

Bewertung des Bieres Gruben No. 56

Projekt-Id 29 erstellt 25.09.2019

ProjektName
Pils 20

Beschreibung
Pils mit Orangen- und Zitronenschale gestopft, gebraut mit linear steigender Infusion

Rezept Grubenbier

Pils 19 war die Basis für diesen Brau. Es wurde im Urlaub mit fallender Temperatur gebraut und mit Zitruschalen gestopft. Begründet durch das positive Ergebnis hat das Programm eine weitere Funktion erhalten bei der die Temperatur über der Rastzeit linear erhöht werden kann.

Auswertung:

lfd Brau	Menge geplant erreicht [ltr]	EBU EBC	Würze Gärung vor nach	Strom- verbrauch Flasche[W]	Beurteilung	gebraut	abgefüllt
56	20 20,3	27 3	13,5 14,0	3,5 [°P] 7,5 0,0[%Brix]	1,5	27.10.2019	31.10.2019

Auswertung:

Schüttung: 5,00 kg SudhausAusbeute: 51,7 %

tatsächlicher RestExtrakt [%] 5,3

Dichte [g/ml] 1,012

Gewichtsprozent Alkohol [%] 4,2

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

Alternative Berechnung

Alkohol: 5,1 [Vol%]

Alkohol (Zoll): 6,2 [Vol%]

konsumierte Menge [ltr] 0,5

physiologischer
Brennwert [kcal] 253,3

[kJ] 1060,6

Kommentar
27gr Hopfen 8%Alpha gestopft mit 1 Orange und 1 Zitrone
20 ltr Sud 15,6%Brix, Spindel 14°P
=> + 1,2ltr Wasser 14,0%Brix, Spindel 13°P
28.10.2019 der Zitrusgeschmack ist nicht zu erkennen
31.10.2019 Spindel 5,5°P, das Bier fühlt sich nach viel Alkohol an. Der Zitrusgeschmack ist zu erkennen
02.11.2019 erstes Problefläschen getrunken. Viel Alkohol sehr lecker, auch der leichte Zitrusgeschmack
12.4.2024 letzte Flasch getrunken. Sie wurde schölicht übersehen. Aber es war ein besonderer Geschmack - hervorragend

Prozess / Rezept

ProjektName Pils 20

Beschreibung Pils mit Orangen- und Zitronenschale gestopft, gebraut mit linear

Rezeptmenge 20,0 ltr.

Step	Temp [°C]	Hysterese aus	Zeit [hh:mm:ss]	Unterbrechung	Rühren ein [sec]	aus	Heizer extern	Beschreibung
1	60	<input checked="" type="checkbox"/>	00:00:10	<input type="checkbox"/>	aus	0	0	<input checked="" type="checkbox"/> Wasser aufheizen
2	60	<input type="checkbox"/>	00:00:10	<input checked="" type="checkbox"/>	aus	0	0	<input type="checkbox"/> einmaischen 15ltr Wasser 60°C
3	58-68	<input type="checkbox"/>	01:30:00	<input type="checkbox"/>	permanent	0	0	<input type="checkbox"/> Infusion mit linear steigender Temperatur von 58-68°C
4	68	<input type="checkbox"/>	00:00:10	<input checked="" type="checkbox"/>	aus	0	0	<input type="checkbox"/> Jodprobe überprüfen
5	76	<input type="checkbox"/>	00:05:00	<input type="checkbox"/>	permanent	0	0	<input type="checkbox"/> Läutertemperatur 76°C
6	76	<input type="checkbox"/>	00:00:10	<input checked="" type="checkbox"/>	permanent	0	0	<input type="checkbox"/> Läutern
7	95	<input checked="" type="checkbox"/>	00:00:10	<input type="checkbox"/>	aus	0	0	<input checked="" type="checkbox"/> Sud aufwärmen auf Kochtempertur
8	95	<input type="checkbox"/>	00:00:10	<input checked="" type="checkbox"/>	aus	0	0	<input type="checkbox"/> Hopfen Zugabe, EBU 25
9	95	<input type="checkbox"/>	00:45:00	<input type="checkbox"/>	aus	0	0	<input type="checkbox"/> Hopfen kochen, Deckel abnehmen, Sud muss frei kochen, EBU 25
10	90	<input type="checkbox"/>	00:00:10	<input checked="" type="checkbox"/>	aus	0	0	<input type="checkbox"/> Stopf beigabe einfüllen
11	95	<input type="checkbox"/>	00:15:00	<input type="checkbox"/>	aus	0	0	<input type="checkbox"/> Orangen- und Zitronenschale in den kochenden Sud geben
12	90	<input type="checkbox"/>	00:00:10	<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 12,7% und mit Wasser ggfs. Ergänzen Programm ist beendet

