

ProgrammDokumentation zum BrauProgramm

[zurück zur Homepage](#)

Version	Beschreibung	Datum
9.8	Unter Register Lagerung ein Formular ergänzt: Verwendung der Behältnisse	23.08.2017
9.7	Durch das heutige Windows-Update ist ein WMI-Skript nicht mehr lauffähig. Funktion durch alternatives Batch-Programm korrigiert. Formulare und Berichte können nur über die Schalter beendet werden.	10.08.2017
9.6	Formular min-max-Werte: gibt es nur eine Zeitaufnahme bzw. ist die Temperatur innerhalb eines Steps unverändert, es kam zum Fehler bei der Berechnung des Temperaturanstieges pro Minute (0/ZeitIntervall). Dies ist jetzt abgefangen. AnfahrtZeit ergänzt Neues Formular, Ansicht Rezepte mit Selektion eines Rezeptes. Das gewählte Rezept wird ins Hauptmenü gestellt.	03.08.2017
9.5.1	Internet Bericht neu formatiert. Seite Vergärung Diagramm und Tabelle nun nebeneinander und bei den Zutaten, Schrift verkeintert. Grund der Anpassungen ist die Blattaufteilung bei vielen, angezeigten Daten.	05.03.2017
9.5	Korrektur der Umrechnung von Brix in °Plato. Kopieren von vorhandenen Zutaten an ein gerade neu angelegtes Projekt. Bildlaufleiste in Formular Anzeige der VersionsDokumentation	18.02.2017
9.4	Ergänzung des Thermometers Temper2. Hierzu bedarf es eines neuen Input-Teils und Änderungen im Brauprozess Start. Step 1 will nun wissen welches Thermometer angeschlossen ist.	11.02.2017
9.3	Unter Reiter Braustatistik / Zoll befindet sich die Schalter <gebraute Rezeptmenge> und <gebrauchte Jahresmenge>. Durch eine Erweiterung ist nun, unabhängig ob die Ansicht im ersten Reiter auf "aktiv" oder auf "alle" steht, auf die Maske für Beurteilung und Verbrauch zu öffnen. Sortierung im <gebraute Rezeptmenge> umgestellt nach ProjektNamen.	27.10.2016
9.2.1	Korrektur der Berechnung für den Alkoholgehalt der Flaschengärung	24.10.2016
9.2	im Formular Braustatistik/Zoll: Zusammenfassung der Braumengen pro Jahr erweitert	20.10.2016
9.1	Diagramm aus den Daten des Vergärungsprozesses inkl. Ergänzung im Brauprotokoll. Dargestellt werden die Messwerten als Polynom 4ten Grades. Somit werden mindestens 5 Messwerte während der Gärung für eine gut verlaufende Kurve benötigt. Ab GrubenNo. 37 sind ausreichend Werte erfasst.	25.08.2016

Version	Beschreibung	Datum
9.0	Erfassung des Vergärungsprozesses. Das Programm ist nicht mehr kompatibel zu den vorhergehenden Versionen, da ein zusätzliche Tabelle ergänzt wurde.	23.08.2016
8.3	Anpassung ist nur für den Heizer programmiert: Auslesen des wahren Schaltzustandes vom USB-Switches und ggfs Korrektur. Über den manuellen Eingriff mit Hilfe der Tastatur wechselt das Programm immer zwischen manuell und automatisch. M (manuell) hält den gewünschten Heizstatus, A automatisch überlässt die Temperatursteuerung dem Programm.	19.08.2016
8.2	Umstellung auf Windows 10 - Änderungen im Menue Brauprogramm starten. Da die Prozessabfrage geändert wurde, wird nun die LogDatei automatisch generiert und ins Formular eingetragen	19.03.2016
8.1	Berechnung des Alkoholgehalts der sich durch die Zuckerzugabe für die Flaschengärung ergibt	09.02.2016
8.0	Ergänzung der Tabelle mit Messwerten vom Refraktometer, vor und nach der Gärung sowie nach der Karbonisierung in der Flasche. Korrektur der Platowertes, wenn der Zuckeranteil mit einem Refraktometer ermittelt wird	16.01.2016
7.2	Inhalte des Beschreibungsfeldes werden aus der RezeptTabelle zur Verfügung gestellt	08.01.2016
7.1	Nach jedem USB-Schaltvorgang eine Pause von 0,5 sec ergänzt. Grund: Wird manuel z.B. der Schaltzustand des Heizers geändert, kann es vorkommen, das die synchronisating verloren geht. Die pause soll dem USB Switch genügend Zeit geben.	15.10.2015
7.0	Upgrade auf 64Bit. Das Programm bleibt bei 32Bit lauffähig	28.09.2015
6.0	Tabelle Bbr_Konfig erweitert mit Felder für die nachträgliche Energieberechnung aus den Prozessdaten. Die Berechnung wird in der EditierMaske "Beurteilung des Bieres" durch Doppelklick auf das Feld Energier gestartet.	11.11.2014
5.4	FTP-Prozedur verändert. Die FTP-Datei enthält nun den kompletten Code für alle Homepages (früher wurde jede Hompage einzeln gesendet. Es kam zu Laufzeitproblemen)	29.10.2013
5.3.1	EBU Feld von Integer auf Singel geändert, Felder in Formularen und Berichten verlängert. Darstellung max. eine Stelle hinter dem Komma	04.10.2013
5.3	Internet und FTP- Konfiguration für mehrere URLs und Sever möglich	25.07.2013
5.2	Im Formular "Eingabe Bierbestand" ist die Berechnung der Lagerzeit in Wochen ergänzt. Berechnet wird der Zeitabschnitt zwischen eingelagert (abgefüllt) und dem heutigen Datum bzw. bei geleertem Kasten eingelagert_am - geleert am	30.06.2013

