

Das Gruben No. 66

gebraut am: 17.02.2022

[zurück zur Homepage](#)

Bewertung des Bieres Gruben No. 66

Projekt-Id 38 erstellt 05.02.2022

ProjektName
Pils 27

Beschreibung
Pils untergärig

Grazina-Bier

Maischvorgang identisch mit Pils 26 jedoch ohne gestopfte Zitronenschalen und etwas mehr

Hopfen

Auswertung:

lfd Brau	Menge geplant [ltr]	EBU erreicht EBC	Würze Gärung vor nach	Strom- verbrauch [W]	Beurteilung	gebraut	17.02.2022
					Kommentar	abgefüllt	22.02.2022
66	20	19,7	31 13,3 7 13,8	3,5 [°P] 7,5 0,0[%Brix]	3800		

Auswertung:

Schüttung: 5,00 kg SudhausAusbeute: 52,2 %

tatsächlicher RestExtrakt [%] 5,3

Dichte [g/ml] 1,012

Gewichtsprozent Alkohol [%] 4,1

Volumenprozent Alkohol [%] 5,3 + 0,5 Flasche
Zucker gärung

Alternative Berechnung

Alkohol: 5,0 [Vol%]

Alkohol (Zoll): 6,1 [Vol%]

konsumierte Menge [ltr] 0,5

physiologischer
Brennwert [kcal] 249,6

[kJ] 1044,9

31gr 8% Alpha Hopfen
19,5ltr Würze 15°P 15,5%Brix - 1ltr Wasser verdünnt
18.02.2022 Hefe hinzugegeben
19.02.2022 Bier schmeckt schön frisch
22.2.2022 Stammwürze gemessen 4°P mit der Spindel; 7,5%Brix

Prozess / Rezept

ProjektName Pils 27

Beschreibung Pils untergärig

Rezeptmenge 20,0 ltr.

Step	Temp [°C]	Hysterese aus	Zeit [hh:mm:ss]	Unter- brechung	Rühren ein [sec] aus			Heizer extern	Beschreibung
1	48	☒	00:00:10	☐	aus	20	20	☒	einmaischen 13ltr Wasser 48°C
2	0	☐	00:00:00	☒	aus	0	0	☐	Malz einfüllen einrühren
3	52	☐	00:10:00	☐	permanent	0	0	☐	1te Rast (Eiweiß) 52°C20min
4	63	☐	00:50:00	☐	permanent	0	0	☐	2te Rast (Maltoserast / verkleistern / vergärbarer Zucker) 63°C560min
5	72	☐	00:25:00	☐	permanent	0	0	☐	3te Rast (Destrose / Verzuckerung/ unvergärbarer Zucker) 72°C 25min
6	0	☐	00:00:00	☒	aus	0	0	☐	Jodprobe überprüfen ggf manuell weiterheizen
7	76	☐	00:00:10	☐	permanent	0	0	☐	Abmaischen 76°C
8	0	☐	00:00:00	☒	aus	0	0	☐	Läutern 76°C heißes Wasser bis auf Eichstrich (15ltr.) auffüllen
9	95	☒	00:00:10	☐	aus	0	0	☒	Aufwärmphase mit Heizer und anschließend Hopfen zugeben
10	0	☐	00:00:10	☒	permanent	0	0	☐	Hopfen Zugabe, EBU 32
11	95	☐	01:00:00	☐	aus	30	10	☐	Hopfen kochen
12	0	☐	00:00:00	☒	aus	0	0	☐	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 ltr.

