

Bewertung des Bieres Gruben No. 40

Projekt-Id 1 erstellt 06.10.2011

ProjektName
Pils 01

Beschreibung
Pilsener Malz - das StandardPils obergärig

Rezept von Helmut Walczak

Auswertung:

lfd Brau	Menge geplant [ltr]	EBU erreicht EBC	Würze Gärung vor nach	Strom- verbrauch Flasche[W]	Beurteilung	5	gebraut	19.10.2016
40	10	9,6	30,4 14,4 3,3 [°P] 15,0 6,5 6,0[%Brix]	2100	Kommentar		abgefüllt	28.10.2016

Auswertung:

Schüttung: 2,33 kg SudhausAusbeute: 65,3 %

tatsächlicher RestExtrakt [%] 5,3

Dichte [g/ml] 1,011

Gewichtsprozent Alkohol [%] 4,8

Volumenprozent Alkohol [%] 6,1+ 0,5 Flasche
Zucker gärung

Alternative Berechnung

Alkohol: 5,7 [Vol%]

Alkohol (Zoll): 6,9 [Vol%]

konsumierte Menge [ltr] 0,5

physiologischer
Brennwert [kcal] 271,5

[kJ] 1136,6

Brauexperiment
HefeVergleich: Gruben 39 untergärige Hefe Rezept Pils 15 und Gruben 40 obergärig Rezept Pils 01
3,9kg Pilsener Malz und 0,25kg Karamalz
gebraut wurden 20 ltr. Sud. Anschließend wurde die Würze zu je 10 ltr getrennt. Grund ist ein identisches Bier einmal mit obergeriger (Gruben 40) und einmal mit untergäriger Hefe (Gruben 39 unter Pils 12 gebraut) zu brauen. Beide Hefen (Flüssighefen) stammen aus Dortmund (Aktien).
Hopfen: 23gr 8% Alpha 90min
9gr 4% Alpha 90min
Stammwürze mit der Spindel 13°P
19.10.2016 Hefe zugegeben
28.10.2016 Spindel 3°P
vor dem Abfüllen 0,375ltr Wasser ergänzt.
4.11.2016 erstes Fläschen getrunken. Sehr lecker und klar, auch bis zum Schluss. Stabiler Schaum. Macht Spaß zu trinken.
Etwas schlechter als Gruben39, die untergärige Variante.
13.1.2017 der erste Teil aus der Flasche ist klar, dann aber zum Schluss die totale Brühe. Schmeckt immer mehr nach Weizen.
15.2.2016 hat einen leichten sauren Geschmack, kein malziger Geschmack. Schaum sehr gut.

Brauexperiment
HefeVergleich: Gruben 39 untergärige Hefe Rezept Pils 15 und Gruben 40 obergärig Rezept Pils 01

Ergebnis: Die untergärigen Biere haben besser geschmeckt.

Prozess / Rezept

ProjektName Pils 01

Beschreibung Pilsener Malz - das StandardPils obergärig

Rezeptmenge 15,0 ltr.

Step	Temp [°C]	Hysterese aus	Zeit [hh:mm:ss]	Unterbrechung	Rühren ein [sec]	Rühren aus	Heizer extern	Beschreibung	
1	38	<input checked="" type="checkbox"/>	00:00:10	<input type="checkbox"/>	Intervall	20	20	<input type="checkbox"/>	einmischen 10ltr Wasser
2	0	<input type="checkbox"/>	00:00:00	<input checked="" type="checkbox"/>	aus	0	0	<input type="checkbox"/>	Malz einfüllen einrühren
3	52	<input type="checkbox"/>	00:20:00	<input type="checkbox"/>	permanent	0	0	<input type="checkbox"/>	1te Rast (Eiweiß) 52°C20min
4	63	<input type="checkbox"/>	00:50:00	<input type="checkbox"/>	permanent	0	0	<input type="checkbox"/>	2te Rast (Maltoserast / verkleistern / vergärbarer Zucker) 63°C 50min
5	72	<input type="checkbox"/>	00:15:00	<input type="checkbox"/>	permanent	0	0	<input type="checkbox"/>	3te Rast (Destrose / Verzuckerung/ unvergärbarer Zucker) 72°C 15min
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"/>	Abmischen 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
10	0	<input type="checkbox"/>	00:00:01	<input checked="" type="checkbox"/>	permanent	0	0	<input type="checkbox"/>	Hopfen Zugabe, EBU 32
11	95	<input type="checkbox"/>	01:30:00	<input type="checkbox"/>	aus	30	10	<input type="checkbox"/>	Hopfen 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. 40

gebraut am: 19.10.2016

[zurück zur Homepage](#)