Version	Beschreibung	Datum
5.1	Das Thermometerprogramm für Temperl und der frei konfigurierbare Video-Viewer können nun nicht mehr doppelt gestartet werden. Außerdem gibt es eine visuelle Kontrolle des tatsächlichen Schaltzustandes vom USBSwitch mit manueller Änderung über die Maus. Auch dieses Kontrollprogramm wird über die Prozesssteuerung überwacht.	27.05.2013
5.0	Ausgabe eines Zutaten-Berichts ergänzt. Ausserdem wird die Berechnung der Rezeptmenge für Konstante (EBU, Stammwürze, ggf. Hefe) in der Zutatenliste ausgeschlossen. Diese Änderung hat eine Erweiterung der Tabelle zur Folge und somit eine Versionsanhebung.	20.05.2013
4.1	Gärbehälter über Vorgabetabelle frei definierbar. Bierbestand hat im Fussbereich ein Zusammenfassung der vorhandenen Biermenge (ltr) pro Brau erhalten	16.03.2013
4.0.3	Felder in der Hauptmaske deaktiviert, dadurch lässt sich der Cursor nicht auf das Feld setzen und der Hintergrund ändert nicht seine Farbe. Formular "BehälterZuordnung" Beschreibungsfeld vergrößert und die Schriftgröße verkleinert, so dass der gesamte Inhalt nun sichtbar wird.	28.02.2013
4.0.2	Datenlogger - zum Erfassen der Prozessdaten - aktiviert, wurde wegen Programmtest auskommentiert	17.02.2013
4.0.1	Korrektur an der Hysterese-Option eingebaut	10.02.2013
4.0	Erweiterung der Datentabellen erfordert eine komplette Versionsanhebung. Das bedeutet, dass das Programm nicht mehr kompatibel zu den früheren Versionen ist. 1. Die Hysteresekorrektur kann im Prozessplan ausgeschaltet werden. Dadurch schaltet der Heizer erst bei Erreichen bzw. bei Überschreiten der Solltemperatur aus. Einsatz z.B. beim Einmaischen und Hopfenkochen. Vorteil Zeitersparnis. 2. Die aktuelle Solltemperatur kann während des Brauens manuell erhöht oder herab gesetzt werden. Macht Sinn beim Hopfenkochen. Dieser manuelle Eingriff wird im Brauprotokoll berücksichtigt. 3. Feld für AbfüllDatum ergänzt	02.02.2013
3.11	Folgende Felder ergänzt: EBC und EBU Anzeige der EBC-Farbskala RegisterKarte BasisWissen ergänzt - Hier werden grundsätzliches Wissen über die Bierherstellung hinterlegt	26.01.2013
3.10	Erweiterung im Tool Lagerung. Es wird angezeigt, nach Behältnis sortiert, welches Bier dort gelagert ist und gibt die zur Verfügung stehende Menge an. Weitere Programmchecks, um den Brauprozess fehlertolerant zu starten - z.B. Prozessabfrage ob Thermometermessung gestartet ist. Diverse Optimierungen und Ergänzungen in den Formularen (u.a. Erweiterung der Braustatistik bezogen auf das Rezept)	01.01.2013

