

Bewertung des Bieres Gruben No. 48

Projekt-Id 26 erstellt 12.05.2018

ProjektName
Export 04

Beschreibung
Dunkles bayrisches Lagerbier

Auswertung:

lfd Brau	Menge geplant [ltr]	erreicht [ltr]	EBU EBC	Würze Gärung vor nach	Strom- verbrauch Flasche[W]	Beurteilung	1	gebraut	16.05.2018
48	20	19	25 71	13,0 14,0	5,5 [°P] 8,0	4451 8,0[%Brix]		abgefüllt	24.05.2018

Auswertung:

Schüttung: 4,96 kg SudhausAusbeute: 51,1 %

tatsächlicher RestExtrakt [%] 6,9

Dichte [g/ml] 1,020

Gewichtsprozent Alkohol [%] 3,2

Volumenprozent Alkohol [%] 4,1+ 0,5 Flasche
Zucker gärung

Alternative Berechnung

Alkohol: 3,8 [Vol%]

Alkohol (Zoll): 4,7 [Vol%]

konsumierte Menge [ltr] 0,5

physiologischer
Brennwert [kcal] 249,9

[kJ] 1046,3

Brauexperiment

Hopfen 7%Alpha 27,2 gr 90min

26.6.2018 das Bier ist wirklich lecker, hat so eine gewisse Süße.

Unbedingt wiederbrauen.

24.9.2018 Echt klasse, das ist mein Bestes. Dieses Rezept unbedingt auch "2019" im nächsten Urlaub brauen.

18.10.2018 Brau wurde wiederhot mit Gruben51 und Gruben52

26.1.2019 absolut das Beste Bier und s wurde mit dem Alter immer besser

Brauexperiment, das Rezept wird 3mal gebraut und unterschiedlich gehopft

EBU konst 25 mit einer Stammwürze von 13,5°P bei allen 3 gebrauten Biere

1. 7%Alpha 90min 27,2gr - meine Hopfenart

2. 3%Alpha 90min 63,6gr

3. 7%Alpha 90 min 22gr -> 20 EBU, 3%Alpha 10 min 28gr -> 5EBU

Die Hopfenmengen wurden auf Basis von 20ltr. Sud berechnet.

Eingemaischt wurde mit 15ltr., abgemaischt mit 12ltr. Wasser

Auswertung Biertasting 15.8.2018

1. 6.0%Brix in Vergleich zu 2. und 3. Geschmack gehaltvoller

2. 5.4%Brix

3. 6,2%Brix Hopfenaroma nicht erkennbar, es ist aber deutlich ein nachhaltiger bleibender Geschmack zu erkennen.

Jedes Bier schmeckt anders, schwierig zu beschreiben.

Gravierende Unterschiede im Hopfen sind nicht zu erkennen.

Prozess / Rezept

ProjektName Export 04

Beschreibung Dunkles bayrisches Lagerbier

Rezeptmenge 20,0 ltr.

Step	Temp [°C]	Hysterese aus	Zeit [hh:mm:ss]	Unterbrechung	Rühren ein [sec]	Rühren aus	Heizer extern	Beschreibung	
1	52	<input checked="" type="checkbox"/>	00:00:10	<input type="checkbox"/>	aus	20	20	<input checked="" type="checkbox"/>	einmaischen 13ltr Wasser
2	52	<input type="checkbox"/>	00:00:10	<input checked="" type="checkbox"/>	aus	0	0	<input type="checkbox"/>	Malz einfüllen einrühren bei 52°C
3	52	<input checked="" type="checkbox"/>	00:10:00	<input type="checkbox"/>	permanent	0	0	<input type="checkbox"/>	Einmaischrast 52°C 10min
4	60	<input type="checkbox"/>	00:30:00	<input type="checkbox"/>	permanent	0	0	<input type="checkbox"/>	1te Rast (Eiweiß) 60°C 30min
5	65	<input type="checkbox"/>	00:30:00	<input type="checkbox"/>	permanent	0	0	<input type="checkbox"/>	2te Rast (Maltoserast / verkleistern / vergärbare Zucker) 65°C 30min
6	72	<input type="checkbox"/>	00:15:00	<input type="checkbox"/>	permanent	0	0	<input type="checkbox"/>	3te Rast (Destrose / Verzuckerung / unvergärbare Zucker) 72°C 15min
7	76	<input type="checkbox"/>	00:20:00	<input type="checkbox"/>	permanent	0	0	<input type="checkbox"/>	4te Rast 2te Zuckerrast 76°C 20min
8	78	<input type="checkbox"/>	00:00:01	<input type="checkbox"/>	aus	0	0	<input type="checkbox"/>	Achtung Temperatur einhalten, ggfs. manuell überprüfen uns schalten
9	0	<input type="checkbox"/>	00:00:01	<input checked="" type="checkbox"/>	permanent	0	0	<input type="checkbox"/>	Abmaischen
10	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
11	0	<input type="checkbox"/>	00:00:01	<input checked="" type="checkbox"/>	permanent	0	0	<input type="checkbox"/>	Hopfen Zugabe, EBU 25
12	95	<input type="checkbox"/>	01:00:00	<input type="checkbox"/>	aus	0	0	<input type="checkbox"/>	Hopfen kochen, Deckel abnehmen, Sud muss frei kochen 60 min 95°C
13	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 13,5% und mit Wasser ggfs. ergänzen Programm ist beendet

