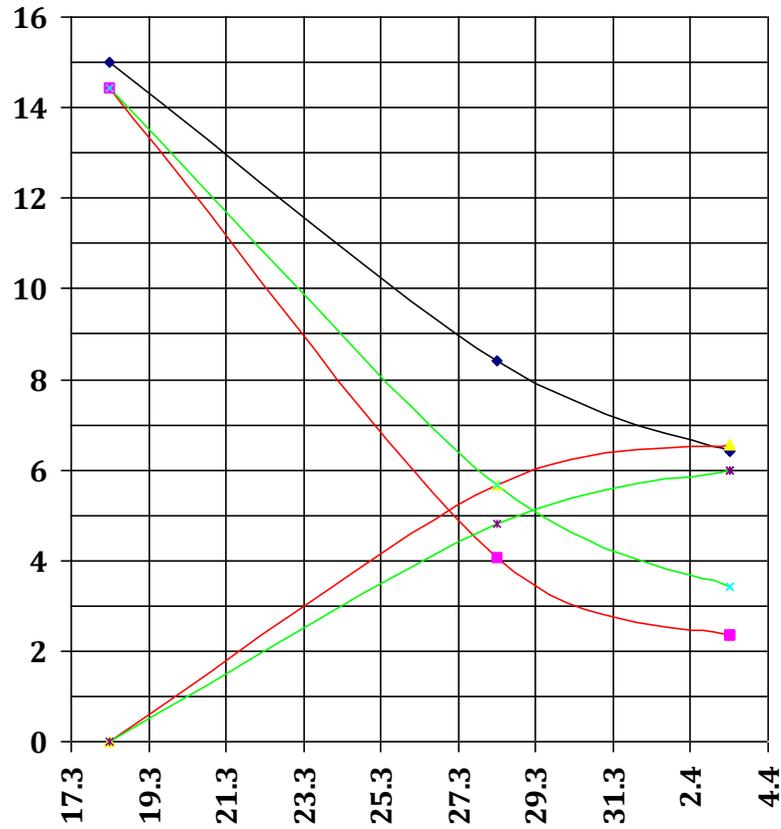
Zutaten			RezeptMenge	10	Itr.
Zutaten	Menge	Einheit			
Bittere	25,000	EBU			
Hallertauer Edelhopfen (10% Alpha, BU=30) 90min	20,000	gr			
Pilsener Malz	4,800	kg Schüttung			
Stammwürze soll des Suds	13,000	% bei 20°C			
untergärige Hefe (Fiege Brauerei)	0,100	ltr			
Wasser zum Einmaischen	12,000	ltr			
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]
1	einmaischen 13ltr Wasser 40°C	40	47,8	47,8	47,8	00:00:10	00:00:00	10:53:00	10:53:00	2,00	14,69
3	1te Rast (Eiweiß) 60°C 15min	60	60,3	60,9	59,6	00:15:00	00:14:00	11:05:00	11:19:00	8,00	1,32
4	2te Rast (Maltoserast / verkleistern / vergärbarer Zucker) 64°C 60min	64	63,7	63,9	62,3	01:00:00	01:00:00	11:25:00	12:25:00	4,00	0,86
5	2te Rast (Maltoserast / verkleistern / vergärbarer Zucker) 74°C 10min	74	74,0	74,6	73,1	00:10:00	00:09:00	12:34:00	12:43:00	7,00	1,39
10	Hopfen Zugabe, EBU 25	95	94,4	96,9	87,4	00:00:01	01:00:00	13:30:00	14:30:00	22,00	1,67

Vergärung

■ Brix
 ■ Würze [°P] / VolAlkohol [%] linear
 ■ Würze °P / VolAlkohol [%] qubisch



Refraktometer

Tage	%Brix	linear		qubisch	
		°P	VolAlk[%]	°P	VolAlk[%]
0	15,0	14,4	0,0	14,4	0,0
10	8,4	4,0	5,7	5,7	4,8
16	6,4	2,3	6,6	3,4	6,0
16	6,4	2,3	6,6	3,4	6,0

Graphische Darstellung der Prozessdaten