Version	Beschreibung	Datum
3.9	<p>Problem mit den Temperaturfühlern, Eichanpassung der Temperatur und Umschaltung der beiden Temperaturmessfühler während des Brauprozess behoben.</p> <p>Für die Temperatursensoren den Eichalgorithmus geändert. Die Rezeptmenge ist nun Pflichtfeld.</p> <p>Bei fehlender Braubeschreibung kommt es nicht mehr zum Programmstop</p>	29.11.2012
3.8	<p>Getrunkenes Bier wird über einen Schalter vom Bestand (Feld "geleert" wird um 1 addiert) abgezogen. Wenn die letzte Einheit verbraucht ist, wird das aktuelle Datum im Feld "geleert am" eingetragen</p>	03.11.2012
3.7	<p>BrauProzeß kann aktiv bzw. inaktiv gestellt werden. Grundsätzlich werden im Projektmanager nun nur die ativen Prozesse gezeigt. Ein Optionsfeld kann den Filter beeinflussen.</p> <p>Ebenso im Prozess Start können nur aktive Braue selektiert werden. Internet-Brautagebuch neu gestaltet.</p> <p>Fehler beim Upload im Formular "Beurteilung des Bieres" ins Internet korrigiert.</p> <p>Im Formular "Beurteilung des Bieres" ist die Bewertung mit AmpelFarbenHintergrund - grün 1-2, gelb 2,1-3,5, alle schlechteren Bewertungen rot - optisch aufgewertet</p> <p>Administrations-Karte geteilt, diverse EinrichtungsTools in Karte PrgEntwickler verschoben</p>	27.10.2012
3.6.2	<p>Die neue Version vom USB-Temper erstellt kein Datum/Uhrzeit Format (Datum Windows intern). Deshalb ist die Version V2.0.1.23 vom 5.9.2011 weiter zu benutzen.</p> <p>DateiExplorer geht direkt ins Temper-Verzeichnis zum Selektieren der Log-Datei.</p> <p>Alle RegisterKarten haben eine Überschrift erhalten, Registerkarte Lagerung nach rechts verschoben</p>	23.10.2012
3.6.1	<p>ThermometerVergleich mit kontrolliertem Ende der Programmfunktion</p>	05.10.2012
3.6	<p>Eine weitere Registerkarte "Tools".</p> <p>Thermometer Vergleichs- und Eich-Monitor für Temper und USB-Temp Fa. Cleware</p>	09.09.2012
3.5	<p>Temperaturmessung mit 2tem Messfühler.</p> <p>Die Temperaturmessung erfolgt für 2 Messfühler (Temperl und USB-Temp von Cleware). Beide Temperaturen werden im Monitorfenster angezeigt. Über Tastenkombination kann das jeweilige Thermometer während der Brauphase zum Master gemacht werden. Der USB-Temp ist sehr träge.</p> <p>Korrektur der Temperatur Kalibrierung</p>	08.09.2012
3.4.1	<p>Ifd Brau in ProzessMonitor aufgenommen.</p> <p>Tabelle Version gehört zur Appikation und wird nicht mehr aus der Datenbank der Daten verlinkt</p>	11.08.2012

Version	Beschreibung	Datum
3.4	Beurteilung des Bieres ist neu gestaltet. Zunächst erscheint ein Ansichtstformular, welches nun weitere Informationen angezeigt werden. Von dort aus über den Editierschalter geht es zum Ein- und Änderungsformular.	05.08.2012
3.3.1	Ergänzt im Formular Beurteilung wie bereits im Bericht: Schüttung und Sudhausausbeute.	28.07.2012
3.3	Bericht mit erweiterten Angaben: Schüttung und Sudhausausbeute. Schalter für Berichterstellung und upload zur Homepage auf Datenkonsistenz ergänzt.	24.06.2012
3.2	Feld für geplante Menge ergänzt. RezeptMenge/gepl.Menge ergibt den Faktor im Prozessfenster zum Umrechnen der Mengen. Außerdem wird der nächste Step in der Fußzeile angezeigt. Im der Registerkarte "Rezepte Übersicht" wird die Anzahl der Brau's eines Rezeptes angezeigt. Die Bewertung "best" erhielt Hintergrund in Ampelfarbe.	07.06.2012
3.1.1	Daten im Fenster "Bier Beurteilung" werden vor dem Upload ins Internet aktualisiert. Dadurch werden die gerade geänderten oder ergänzten Felder bei dem Datentransfer mit berücksichtigt.	20.05.2012
3.1	Die beste sowie die mittlere Beurteilung und die Summe der abgefüllten Braumenge eines Rezeptes werden in der Startmaske angezeigt	11.05.2012
3.0	Bier-Lagerung-Verwaltung Ermittelt wieviel Bier in welchen Fässern oder Kästen zur Verfügung steht. Ermittelt wieviel Leergut vorhanden ist, welche Behältnisse voll, leer oder teilweise gefüllt sind. Mit farblicher (Ampel) Darstellung Verwaltung der Behältnisse Gäreimer Zuordnung Startmaske schon mit Angaben des Bierbestandes. Die folgenden Masken geben detaillierte Infos zu Menge, Lagerort etc. für das Rezept und den lfd. Brau aus. Erweiterte Auswertung mit Dokumentation im BrauTageBuch - mehrere Alkoholberechnungsansätze - Dichte - Brennwert, etc.	22.04.2012
2.4	Ergänzende Berechnung zur Bierauslegung für Rezeptur und Vergärung/Alkohol	01.04.2012
2.3	Email-Adresse, Betreff und Text für den Zoll - variabel konfigurierbar. Monitorfenster überarbeitet. BrauPozessStart erhält Auswahlmeneue für Step-Eintrag RezeptMenge wird im Formular Eingabe Zutaten angezeigt. Kleine Anpassungen (Ausrichtungen und Formatierungen) in den Formularen.	09.02.2012

