BrauProtokoll

08.02.2022

Das Gruben No. 9

gebraut am: 13.04.2012

zurück zur Hompage

Bewertung des Bieres Gruben No. 9

Projekt-Id 5 erstellt 05.04.2012

ProjektName
Pils 05

Beschreibung
Pilsener Malz mit Gerstenflocken und Hopfenaroma

Rezept von Helmut Walczak

Die Gerstenflocken dienen zur Schaumstabilisierung
Der Hopfen wird in 2 Teilen zugegeben.
17gr kochen die gesamten 90 min
8 gr kochen nur die letzten 10 min

Auswertung:

lfd Brau	Menge geplant [ltr]	Menge erreicht [ltr]	EBU / EBC	Würze vor	Würze nach	Flasche	Strom-verbrauch [W]
9	20	16	32 / 7	12,5	3,3	[°P] [%Brix]	3550

Auswertung:

Schüttung: 4,40 kg SudhausAusbeute: 49,1 %

tatsächlicher RestExtrakt [%]	5,0	
Dichte [g/ml]	1,011	
Gewichtsprozent Alkohol [%]	3,9	
Volumenprozent Alkohol [%]	5,0 +	0,5 Zucker Flasche 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	

Beurteilung **4,5**

Kommentar

gebraut 13.04.2012

abgefüllt 20.04.2012

13.4.2012 Hefe
20.5.2012 erste Flasche Bier getrunken, Bier ist hopfig, Geschmack zufriedenstellend. Der Vorteil mit Gerstenflocken einen stabileren Schaum zu erhalten ist nicht zu erkennen, eher ist das Bier trüber.
23.6.2012 Bier ist sehr herb. Hopfen deutlich zu schmecken
24.10.2012 Bier durch die lange Lagerzeit sehr klar.

BrauProtokoll

08.02.2022

Das Gruben No. 9

gebraut am: 13.04.2012

zurück zur Hompage

Prozess / Rezept

ProjektName Pils 05

Beschreibung Pilsener Malz mit Gerstenflocken und Hopfenaroma **Rezeptmenge** 20,0 **ltr.**

Step	Temp [°C]	Hysterese aus	Zeit [hh:mm:ss]	Unter-brechung	Rühren	ein [sec]	aus	Heizer extern	Beschreibung
1	40	☑	00:00:10	☐	Intervall	20	20	☐	einmaischen 13ltr Wasser 40°C
2	0	☐	00:00:00	☑	aus	0	0	☐	Malz einfüllen einrühren
3	55	☐	00:15:00	☐	permanent	0	0	☐	1te Rast (Eiweiß) 55°C 15min
4	64	☐	00:40:00	☐	permanent	0	0	☐	2te Rast (Maltoserast / verkleistern / vergärbarer Zucker) 64°C 40min
5	72	☐	00:20:00	☐	permanent	0	0	☐	3te Rast (Destrose / Verzuckerung/ unvergärbarer Zucker) 77°C 20min
6	0	☐	00:00:00	☑	aus	0	0	☐	Jodprobe überprüfen ggf manuell weiterheizen
7	76	☐	00:20:00	☐	permanent	0	0	☐	4te Rast Temperatur halten bis jodneutral 76°C 20min
8	78	☐	00:00:10	☐	permanent	0	0	☐	Abmaischen 78°C
9	0	☐	00:00:00	☑	aus	0	0	☐	Läutern 76°C heißes Wasser bis auf Eichstrich (15ltr.) auffüllen
10	95	☑	00:00:01	☐	permanent	0	0	☑	Aufwärmphase mit Heizer und anschließend Hopfen zugeben, EBU 34
11	0	☐	00:00:01	☑	permanent	0	0	☐	Hopfen Zugabe, EBU 34
12	95	☐	01:30:00	☐	Intervall	30	10	☐	Hopfen kochen, Deckel abnehmen, Sud muss frei kochen
13	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

BrauProtokoll

08.02.2022

Das Gruben No. 9

gebraut am: 13.04.2012

zurück zur Hompage

Zutaten

RezeptMenge 20 **ltr.**

Zutaten	Menge	Einheit
Bittere	32,000	EBU
Farbmalz	30,000	gr
Hallertauer Edelhopfen (10% Alpha, BU=30)	25,000	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] soll	mittlere	max	min	Zeit [hh:mm:ss] soll	Rast	Start	Ende	AnfahrtZeit [min]	t/min [°C/min]
1	einmaischen 13ltr Wasser 40°C	*35*	37,9	37,9	37,9	*00:00:10*	00:00:00	08:01:29	08:01:29	0,37	37,46
3	1te Rast (Eiweiß) 55°C 15min	*55*	55,7	56,1	54,8	*00:15:00*	00:14:55	08:16:30	08:31:25	13,67	1,27
4	2te Rast (Maltoserast / verkleistern / vergärbarer Zucker) 64°C 40min	*64*	64,0	64,8	63,4	*00:40:00*	00:39:48	08:40:01	09:19:49	8,22	0,99
5	3te Rast (Destrose / Verzuckerung/ unvergärbarer Zucker) 77°C 20min	*72*	71,7	71,7	71,3	*00:20:00*	00:19:57	09:27:15	09:47:12	7,23	1,10
7	4te Rast Temperatur halten bis jodneutral 76°C 20min	*76*	76,3	77,2	71,7	*00:20:00*	00:19:51	09:56:24	10:16:15	8,80	0,44
8	Abmaischen 78°C	*78*	77,7	77,7	77,7	*00:00:10*	00:00:00	10:19:19	10:19:19	24,63	0,24
11	Hopfen Zugabe, EBU 34	*95*	94,0	98,2	85,1	*00:00:01*	01:29:53	11:32:27	13:02:20	0,33	2,97

