

Bewertung des Bieres Gruben No. 58

Projekt-Id 32 erstellt 05.04.2020

ProjektName
Alt 05

Beschreibung
Düsseldorfer Alt{e} Socke

Edels 3tes

Eine Kombination aus den Projekten Alt 01 (Düsseldorfer Alt) und Alt 04 (alte Socke).

Zutaten aus Alt 01 und Brauprozess aus Alt 04

Auswertung:

lfd Brau	Menge geplant [ltr]	EBU erreicht EBC	Würze Gärung vor nach	Strom- verbrauch Flasche[W]	Beurteilung	gebraut
58	20	18,6	32,5 38	13,5 14,0	2,5	11.04.2020
			4,3 [°P] 8,4	3930 0,0[%Brix]	Kommentar	abgefüllt 15.04.2020

Auswertung:

Schüttung: 4,40 kg SudhausAusbeute: 56,4 %

tatsächlicher RestExtrakt [%] 5,9

Dichte [g/ml] 1,015

Gewichtsprozent Alkohol [%] 3,9

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

Alternative Berechnung

Alkohol: 4,7 [Vol%]

Alkohol (Zoll): 5,8 [Vol%]

konsumierte Menge [ltr] 0,5

physiologischer
Brennwert [kcal] 255,4

[kJ] 1069,2

Hopfen 31gr 8%Alpha
Stammwürze 13°P mit der Spindel gemessen
Stammwürze 6°P mit der Spindel beim Abfüllen
18.04.2020 erstes Fläschchen getrunken. Lecker
24.09.2021 drittletzte Flasche getunken. Schmeckt gut, super klar,
super stabiler Schaum.

Prozess / Rezept

ProjektName Alt 05

Beschreibung Düsseldorf Alt{e} Socke

Rezeptmenge 20,0 ltr.

Step	Temp [°C]	Hysterese aus	Zeit [hh:mm:ss]	Unterbrechung	Rühren ein [sec]	Rühren aus	Heizer extern	Beschreibung	
1	58	<input checked="" type="checkbox"/>	00:00:10	<input type="checkbox"/>	aus	20	20	<input checked="" type="checkbox"/>	einmaischen 15ltr Wasser 60°C
2	58	<input type="checkbox"/>	00:00:10	<input checked="" type="checkbox"/>	permanent	0	0	<input type="checkbox"/>	Malz einfüllen einrühren bei 58°C
3	57	<input type="checkbox"/>	00:10:00	<input type="checkbox"/>	permanent	0	0	<input type="checkbox"/>	Einmaischrast 57°C 10min
4	62	<input type="checkbox"/>	00:45:00	<input type="checkbox"/>	permanent	0	0	<input type="checkbox"/>	1te Rast (Eiweiß) 62°C 45min
5	72	<input type="checkbox"/>	00:45:00	<input type="checkbox"/>	permanent	0	0	<input type="checkbox"/>	2te Rast (Maltoserast / verkleistern / vergärbarer Zucker) 72°C 45min
6	76	<input type="checkbox"/>	00:10:00	<input type="checkbox"/>	permanent	0	0	<input type="checkbox"/>	3te Rast (Destrose / Verzuckerung/ unvergärbarer Zucker) 76°C 10min
7	76	<input type="checkbox"/>	00:00:10	<input checked="" type="checkbox"/>	permanent	0	0	<input type="checkbox"/>	Läutern 78°C heißes Wasser bis auf Eichstrich (15ltr.) auffüllen
8	95	<input checked="" type="checkbox"/>	00:00:10	<input type="checkbox"/>	aus	0	0	<input checked="" type="checkbox"/>	Aufwärmphase mit Heizer und anschließend Hopfen zugeben, EBU 32 entspricht 31gr 8%Alpha Hopfen
9	95	<input type="checkbox"/>	00:00:10	<input checked="" type="checkbox"/>	aus	0	0	<input type="checkbox"/>	Hopfen Zugabe, EBU 32
10	95	<input type="checkbox"/>	01:00:00	<input type="checkbox"/>	aus	30	10	<input type="checkbox"/>	Hopfen kochen, Deckel abnehmen, Sud muss frei kochen, EBU 32 entspricht 31gr 8%Alpha Hopfen
11	90	<input type="checkbox"/>	00:10:10	<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 13% und mit Wasser ggfs. ergänzen Programm ist beendet