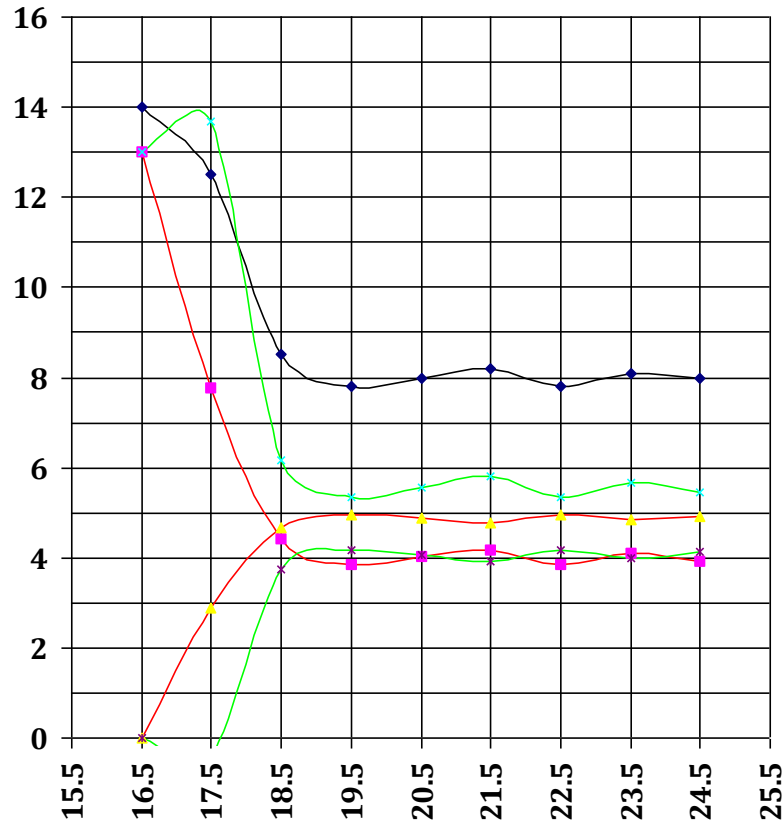
Zutaten			RezeptMenge	20	Itr.
Zutaten	Menge	Einheit			
Bittere	25,000	EBU			
Farbmalz	0,160	kg Schüttung			
Hallertauer Edelhopfen (7% Alpha, BU=30)	30,000	gr			
obergärige Hefe Mauribrew Ale 514	7,000	gr			
Stammwürze soll des Suds	13,500	% bei 20°C			
Wasser zum Einmaischen	15,000	ltr			
Wasserergänzung zum Hopfenkochen	12,000	ltr			
Wiener Malz	4,800	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]
1	einmaischen 13ltr Wasser	52	52,1	53,7	49,3	00:00:10	00:09:55	09:55:58	10:05:53	2,93	0,38
4	1te Rast (Eiweiß) 60°C 30min	60	61,1	62,1	60,1	00:30:00	00:29:54	10:26:23	10:56:17	14,97	0,48
5	2te Rast (Maltoserast / verkleistern / vergärbarer Zucker) 65°C 30min	65	65,4	66,3	64,5	00:30:00	00:29:50	11:03:10	11:33:00	6,68	0,74
6	3te Rast (Destrose / Verzuckerung/ unvergärbarer Zucker) 72°C 15min	72	72,4	72,9	72,0	00:15:00	00:14:51	11:42:37	11:57:28	9,38	0,79
7	4te Rast 2te Zuckerrast 76°C 20min	76	76,3	77,0	75,4	00:20:00	00:19:51	12:04:13	12:24:04	6,52	0,67
10	Aufwärmphase mit Heizer und anschließend Hopfen zugeben	95	95,3	96,1	91,8	00:00:01	01:29:51	13:30:13	15:00:04	47,90	0,67

Vergärung

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



Refraktometer

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

Graphische Darstellung der Prozessdaten