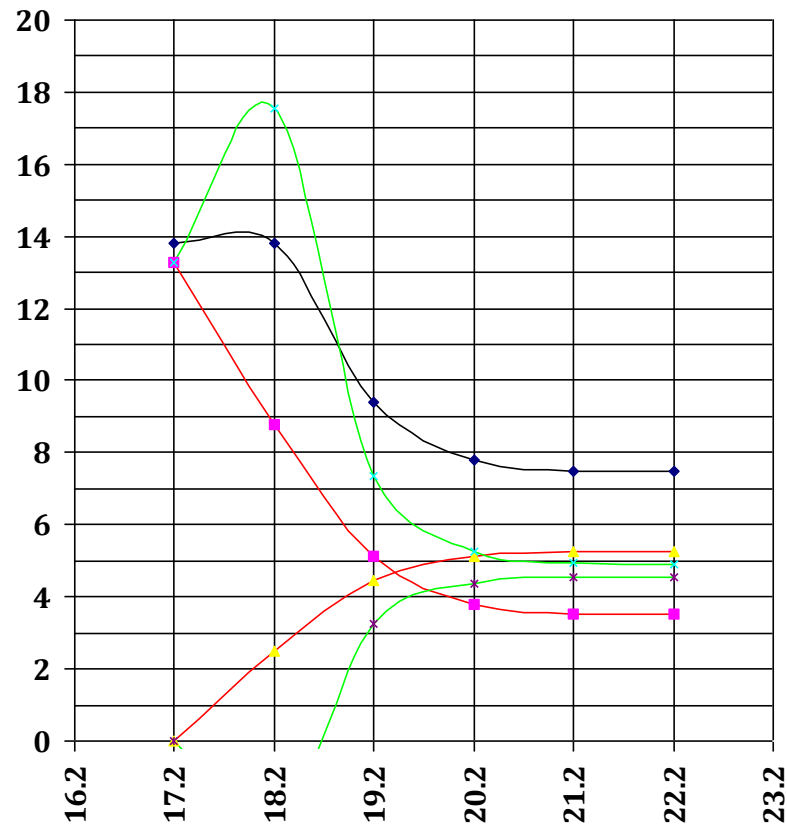
Zutaten	Menge	Einheit
Bittere	25,000	EBU
Hallertauer Edelhopfen (7% Alpha, BU=30) 60min	28,000	gr
Pilsener Malz	5,000	kg Schüttung
Stammwürze soll des Suds	13,000	% bei 20°C
untergärige Hefe Saflager w-3470	11,500	gr
Wasser zum Einmaischen	15,000	ltr
Wasserergänzung zum Hopfenkochen	8,000	ltr

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 13ltr Wasser 48°C	48	49,1	49,1	49,1	00:00:10	00:00:00	13:52:58	13:52:58	6,00	2,38
3	1te Rast (Eiweiß) 52°C20min	52	53,2	53,5	52,0	00:10:00	00:09:52	13:59:57	14:09:49	5,82	3,23
4	2te Rast (Maltoserast / verkleistern / vergärbare Zucker) 63°C560min	63	63,4	64,3	62,5	00:50:00	00:49:58	14:20:15	15:10:13	10,23	0,93
5	3te Rast (Destrose / Verzuckerung/ unvergärbare Zucker) 72°C 25min	72	72,2	72,7	71,5	00:25:00	00:24:56	15:20:15	15:45:11	9,80	0,95
7	Abmaischen 76°C	76	76,1	76,1	76,1	00:00:10	00:00:00	15:55:29	15:55:29	9,77	0,35
9	Aufwärmphase mit Heizer und anschließend Hopfen zugeben	95	94,9	94,9	94,9	00:00:10	00:00:00	16:29:44	16:29:44	25,25	2,86
11	Hopfen kochen	95	94,8	96,0	93,8	01:00:00	00:59:55	16:30:21	17:30:16	0,18	0,00

Vergärung

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



Refraktometer

Tage	%Brix	linear		qubisch	
		°P	VolAlk[%]	°P	VolAlk[%]
0	13,8	13,3	0,0	13,3	0,0
1	13,8	8,8	2,5	17,6	-2,5
2	9,4	5,1	4,4	7,3	3,3
3	7,8	3,8	5,1	5,3	4,4
4	7,5	3,5	5,3	4,9	4,5
5	7,5	3,5	5,3	4,9	4,5

Graphische Darstellung der Prozessdaten

