

Das Gruben No. 47

gebraut am: 10.03.2018

[zurück zur Homepage](#)

Bewertung des Bieres Gruben No. 47

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	gebraut
47	20 19,1	25,5 29	13,5 14,0	4,5 [°P] 8,3 [%Brix]	2,5	10.03.2018

Kommentar

abgefüllt 23.03.2018

Hopfen 47gr 4%Alpha
10.03.2018 18ltr. Sud 15°Plato, 16,3%Brix mit 2 ltr. Wasser auf
13,5°Plato reduziert
11.03.2018 Hefe hinzugegeben
17.03.2017 das wird lecker

Auswertung:

Schüttung: 4,15 kg SudhausAusbeute: 61,3 %

tatsächlicher RestExtrakt [%] 6,1

Dichte [g/ml] 1,016

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] 256,1

[kJ] 1072,0

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

Zutaten

RezeptMenge 20 ltr.

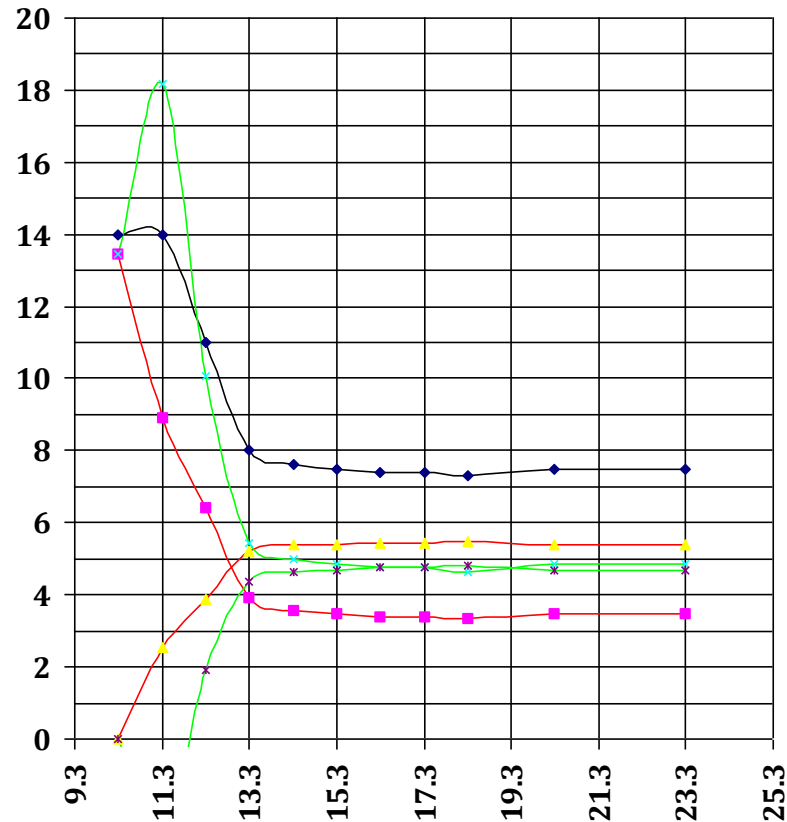
Zutaten	Menge	Einheit
Bittere	24,000	EBU
Hallertauer Edelhopfen (8% Alpha)	23,000	gr
Karamalz	0,250	kg Schüttung
Pilsener Malz	3,900	kg Schüttung
Stammwürze soll des Suds	11,500	° Plato
untergärige Hefe Vormann (flüssig)	0,100	ltr
Wasser zum Einmaischen	13,000	ltr
Wasserergänzung zum Hopfenkochen	10,000	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	40,0	40,0	40,0	00:00:10	00:00:00	10:55:05	10:55:05	5,73	2,19
3 1te Rast (Eiweiß) 60°C 15min	60	63,4	64,0	60,3	00:15:00	00:14:58	11:15:43	11:30:41	18,30	1,66
4 2te Rast (Maltoserast / verkleistern / vergärbarer Zucker) 64°C 60min	64	64,7	66,0	63,3	01:00:00	00:59:52	11:31:55	12:31:47	1,03	0,24
5 2te Rast (Maltoserast / verkleistern / vergärbarer Zucker) 74°C 10min	74	76,0	76,5	74,1	00:10:00	00:09:52	12:42:27	12:52:19	10,27	0,91
7 Abmaischen 76°C	76	76,1	76,1	76,1	00:00:10	00:00:00	12:54:33	12:54:33	1,20	0,31
10 Hopfen Zugabe, EBU 26	95	94,6	95,6	93,4	00:00:01	00:59:55	13:46:45	14:46:40	35,23	2,70

Vergärung

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



Refraktometer

Tage	%Brix	linear		qubisch	
		°P	VolAlk[%]	°P	VolAlk[%]
0	14,0	13,5	0,0	13,5	0,0
1	14,0	8,9	2,5	18,2	-2,7
2	11,0	6,4	3,9	10,0	1,9
3	8,0	3,9	5,2	5,4	4,4
4	7,6	3,6	5,4	5,0	4,6
5	7,5	3,5	5,4	4,9	4,7
6	7,4	3,4	5,5	4,8	4,7
7	7,4	3,4	5,5	4,8	4,7
8	7,3	3,3	5,5	4,7	4,8
10	7,5	3,5	5,4	4,9	4,7
13	7,5	3,5	5,4	4,9	4,7

Graphische Darstellung der Prozessdaten