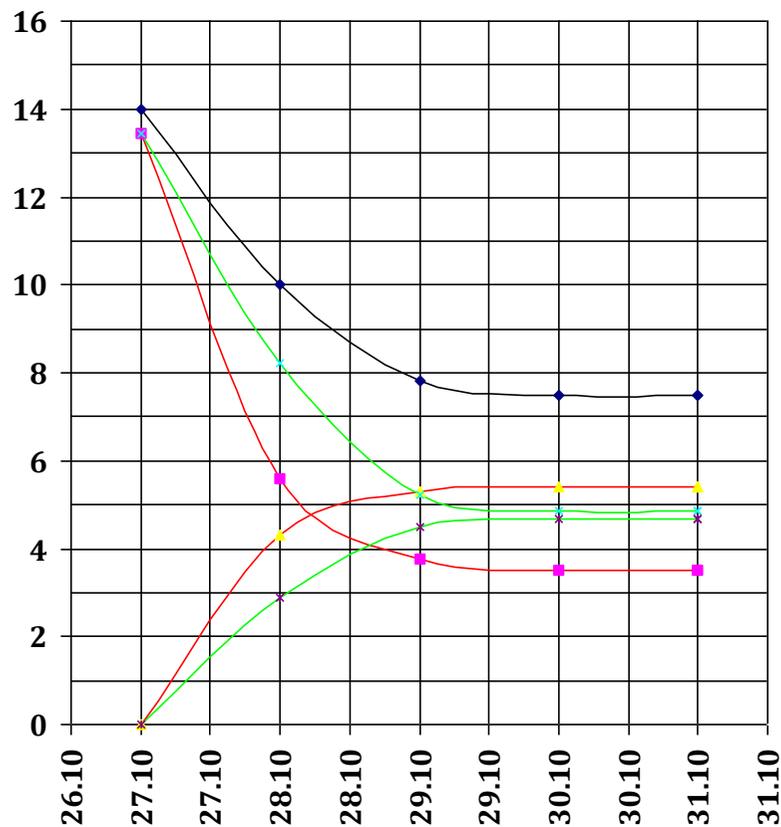
Zutaten			RezeptMenge	20	Itr.
Zutaten	Menge	Einheit			
Bittere	25,000	EBU			
Hallertauer Edelhopfen (7% Alpha, BU=30) 60min	28,000	gr			
obergärige Hefe Mauribrew Ale 514	7,000	gr			
Orangenschale	2,000	Stück			
Pilsener Malz	5,000	kg Schüttung			
Stammwürze soll des Suds	13,000	% bei 20°C			
Wasser 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]			Anfahrtzeit t/min		
		soll	mittlere	max	min	soll	Rast	Start	Ende	[min]	[°C/min]
1	Wasser aufheizen	60	51,6	51,6	51,6	00:00:10	00:00:00	06:51:54	06:51:54	12,77	2,11
3	Infusion mit linear steigender Temperatur von 58-68°C	58-68	63,1	68,0	52,8	01:30:00	01:30:00	06:54:14	08:24:14	1,23	4,46
5	Läutertemperatur 76°C	76	76,7	76,9	75,8	00:05:00	00:04:58	08:35:42	08:40:40	8,93	0,93
7	Sud aufwärmen auf Kochtempertur	95	94,9	94,9	94,9	00:00:10	00:00:00	09:42:33	09:42:33	45,67	1,66
9	Hopfen kochen, Deckel abnehmen, Sud muss frei kochen, EBU 25	95	94,6	95,4	91,4	00:45:00	00:44:58	09:43:07	10:28:05	0,20	0,00
10	Stopfbeigabe einfüllen	95	94,2	95,0	89,4	00:00:10	00:14:50	10:28:27	10:43:17	0,17	0,00

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	10,0	5,6	4,3	8,2	2,9
2	7,8	3,7	5,3	5,2	4,5
3	7,5	3,5	5,4	4,9	4,7
4	7,5	3,5	5,4	4,9	4,7
4	7,5	3,5	5,4	4,9	4,7

Graphische Darstellung der Prozessdaten

