

### Bewertung des Bieres Gruben No. 61

Projekt-Id 31 erstellt 05.04.2020

ProjektName  
Pils 23

Beschreibung  
Pils mit Zitronenschalen gestopft, gebraut mit linear steigender Infusion

Henry Edition

Das Bier entspricht dem Projekt Pils 20, Unterschied hier wird mit der Schale einer großen Zitrone gestopft

Auswertung:

lfd Brau	Menge		EBU EBC	Würze		Strom- verbrauch [W]
	geplant [ltr]	erreicht		Gärung vor	nach Flasche	
61	20	18,6	25	12,5	3,7 [°P]	5000
			3	13,0	7,5	0,0 [%Brix]

Beurteilung **1,5**      gebraut 08.05.2021  
Kommentar      abgefüllt 13.05.2021

Ein Tag an dem alles schief ging

1. Malz zu grob geschrotet bekommen, deshalb
  2. eigene Malzmühle aktiviert und für neuen Trichter umgebaut
  3. beim Schroten bricht die zweite Antriebswelle, Mahlwerk repariert
  4. Thermometer defekt - Fleischthermometer verwendet, d.h. manuelle Temperatursteuerung
  5. die vorgefertigten Zitronenschalen wurden entsorgt
- Hopfen 28gr 8% Alpha  
20.5.2021 das Jungbier ist richtig lecker. Der Zitrusgeschmack ist dezent zu erkennen. Macht Spaß es nicht alt werden zu lassen.

Auswertung:

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

tatsächlicher RestExtrakt [%] 5,3

Dichte [g/ml] 1,013

Gewichtsprozent Alkohol [%] 3,7

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

Alternative Berechnung

Alkohol: 4,5 [Vol%]

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

konsumierte Menge [ltr] 0,5

physiologischer  
Brennwert [kcal] 235,4

[kJ] 985,5

### Prozess / Rezept

ProjektName Pils 23

Beschreibung Pils mit Zitronenschalen gestopft, gebraut mit linear steigender Inf Rezeptmenge 20,0 ltr.

Step	Temp [°C]	Hysterese aus	Zeit [hh:mm:ss]	Unterbrechung	Rühren		Heizer extern	Beschreibung	
					ein [sec]	aus			
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"/>	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

## Das Gruben No. 61

gebraut am: 08.05.2021

[zurück zur Homepage](#)

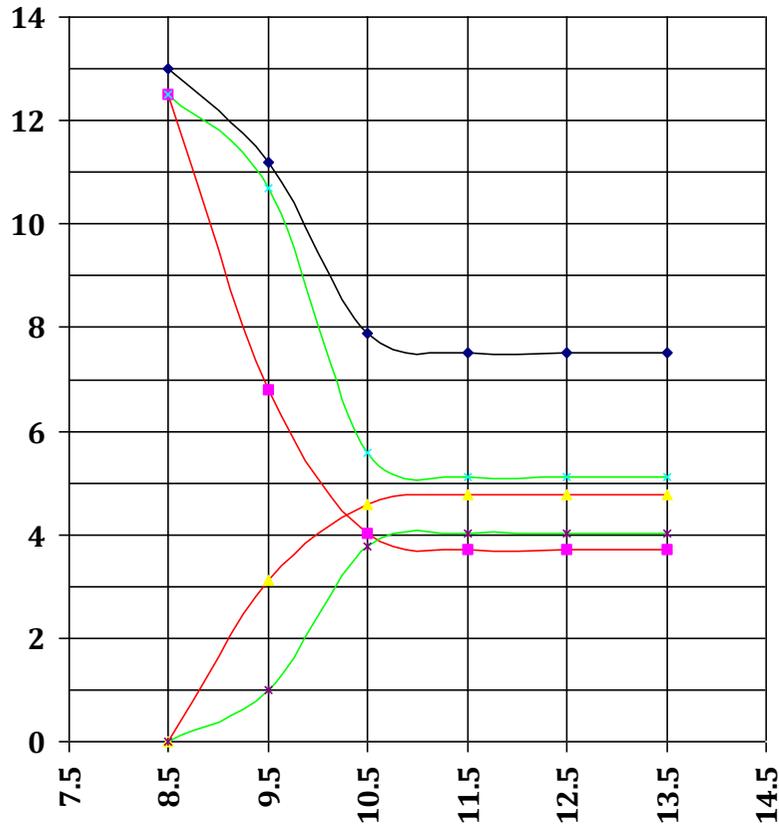
Zutaten			RezeptMenge	20	Itr.
Zutaten	Menge	Einheit			
Bittere	25,000	EBU			
Hallertauer Edelhopfen (7% Alpha, BU=30) 60min	28,000	gr			
obergärige Hefe Mauribrew Ale 514	7,000	gr			
Pilsener Malz	5,000	kg Schüttung			
Stammwürze soll des Suds	13,000	% bei 20°C			
Wasser zum Einmaischen	15,000	ltr		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

## 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	Wasser aufheizen	60	15,2	15,2	15,2	00:00:10	00:00:00	10:46:00	10:46:00	16,58	1,03

### 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	11,2	6,8	3,1	10,7	1,0
2	7,9	4,0	4,6	5,6	3,8
3	7,5	3,7	4,8	5,1	4,0
4	7,5	3,7	4,8	5,1	4,0
5	7,5	3,7	4,8	5,1	4,0

### Graphische Darstellung der Prozessdaten

