

Bewertung des Bieres Gruben No. 54

Projekt-Id 28 erstellt 19.08.2019

ProjektName
Pils 19

Beschreibung
Pils mit Orangen- und Zitronenschalen gestopft, gebraut mit fallender Infusion

Traditionelles Bierbrauen im Urlaub.

Rezept Grubenbier

Es wird gebraut ohne Einsatz des gesamte Equipment. Lediglich 2 Gäreimer mit Maischefilterblech sollen reichen. Das Bier wird schon nach ca. einer Woche getrunken. Um einen Zitrusgeschmack im Bier zu bekommen wird während des Hopfenkochens 15min vor Schluß Zitronen- und Orangenschalen hinzugegeben.

Hierzu gibt es eine Präsentation: <https://www.youtube.com/watch?v=itbHtuF2ljw>

Auswertung:

lfd Brau	Menge geplant [ltr]	Menge erreicht [ltr]	EBU EBC	Würze Gärung vor	Würze nach	Stromverbrauch [W]	Beurteilung	gebraut	abgefüllt
54	20	18,5	25 3	12,5 13,0	3,5 [°P] 7,3	4500 6,5[%Brix]	1,5	09.09.2019	13.09.2019

Auswertung:

Schüttung: 5,00 kg SudhausAusbeute: 45,6 %

tatsächlicher RestExtrakt [%] 5,2

Dichte [g/ml] 1,012

Gewichtsprozent Alkohol [%] 3,8

Volumenprozent Alkohol [%] 4,8+ 0,5 Flasche gärung

Alternative Berechnung

Alkohol: 4,6 [Vol%]

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

konsumierte Menge [ltr] 0,5

physiologischer 221 0

Wie immer im Sommer ein Horstbier. Es wird gebraut und gleich verzehrt.

12.09.2019 die Gärung ist durch und es wird abgefüllt..

14.09.2019 der Zitrusgeschmacke, hervorragend, das wird jetzt beim nächsten Brau wiederholt.

16.09.2019 Dieses Bier wird im nächsten Urlaub wieder gebraut. Der leichte Zitrusgeschmack macht ein sehr leckeres Sommerbier.

23.09.2019 das Bier ist ausgetrunken. Wegen des sehr guten Ergebnisses wird das Programm erweitert. Die Rasttemperatur wird über die Rastzeit auf einen zweite Wert linear angepasst.

Brennwert [kcal] 487,9
[kJ] 983,6

Prozess / Rezept

ProjektName Pils 19

Beschreibung Pils mit Orangen- und Zitronenschalen gestopft, gebraut mit falle Rezeptmenge 20,0 ltr.

Step	Temp [°C]	Hysterese aus	Zeit [hh:mm:ss]	Unterbrechung	Rühren ein [sec]	aus	Heizer extern	Beschreibung	
1	72	<input type="checkbox"/>	00:00:10	<input checked="" type="checkbox"/>	aus	0	0	<input type="checkbox"/>	einmaischen 15ltr Wasser 72°C
2	68-58	<input type="checkbox"/>	01:30:00	<input type="checkbox"/>	permanent	0	0	<input type="checkbox"/>	Infusion mit abfallender Temperatur von 68-60°C, wenn es zu kühl wird kochendes Wasser nachfüllen
3	0	<input type="checkbox"/>	00:00:10	<input type="checkbox"/>	aus	0	0	<input type="checkbox"/>	Jodprobe überprüfen ggf kochendes Wasser nachfüllen
4	0	<input type="checkbox"/>	00:00:00	<input checked="" type="checkbox"/>	aus	0	0	<input type="checkbox"/>	Läutern
5	95	<input checked="" type="checkbox"/>	00:00:10	<input checked="" type="checkbox"/>	aus	0	0	<input checked="" type="checkbox"/>	Sud aufwärmen auf Kochtempertur
6	95	<input type="checkbox"/>	00:45:00	<input type="checkbox"/>	aus	0	0	<input checked="" type="checkbox"/>	Hopfen kochen, Deckel abnehmen, Sud muss frei kochen, EBU 25
7	95	<input type="checkbox"/>	00:15:00	<input checked="" type="checkbox"/>	aus	0	0	<input checked="" type="checkbox"/>	Orangen- und Zitronenschale in den kochenden Sud geben
8	0	<input type="checkbox"/>	00:00:10	<input checked="" type="checkbox"/>	aus	0	0	<input type="checkbox"/>	Hopfen kochen fertig

