

## Das Gruben No. 8

gebraut am: 12.04.2012

[zurück zur Homepage](#)

### Bewertung des Bieres Gruben No. 8

Projekt-Id 4 erstellt 05.04.2012

ProjektName  
Pils 04

Beschreibung  
Pilsener Malz mit Gerstenflocken

Rezept von Helmut Walczak

Die Gerstenflocken dienen zur Schaumstabilisierung

Auswertung:

lfd Brau	Menge geplant [ltr]	EBU erreicht EBC	Würze Gärung vor nach	Strom- verbrauch Flasche[W]	Beurteilung	gebraut
8	20	16,5	32 7	12,5 3,3 [°P]	<b>5</b>	12.04.2012
				3969 [%Brix]	Kommentar	abgefüllt 20.04.2012

Auswertung:

Schüttung: 3,60 kg SudhausAusbeute: 60,0 %

tatsächlicher RestExtrakt [%] 5,0

Dichte [g/ml] 1,011

Gewichtsprozent Alkohol [%] 3,9

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

Alternative Berechnung

Alkohol: 4,7 [Vol%]

Alkohol (Zoll): 5,7 [Vol%]

konsumierte Menge [ltr] 0,5

physiologischer  
Brennwert [kcal] 234,3

[kJ] 981,0

13.4.2012 Hefe  
11.5.2012 erste Flasche getrunken Bier sehr trüb, Bier ist sehr herb.  
5.8.2012 Bier wird klarer, aber merkwürdigen Nachgeschmack,  
vielleicht kommt es von den Gerstenflocken

### Prozess / Rezept

ProjektName Pils 04

Beschreibung Pilsener Malz mit Gerstenflocken

Rezeptmenge 20,0 ltr.

Step	Temp [°C]	Hysterese aus	Zeit [hh:mm:ss]	Unterbrechung	Rühren		Heizer extern	Beschreibung	
					ein [sec]	aus			
1	40	<input checked="" type="checkbox"/>	00:00:10	<input type="checkbox"/>	Intervall	20	20	<input type="checkbox"/>	einmaischen 13ltr Wasser 40°C
2	0	<input type="checkbox"/>	00:00:00	<input checked="" type="checkbox"/>	aus	0	0	<input type="checkbox"/>	Malz einfüllen einrühren
3	55	<input type="checkbox"/>	00:15:00	<input type="checkbox"/>	permanent	0	0	<input type="checkbox"/>	1te Rast (Eiweiß) 55°C 15min
4	64	<input type="checkbox"/>	00:40:00	<input type="checkbox"/>	permanent	0	0	<input type="checkbox"/>	2te Rast (Maltoserast / verkleistern / vergärbarer Zucker) 64°C 40min
5	72	<input type="checkbox"/>	00:20:00	<input type="checkbox"/>	permanent	0	0	<input type="checkbox"/>	3te Rast (Destrose / Verzuckerung/ unvergärbarer Zucker) 72°C 20min
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"/>	00:20:00	<input type="checkbox"/>	permanent	0	0	<input type="checkbox"/>	4te Rast 76°C 20min
8	78	<input type="checkbox"/>	00:00:10	<input type="checkbox"/>	permanent	0	0	<input type="checkbox"/>	Abmaischen 78°C
9	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
10	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
11	0	<input type="checkbox"/>	00:00:01	<input checked="" type="checkbox"/>	permanent	0	0	<input type="checkbox"/>	Hopfen Zugabe, EBU 34
12	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 34
13	0	<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. 8

gebraut am: 12.04.2012

[zurück zur Homepage](#)

Zutaten			RezeptMenge	20	Itr.
Zutaten	Menge	Einheit			
Bittere	32,000	EBU			
Gerstenflocken	120,000	gr			
Hallertauer Edelhopfen (10% Alpha, BU=30) 90min	17,000	gr			
Hallertauer Edelhopfen (4% Alpha, BU=30) 10min	8,000	gr			
obergärige Hefe Mauribrew Ale 514	7,000	gr			
Pilsener Malz	3,600	kg Schüttung			
Stammwürze soll des Suds	13,000	% bei 20°C			
Wasser zum Einmischen	11,000	ltr			
Wasserergänzung zum Hopfenkochen	10,000	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]
3	1te Rast (Eiweiß) 55°C 15min	55	56,1	56,3	54,8	00:15:00	00:14:54	16:30:42	16:45:36	13,58	3,02
4	2te Rast (Maltoserast / verkleistern / vergärbarer Zucker) 64°C 40min	64	64,2	65,1	63,4	00:40:00	00:39:57	16:53:51	17:33:48	7,88	0,96
5	3te Rast (Destrose / Verzuckerung/ unvergärbarer Zucker) 72°C 20min	72	71,7	71,7	70,0	00:20:00	00:19:59	17:41:51	18:01:50	7,72	1,01
7	4te Rast 76°C 20min	76	76,2	77,2	68,9	00:20:00	00:19:59	18:08:41	18:28:40	51,62	1,19
10	Aufwärmphase mit Heizer und anschließend Hopfen zugeben	95	95,6	95,6	95,6	00:00:01	00:00:00	19:41:47	19:41:47	47,73	1,74
11	Hopfen Zugabe, EBU 34	95	94,5	95,7	90,0	00:00:01	01:30:00	19:42:37	21:12:37	0,50	1,61

*Das Gruben No. 8*

gebraut am: 12.04.2012

[zurück zur Homepage](#)

---

### Graphische Darstellung der Prozessdaten

