

### Bewertung des Bieres Gruben No. 6

Projekt-Id 2 erstellt 10.11.2011

ProjektName  
Pils 02

Beschreibung  
Pilsener und Müncher Malz im Verhältnis 6:1

Rezept von Helmut Walczak

#### Auswertung:

lfd Brau	Menge geplant [ltr]	erreicht [ltr]	EBU EBC	Würze Gärung vor nach	Strom- verbrauch Flasche[W]	Beurteilung	3	gebraut	27.02.2012
6	15	12,3	28 12	12,5 3,0 [°P]	3530 [%Brix]	Kommentar		abgefüllt	04.03.2012

#### Auswertung:

Schüttung: 4,00 kg SudhausAusbeute: 45,6 %

tatsächlicher RestExtrakt [%]	4,7
Dichte [g/ml]	1,010
Gewichtsprozent Alkohol [%]	4,0
Volumenprozent Alkohol [%]	5,1+ 0,5 Flasche Zucker gärung
Alternative Berechnung	
Alkohol:	4,8 [Vol%]
Alkohol (Zoll):	5,9 [Vol%]
konsumierte Menge [ltr]	0,5
physiologischer Brennwert [kcal]	233,5
[kJ]	977,7

DeutscherMeister 2011/12 BVB 09 - Edition  
Thermostat vom Einkochautomat ausgebaut.  
Stammwürze vor dem Hopfenkochen 11°  
Beim Abmaischen fiel die Temperaturmessung aus, daher eine  
Temperatur von 79,x°C statt 78°C  
27.2.2012 Gärung gestartet  
2.3.2012 5,8% Stammwürze  
4.3.2012 abgefüllt Sud mit Schaum, Gärung somit noch nicht beendet  
11.4.2012 1te Flasche getrunken - lecker - klar, guter Geschmack,  
Alkohol deutlich erkennbar mehr als Gruben No5  
25.5.2012 Hoher Druck in der Flasche, öffnet mit Knall, aber Bier  
schäumt nicht heraus  
16.6.2012 Bier wird immer bessr, schade nur noch eine Flasche

### Prozess / Rezept

ProjektName Pils 02

Beschreibung Pilsener und Müncher Malz im Verhältnis 6:1

Rezeptmenge 15,0 ltr.

Step	Temp [°C]	Hysterese aus	Zeit [hh:mm:ss]	Unterbrechung	Rühren			Heizer extern	Beschreibung
					ein [sec]	aus			
1	35	<input checked="" type="checkbox"/>	00:00:10	<input type="checkbox"/>	permanent	0	0	<input type="checkbox"/>	einmischen 10ltr Wasser
2	35	<input checked="" type="checkbox"/>	00:00:00	<input checked="" type="checkbox"/>	aus	0	0	<input type="checkbox"/>	Malz einfüllen einrühren
3	52	<input checked="" type="checkbox"/>	00:20:00	<input type="checkbox"/>	permanent	0	0	<input type="checkbox"/>	1te Rast (Eiweiß) 52°C 20min
4	63	<input type="checkbox"/>	00:50:00	<input type="checkbox"/>	permanent	0	0	<input type="checkbox"/>	2te Rast (Maltoserast / verkleistern / vergärbarer Zucker) 63°C 50min
5	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
6	0	<input type="checkbox"/>	00:00:00	<input checked="" type="checkbox"/>	aus	0	0	<input type="checkbox"/>	Jodprobe überprüfen ggf manuell weiterheizen
7	76	<input type="checkbox"/>	00:00:00	<input type="checkbox"/>	permanent	0	0	<input type="checkbox"/>	Abmischen 76°C
8	0	<input type="checkbox"/>	00:00:00	<input checked="" type="checkbox"/>	aus	0	0	<input type="checkbox"/>	Läutern 76°C heißes Wasser bis auf Eichstrich (15ltr.) auffüllen
9	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, EBU 28
10	0	<input type="checkbox"/>	00:00:01	<input checked="" type="checkbox"/>	permanent	0	0	<input type="checkbox"/>	Hopfen Zugabe, EBU 28
11	95	<input type="checkbox"/>	01:30:00	<input type="checkbox"/>	aus	30	10	<input type="checkbox"/>	Hopfen kochen, Deckel abnehmen, Sud muss frei kochen, EBU 28
12	20	<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% und mit Wasser ggfs. ergänzen Programm ist beendet

## Das Gruben No. 6

gebraut am: 27.02.2012

[zurück zur Homepage](#)

Zutaten			RezeptMenge	15	Itr.
Zutaten	Menge	Einheit			
Bittere	30,000	EBU			
Hallertauer Edelhopfen (10% Alpha, BU=30)	18,000	gr			
Münchener Malz	1,000	kg Schüttung			
obergärige Hefe Mauribrew Ale 514	7,000	gr			
Pilsener Malz	3,000	kg Schüttung			
Stammwürze soll des Suds	13,000	% bei 20°C			
Wasser zum Einmaischen	10,000	ltr			
Wasserergänzung zum Hopfenkochen	7,000	ltr			

## 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 10ltr Wasser	35	37,9	37,9	37,9	00:00:10	00:00:00	08:03:14	08:03:14	0,40	94,72
3	1te Rast (Eiweiß) 52°C 20min	52	52,9	53,2	51,8	00:20:00	00:20:00	08:16:11	08:36:11	12,58	2,36
4	2te Rast (Maltoserast / verkleistern / vergärbarer Zucker) 63°C 50min	63	63,1	63,8	62,4	00:50:00	00:49:54	08:44:36	09:34:30	8,05	1,26
5	3te Rast (Destrose / Verzuckerung/ unvergärbarer Zucker) 72°C 15min	72	71,7	72,2	71,7	00:15:00	00:14:59	09:43:35	09:58:34	8,88	1,05
7	Abmaischen 76°C	76	79,1	79,1	79,1	00:00:00	00:00:00	10:07:37	10:07:37	8,45	9,37
9	Aufwärmphase mit Heizer und anschließend Hopfen zugeben, EBU 28	95	95,2	95,4	95,1	00:00:01	00:05:34	10:59:08	11:04:42	48,10	1,98
10	Hopfen Zugabe, EBU 28	95	94,6	95,7	92,6	00:00:01	01:27:47	11:01:57	12:29:44	6,07	15,73



# BrauProtokoll

08.02.2022

*Das Gruben No. 6*

gebraut am: 27.02.2012

[zurück zur Homepage](#)

---

### Graphische Darstellung der Prozessdaten