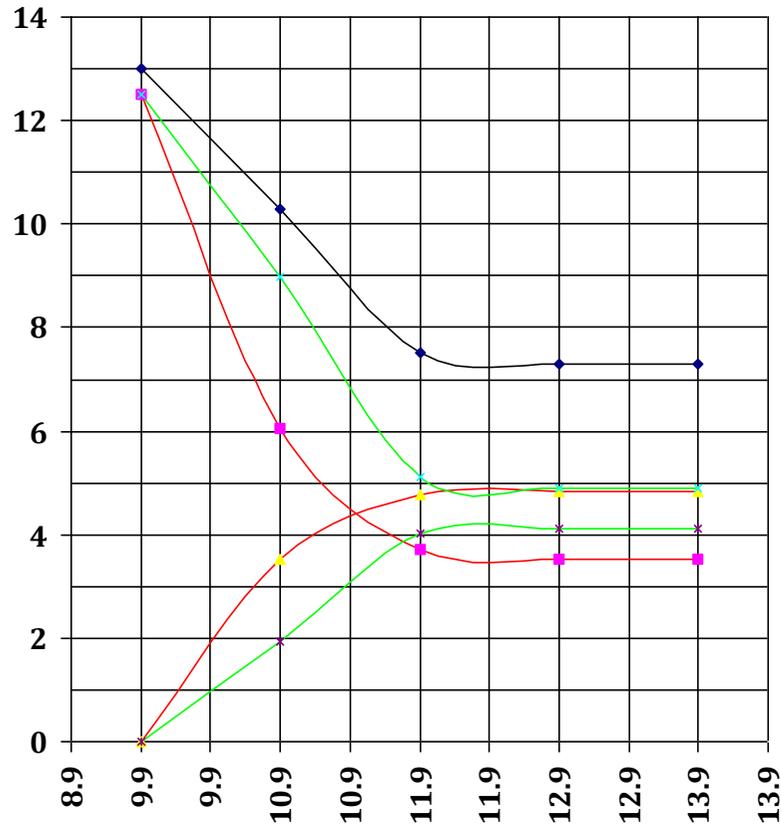
Zutaten			RezeptMenge	20	Itr.
Zutaten	Menge	Einheit			
Bittere	25,000	EBU			
Hallertauer Edelhopfen (7% Alpha, BU=30) 60min	28,000	gr			
obergärige Hefe Mauribrew Ale 514	7,000	gr			
Orangenschale	2,000	Stück			
Pilsener Malz	5,000	kg Schüttung			
Stammwürze soll des Suds	13,000	% bei 20°C			
Wasser zum Einmaischen	15,000	ltr			
Wasserergänzung zum Hopfenkochen	8,000	ltr			
Zitronenschale	1,000	Stück			

min-max Wert zum BrauProzess

Step	Beschreibung	Temperatur [°C]				Zeit [hh:mm:ss]			Anfahrzeit t/min		
		soll	mittlere	max	min	soll	Rast	Start	Ende	[min]	[°C/min]
2	Infusion mit abfallender Temperatur von 68-60°C, wenn es zu kühl wird kochen	65-58	63,3	67,8	57,8	01:30:00	01:29:49	12:47:56	14:17:45	3,05	2,19

Vergärung

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



Refraktometer

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

Graphische Darstellung der Prozessdaten

