

Das Gruben No. 41

gebraut am: 15.02.2017

[zurück zur Homepage](#)

Bewertung des Bieres Gruben No. 41

Projekt-Id 20 erstellt 13.02.2017

ProjektName

Pils 16

Beschreibung

Hövels Clone - untergärige Hefe Vormann /
Verlobungsbier /OmaErinnerung

Oma Erinnerungsbier
Hefe von der Brauerei Vormann

Auswertung:

lfd Brau	Menge geplant erreicht [ltr]	EBU EBC	Würze Gärung vor nach Flasche	Strom- verbrauch [W]	Beurteilung	1,5	gebraut	15.02.2017
41	20	18,7	31,1 29	14,1 14,7	3,8 [°P] 7,0	2626 7,0 [%Brix]	Kommentar	abgefüllt 27.02.2017

Auswertung:

Schüttung: 4,15 kg SudhausAusbeute: 64,4 %

tatsächlicher RestExtrakt [%] 5,6

Dichte [g/ml] 1,013

Gewichtsprozent Alkohol [%] 4,4

Volumenprozent Alkohol [%]

Zucker
0,5 Flasche
gärung

Alternative Berechnung

Alkohol: 5,3 [Vol%]

Alkohol (Zoll): 6,5 [Vol%]

konsumierte Menge [ltr] 0,5

physiologischer
Brennwert [kcal] 267,1

[kJ] 1118,2

Verlobungsbier

60gr 4%Alpha Hopfen 0,3mg/lAroma

Spindel 13°P nach dem Ausschlagen

16.2.2016 Hefe zugegeben (vielen Dank an die Brauerei Vormann)

17.2.2016 ob die Hefe noch ok ist? Es bluppt nicht.

Nachdem ich die restliche Hefe mit Zucker aktiviert habe, bluppt es
nun endlich.

27.2.2016 Spindel 4,6°P

Das ist etwas zu herb das nächste Mal 26 EBU

6.8.2017 Das Bier hat sich in kurzer Zeit negativ verändert. Esist sauer
geworden und hat Gushing. Denke es war zu warm im Keller.

28.10.2017 Ber leicht gekippt. Es war ein sehr gutes Bier

Prozess / Rezept

ProjektName Pils 16

Beschreibung Hövels Clone - untergärige Hefe Vormann / Verlobungsbier /Oma

Rezeptmenge 20,0 ltr.

Step	Temp [°C]	Hysterese aus	Zeit [hh:mm:ss]	Unter- brechung	Rühren ein [sec] aus			Heizer extern	Beschreibung
1	40	☒	00:00:10	☐	Intervall	20	20	☐	einmaischen 13ltr Wasser 40°C
2	0	☐	00:00:00	☒	aus	0	0	☐	Malz einfüllen einrühren
3	60	☐	00:15:00	☐	permanent	0	0	☐	1te Rast (Eiweiß) 60°C 15min
4	64	☐	01:00:00	☐	permanent	0	0	☐	2te Rast (Maltoserast / verkleistern / vergärbarer Zucker) 64°C 60min
5	74	☐	00:10:00	☐	permanent	0	0	☐	2te Rast (Maltoserast / verkleistern / vergärbarer Zucker) 74°C 10min
6	0	☐	00:00:00	☒	aus	0	0	☐	Jodprobe überprüfen ggf manuell weiterheizen
7	76	☐	00:00:10	☐	permanent	0	0	☐	Abmaischen 76°C
8	0	☐	00:00:00	☒	aus	0	0	☐	Läutern 78°C heißes Wasser bis auf Eichstrich (20ltr.) auffüllen
9	95	☒	00:00:10	☐	aus	0	0	☒	Aufwärmphase mit Heizer und anschließend Hopfen zugeben
10	0	☐	00:00:01	☒	permanent	0	0	☐	Hopfen Zugabe, EBU 26
11	95	☐	01:00:00	☐	aus	0	0	☐	Hopfen kochen, Deckel abnehmen, Sud muss frei kochen, EBU 26
12	0	☐	00:00:00	☒	aus	0	0	☐	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. 41

gebraut am: 15.02.2017

[zurück zur Homepage](#)

Zutaten

RezeptMenge 20 ltr.