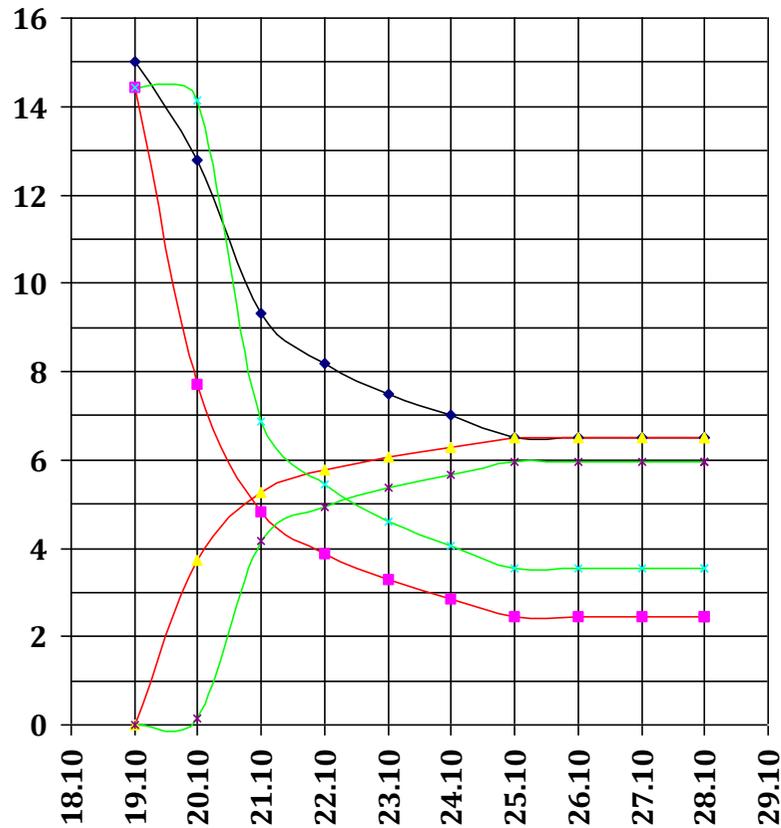
Zutaten			RezeptMenge	15	Itr.
Zutaten	Menge	Einheit			
Bittere	28,000	EBU			
Hallertauer Edelhopfen (10% Alpha, BU=30)	18,000	gr			
Münchener Malz	0,500	kg Schüttung			
obergärige Hefe Mauribrew Ale 514	7,000	gr			
Pilsener Malz	3,000	kg Schüttung			
Wasser zum Einmaischen	10,000	ltr			
Wasserergänzung zum Hopfenkochen	7,000	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) 52°C 20min	52	51,8	52,0	51,6	00:20:00	00:19:00	10:34:00	10:53:00	14,00	0,97
4	2te Rast (Maltoserast / verkleistern / vergärbarer Zucker) 63°C 50min	63	63,2	63,9	62,5	00:50:00	00:49:00	11:07:00	11:56:00	12,00	0,90
5	3te Rast (Destrose / Verzuckerung/ unvergärbarer Zucker) 72°C 15min	72	72,9	73,0	72,2	00:15:00	00:14:00	12:06:00	12:20:00	8,00	1,02
7	Abmaischen 76°C	76	76,2	76,2	76,2	00:00:10	00:00:00	12:26:00	12:26:00	4,00	0,53
10	Hopfen Zugabe, EBU 32	95	95,3	96,8	93,3	00:00:01	01:29:01	13:11:00	14:40:01	28,00	2,63

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
1	12,8	7,7	3,7	14,2	0,2
2	9,3	4,8	5,3	6,9	4,2
3	8,2	3,9	5,8	5,4	4,9
4	7,5	3,3	6,1	4,6	5,4
5	7,0	2,9	6,3	4,1	5,7
6	6,5	2,4	6,5	3,5	5,9
7	6,5	2,4	6,5	3,5	5,9
8	6,5	2,4	6,5	3,5	5,9
9	6,5	2,4	6,5	3,5	5,9
9	6,5	2,4	6,5	3,5	5,9

Graphische Darstellung der Prozessdaten