BrauProtokoll

08.02.2022

Das Gruben No. 9

gebraut am: 13.04.2012

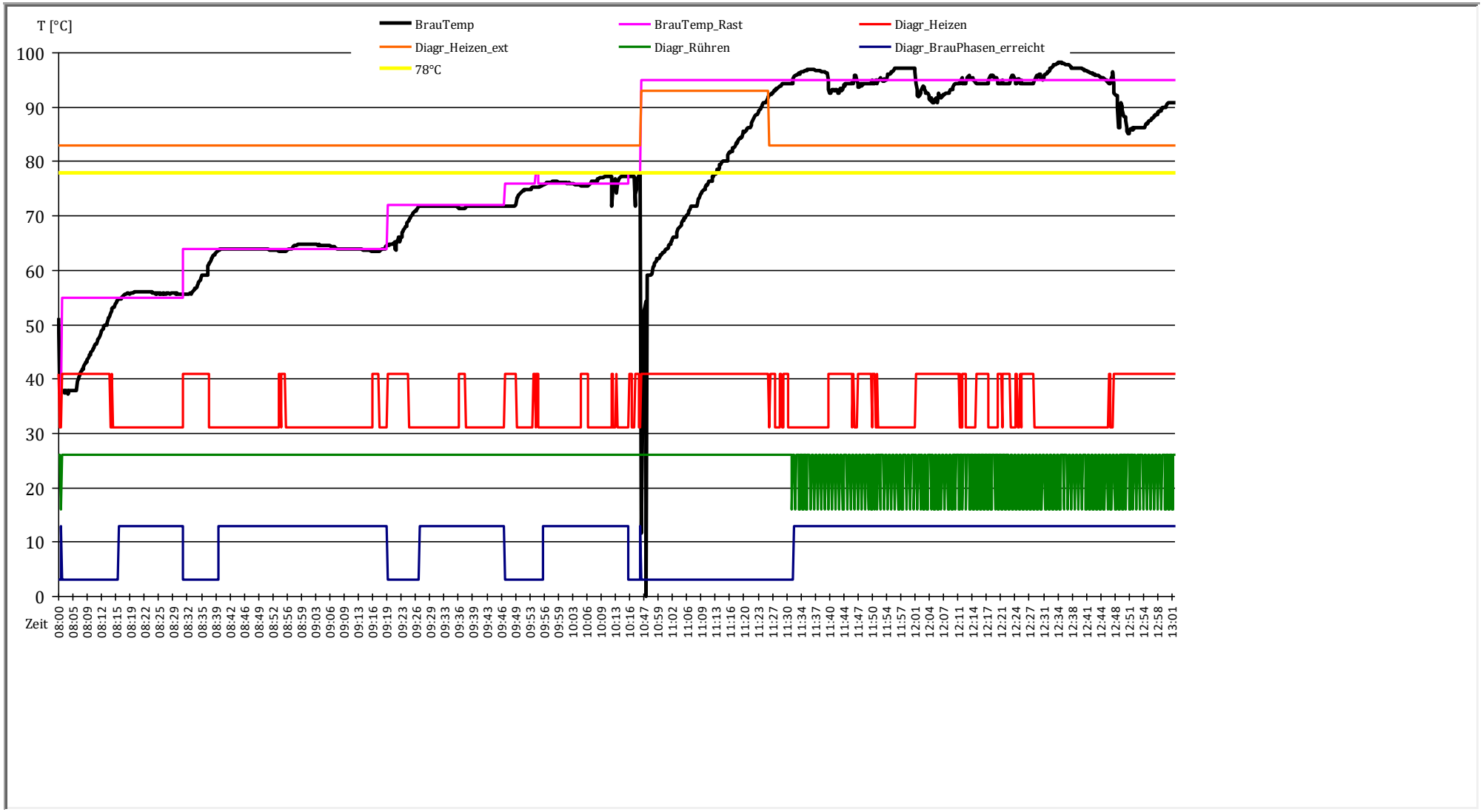
zurück zur Hompage

BrauProtokoll

08.02.2022

Das Gruben No. 9

gebraut am: 13.04.2012

zurück zur Hompage

Graphische Darstellung der Prozessdaten