

Das Gruben No. 50

gebraut am: 13.10.2018

[zurück zur Homepage](#)

Bewertung des Bieres Gruben No. 50

Projekt-Id 26 erstellt 12.05.2018

ProjektName
Export 04

Beschreibung
Dunkles bayrisches Lagerbier

Auswertung:

lfd Brau	Menge geplant erreicht [ltr]	EBU EBC	Würze Gärung vor nach Flasche	Strom- verbrauch [W]	Beurteilung	gebraut
50	20 18,6	25 13,6 71 14,1	5,8 [°P] 8,3 7,5[%Brix]	3466	1,5	13.10.2018
					Kommentar	abgefüllt 18.10.2018

Auswertung:

Schüttung: 4,96 kg SudhausAusbeute: 51,7 %

tatsächlicher RestExtrakt [%] 7,2

Dichte [g/ml] 1,021

Gewichtsprozent Alkohol [%] 3,3

Volumenprozent Alkohol [%] 4,3 + 0,5 Flasche
Zucker gärung

Alternative Berechnung

Alkohol: 4,0 [Vol%]

Alkohol (Zoll): 4,9 [Vol%]

konsumierte Menge [ltr] 0,5

physiologischer
Brennwert [kcal] 261,3

[kJ] 1093,9

13.10.2018 16gr 7%Alpha, 22gr 4%Alpha Hopfen (aus alten Beständen)

17,7ltr. 14,8°P Ausschlagvolumen 1,7 ltr Wasser ergänzt

Spindel 13,5°P und Refraktometer Werte identisch 14,1%Brix

18.10.2018 Spindel 5,8°P und Refraktometer Werte identisch 8,3%Brix

03.11.2018 schon richtig lecker, ein schöner Geschmack

21.11.2018 etwas herber als Gruben 52, hier wurde Hopfen aus alten Beständen verwendet.

06.01.2019 jetzt ist es richtig lecker geworden und nicht mehr bitter.

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]	aus	Heizer extern	Beschreibung
1	52	☒	00:00:10	☐	aus	20	20	☒ einmaischen 13ltr Wasser
2	52	☐	00:00:10	☒	aus	0	0	☐ Malz einfüllen einrühren bei 52°C
3	52	☒	00:10:00	☐	permanent	0	0	☐ Einmaischrast 52°C 10min
4	60	☐	00:30:00	☐	permanent	0	0	☐ 1te Rast (Eiweiß) 60°C 30min
5	65	☐	00:30:00	☐	permanent	0	0	☐ 2te Rast (Maltoserast / verkleistern / vergärbarer Zucker) 65°C 30min
6	72	☐	00:15:00	☐	permanent	0	0	☐ 3te Rast (Destrose / Verzuckerung / unvergärbarer Zucker) 72°C 15min
7	76	☐	00:20:00	☐	permanent	0	0	☐ 4te Rast 2te Zuckerrast 76°C 20min
8	78	☐	00:00:01	☐	aus	0	0	☐ Achtung Temperatur einhalten, ggfs. manuell überprüfen uns schalten
9	0	☐	00:00:01	☒	permanent	0	0	☐ Abmaischen
10	95	☒	00:00:01	☐	aus	0	0	☒ Aufwärmphase mit Heizer und anschließend Hopfen zugeben
11	0	☐	00:00:01	☒	permanent	0	0	☐ Hopfen Zugabe, EBU 25
12	95	☐	01:00:00	☐	aus	0	0	☐ Hopfen kochen, Deckel abnehmen, Sud muss frei kochen 60 min 95°C
13	0	☐	00:00:00	☒	aus	0	0	☐ 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 ltr.