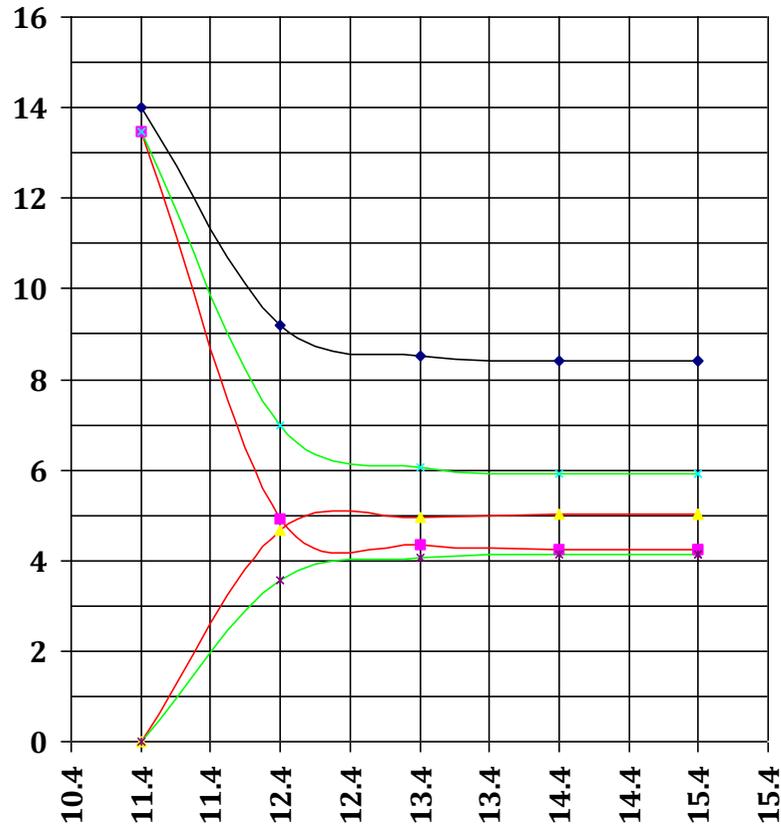
Zutaten			RezeptMenge	20	Itr.
Zutaten	Menge	Einheit			
Bittere	32,000	EBU			
Farbmalz	30,000	gr			
Hallertauer Edelhopfen (8% Alpha, BU=30)	31,000	gr			
Münchener Malz	2,800	kg Schüttung			
obergärige Hefe Mauribrew Ale 514	7,000	gr			
Stammwürze soll des Suds	12,000	% bei 20°C			
Wasser zum Einmaischen	13,000	ltr			
Wasserergänzung zum Hopfenkochen	9,000	ltr			
Wiener Malz	1,600	kg Schüttung			

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]
1	einmaischen 15ltr Wasser 60°C	58	57,7	57,7	57,7	00:00:10	00:00:00	09:34:41	09:34:41	9,67	3,15
3	Einmaischrast 57°C 10min	57	57,9	60,5	51,9	00:10:00	00:09:56	09:36:15	09:46:11	0,00	0,00
4	1te Rast (Eiweiß) 62°C 45min	62	63,6	65,4	61,6	00:45:00	00:44:50	09:50:57	10:35:47	4,40	0,30
5	2te Rast (Maltoserast / verkleistern / vergärbarer Zucker) 72°C 45min	72	72,1	72,3	71,3	00:45:00	00:44:55	10:46:57	11:31:52	10,97	0,93
6	3te Rast (Destrose / Verzuckerung/ unvergärbarer Zucker) 76°C 10min	76	78,1	78,9	76,1	00:10:00	00:09:56	11:37:30	11:47:26	5,27	0,72
8	Aufwärmphase mit Heizer und anschließend Hopfen zugeben, EBU 32 entspricht	95	94,9	94,9	94,9	00:00:10	00:00:00	12:23:34	12:23:34	24,53	3,87
10	Hopfen kochen, Deckel abnehmen, Sud muss frei kochen, EBU 32 entspricht 31	95	93,9	96,1	72,2	01:00:00	01:11:33	12:24:12	13:35:45	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	9,2	4,9	4,7	7,0	3,6
2	8,5	4,3	5,0	6,1	4,1
3	8,4	4,3	5,0	5,9	4,1
4	8,4	4,3	5,0	5,9	4,1
4	8,4	4,3	5,0	5,9	4,1

Graphische Darstellung der Prozessdaten

