

Bewertung des Bieres Gruben No. 51

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	gebraut
51	20	19,8	25 71	13,2 14,2	5,4 [°P] 8,1	1,5	18.10.2018
					3302 7,4[%Brix]	Kommentar	abgefüllt 28.10.2018

Auswertung:

Schüttung: 4,96 kg SudhausAusbeute: 51,6 %

tatsächlicher RestExtrakt [%] 6,8

Dichte [g/ml] 1,019

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] 253,5

[kJ] 1061,3

Erinnerung an Veronika
18.10.2018 29gr 7%Alpha
Ausschlagvolumen 18ltr. Spindel 15,3°P Refraktometer 16%Brix mit
1,7ltr Wasser0,5ltr. Hefe ergänzt. Die Hefe stammt aus Gruben 51 und
wurde in einer großen Menge hinzugegeben.
19.10.2018 Die Gärung ist nach einem Tag schon fast durch.
06.11.2018 erster Test noch nicht so das Wahre
21.11.2018 Bier ist schön malzig und nicht zu bitter. Lecker
16.11.2019 jetzt zum Schluss ist es doch sehr stark malzig.

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"/>	einmischen 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 / vergärbarer 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 / unvergärbarer 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"/>	Abmischen
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

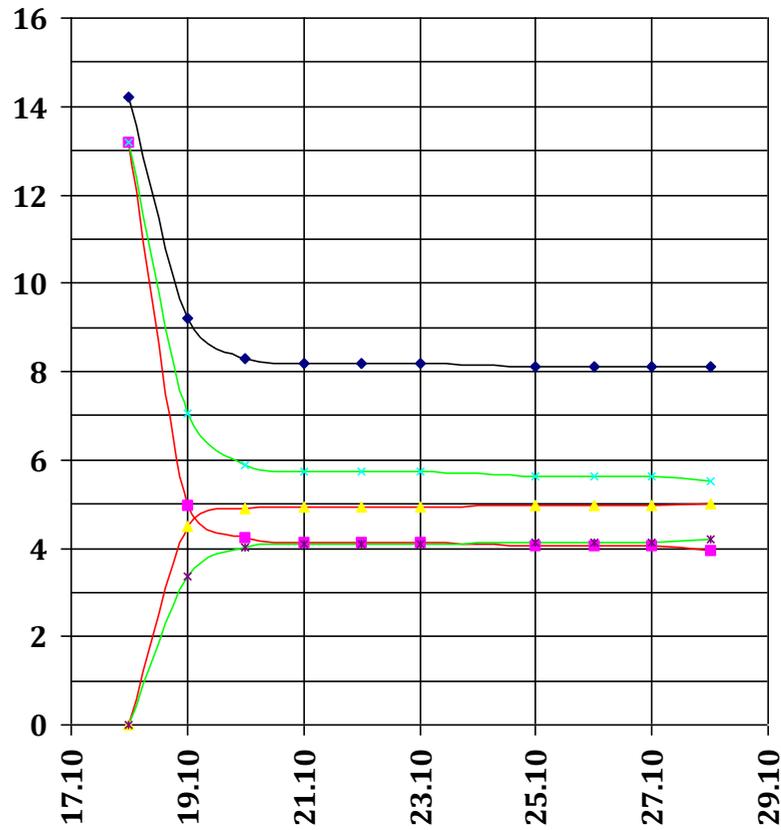
Zutaten			RezeptMenge	20	Itr.
Zutaten	Menge	Einheit			
Bittere	25,000	EBU			
Farbmalz	0,160	kg Schüttung			
Hallertauer Edelhopfen (7% Alpha, BU=30)	30,000	gr			
obergärige Hefe Mauribrew Ale 514	7,000	gr			
Stammwürze soll des Suds	13,500	% bei 20°C			
Wasser zum Einmaischen	15,000	ltr			
Wasserergänzung 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	52,3	52,3	52,3	00:00:10	00:00:00	08:35:03	08:35:03	12,97	2,67
3	Einmaischrast 52°C 10min	52	52,8	55,8	43,4	00:10:00	00:09:54	08:38:39	08:48:33	0,00	0,00
4	1te Rast (Eiweiß) 60°C 30min	60	62,7	63,4	60,4	00:30:00	00:29:54	08:55:49	09:25:43	7,07	0,69
5	2te Rast (Maltoserast / verkleistern / vergärbarer Zucker) 65°C 30min	65	66,6	67,6	65,1	00:30:00	00:29:54	09:30:43	10:00:37	4,67	0,59
6	3te Rast (Destrose / Verzuckerung/ unvergärbarer Zucker) 72°C 15min	72	73,1	73,6	72,1	00:15:00	00:14:54	10:08:23	10:23:17	7,40	0,86
7	4te Rast 2te Zuckerrast 76°C 20min	76	76,6	77,3	73,0	00:20:00	00:19:50	10:29:09	10:48:59	5,50	0,55
10	Aufwärmphase mit Heizer und anschließend Hopfen zugeben	95	94,7	95,8	93,8	00:00:01	01:00:00	11:40:43	12:40:43	43,10	2,20

Vergärung

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



Refraktometer

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

Graphische Darstellung der Prozessdaten