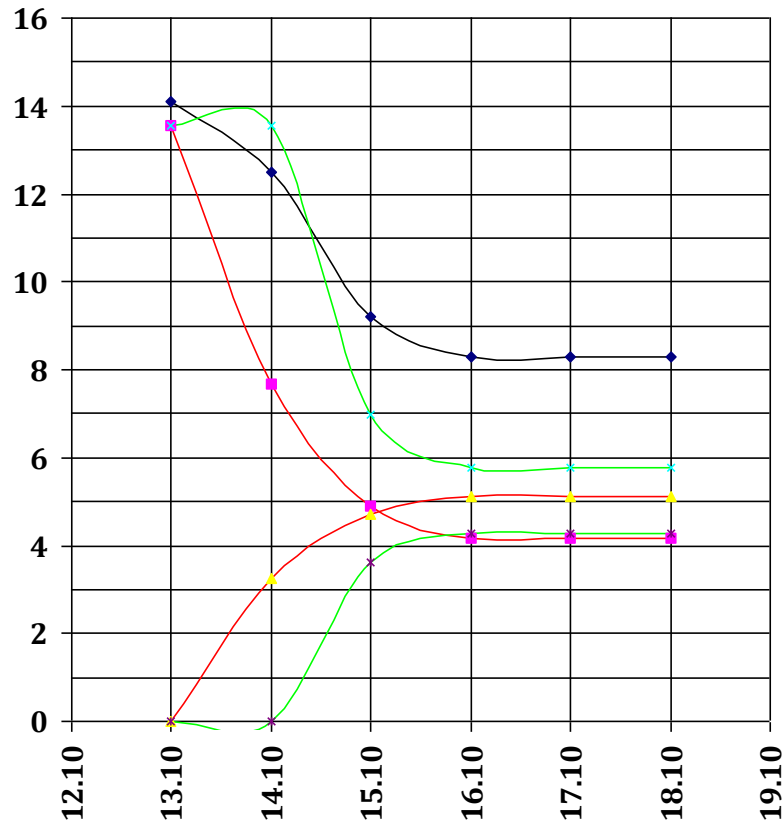
Zutaten	Menge	Einheit
Bittere	25,000	EBU
Farbmalz	0,160	kg Schüttung
Hallertauer Edelhopfen (7% Alpha, BU=30)	30,000	gr
obergärige Hefe Mauribrew Ale 514	7,000	gr
Stammwürze soll des Suds	13,500	% bei 20°C
Wasser zum Einmaischen	15,000	ltr
Wasserergänzung zum Hopfenkochen	12,000	ltr
Wiener Malz	4,800	kg Schüttung

min-max Wert zum BrauProzess

Step Beschreibung	Temperatur [°C]				Zeit [hh:mm:ss]			Anfahrtszeit t/min		
	soll	mittlere	max	min	soll	Rast	Start	Ende	[min]	[°C/min]
1 einmaischen 13ltr Wasser	52	50,9	50,9	50,9	00:00:10	00:00:00	09:32:49	09:32:49	14,30	2,52
3 Einmaischrast 52°C 10min	52	55,1	56,7	52,6	00:10:00	00:09:58	09:37:33	09:47:31	3,13	5,29
4 1te Rast (Eiweiß) 60°C 30min	60	62,3	63,3	60,3	00:30:00	00:30:00	09:57:17	10:27:17	9,53	0,98
5 2te Rast (Maltoserast / verkleistern / vergärbarer Zucker) 65°C 30min	65	66,6	67,6	64,9	00:30:00	00:30:00	10:33:27	11:03:27	5,80	0,61
6 3te Rast (Destrose / Verzuckerung/ unvergärbarer Zucker) 72°C 15min	72	74,0	74,5	72,1	00:15:00	00:14:56	11:11:57	11:26:53	8,27	0,79
7 4te Rast 2te Zuckerrast 76°C 20min	76	78,0	79,1	76,3	00:20:00	00:19:52	11:32:03	11:51:55	4,80	0,51
10 Aufwärmphase mit Heizer und anschließend Hopfen zugeben	95	94,8	96,0	93,3	00:00:01	01:00:00	12:45:05	13:45:05	41,77	1,55

Vergärung

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



Refraktometer

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

Graphische Darstellung der Prozessdaten