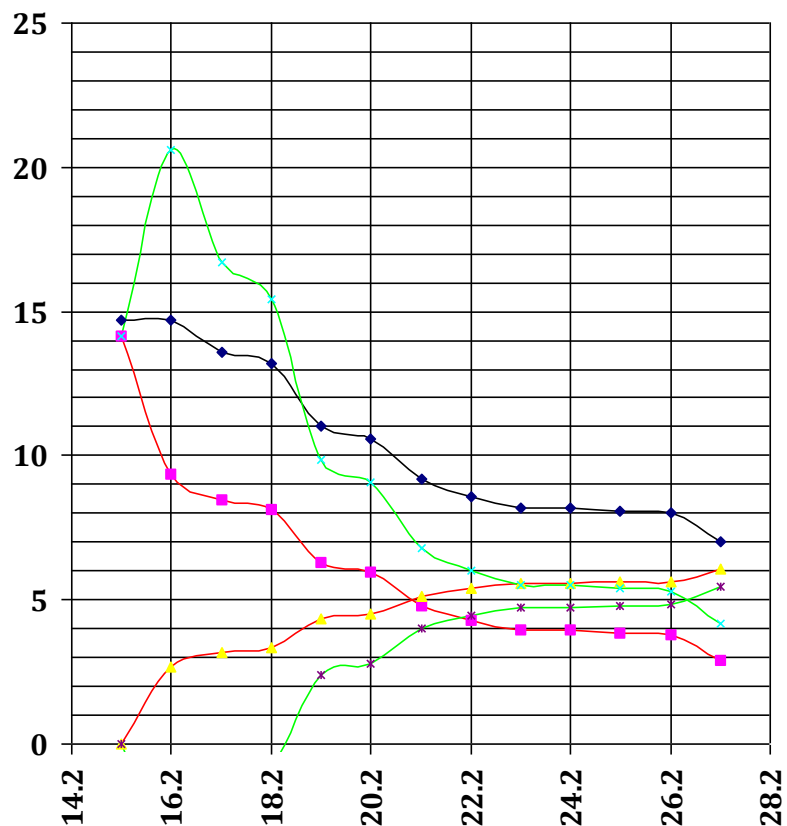
Zutaten	Menge	Einheit
Bittere	24,000	EBU
Hallertauer Edelhopfen (8% Alpha)	23,000	gr
Karamalz	0,250	kg Schüttung
Pilsener Malz	3,900	kg Schüttung
Stammwürze soll des Suds	11,500	° Plato
untergärige Hefe Vormann (flüssig)	0,100	ltr
Wasser zum Einmaischen	13,000	ltr
Wasserergänzung zum Hopfenkochen	10,000	ltr
Würze Abfall	3,200	° Plato

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	30,9	30,9	30,9	00:00:10	00:00:00	09:58:25	09:58:25	21,97	1,48
3 1te Rast (Eiweiß) 60°C 15min	60	62,2	62,8	60,6	00:15:00	00:14:59	10:20:45	10:35:44	21,37	2,00
4 2te Rast (Maltoserast / verkleistern / vergärbarer Zucker) 64°C 60min	64	65,2	66,7	63,4	01:00:00	00:59:58	10:40:26	11:40:24	4,47	0,57
5 2te Rast (Maltoserast / verkleistern / vergärbarer Zucker) 74°C 10min	74	75,7	76,1	74,1	00:10:00	00:09:50	11:51:18	12:01:08	10,67	0,90
7 Abmaischen 76°C	76	76,0	76,0	76,0	00:00:10	00:00:00	12:01:50	12:01:50	0,20	0,30
10 Hopfen Zugabe, EBU 26	95	94,8	96,5	71,0	00:00:01	00:59:54	12:38:25	13:38:19	20,77	2,50

Vergärung

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



Refraktometer

Tage	%Brix	linear		qubisch	
		°P	VolAlk[%]	°P	VolAlk[%]
0	14,7	14,1	0,0	14,1	0,0
1	14,7	9,3	2,7	20,6	-3,8
2	13,6	8,4	3,2	16,7	-1,5
3	13,2	8,1	3,3	15,4	-0,7
4	11,0	6,3	4,3	9,9	2,4
5	10,6	6,0	4,5	9,1	2,8
6	9,2	4,8	5,1	6,8	4,0
7	8,6	4,3	5,4	6,0	4,5
8	8,2	3,9	5,6	5,5	4,7
9	8,2	3,9	5,6	5,5	4,7
10	8,1	3,9	5,6	5,4	4,8
11	8,0	3,8	5,7	5,3	4,9
12	7,0	2,9	6,1	4,1	5,5

Graphische Darstellung der Prozessdaten