Version	Beschreibung	Datum
2.2	Produktnamen mit laufender BrauNr. In Formularen und Berichten. Brauer ergänzt. Dadurch können unterschiedliche Braumeister zolltechnisch erfasst werden.	29.01.2012
2.1	Vor dem Start des USB-Thermometers werden die alten Log-Dateien gelöscht. Wird ein Brauprozess mit gleichem Rezept am selben Tag gestartet, wird abgefragt, ob der alte Prozess fortgeführt werden soll (gleiche lfdBrauNr.). Bei Brauprozessneustart mit Beginn Step x wird jetzt das Monitorfenster korrekt mit den Daten des ausgewählten Steps ausgefüllt. Bei der manuellen Steuerung der Elektrogräte über Strg Fx bzw. Shift Fx kam es während des Brauens zum Programmstillstand, Fehler behoben. Eingriff zur manuellen Programmsteuerung (Strg, Shift Fx) in der Intervall-Zeitschleife eingebaut. Somit wird ein Tastaturbefehl jede Sekunde ausgelesen. InternetBericht modifiziert, Upload nun auch aus der Beurteilung starten	16.01.2012
2.0	Prozeßsteuerung über Tastenkombination (Step vor und zurück, beenden) ergänzt. Administration: Module für Zugriff und Programmlaufzeiten, Internet: Brauprotokolle und Versions-Dokumentation mit Datentransfer zur Homepage erweitert, Unsauberer Programmfluss zwischen Reiter Rezepte u. Log bereinigt. Reiter Log/Kennlinie - Auswertung min max Werte mit Temperaturveränderung pro Minute erweitert. Reiter Rezept / Menge berechnen - Berechnung der Stammwürzenkorrektur mit Wasserzugabe. Hauptfenstergröße beim Start eingerichtet Diverse kleinere Optimierungen.	05.01.2012
1.6	Pfadexplorer im Konfigurationsmenue zur Auswahl der Datenbankpfade Programm für WebCam konfigurierbar Ausgabe der Forumulare in gedruckte Berichte, Zutaten Auswahlbox ergänzt, diverse kleinere Anpassungen	06.12.2011
1.5	Min-Max Werte des Brauprozesses werden angezeigt, ein neues Rezept kann von einem vorhandenen übernommen werden	01.12.2011
1.4	Tabellen für lokalen und externen Rechner umstellbar, diverse interne Programmanpassungen	09.11.2011
1.3	Konfigurationsdaten werden mit jedem Intervall neu aus den Tabellen gelesen. Dadurch kann ein zweites Programm die Parameter während der Brauphase beeinflussen. Ein Bericht zur Ausgabe der Beurteilung eines Projekts ergänzt.	06.11.2011

Version	Beschreibung	Datum
1.2	Ergänzung: Heizer läuft zu weit nach (Hysterese), die Temperatur erhöht sich bis zu 4°C über dem Ausschaltpunkt. Abhilfe in der Konfiguration, dort können Temperaturdifferenzen für Aufheizen und Brauphase definiert werden.	01.11.2011
1.1	Ergänzungen: Pause in Brauprozess, manuelles ein- und ausschalten der Elektrogeräte, diverse kleine Anpassungen.	08.10.2011
1	ProgrammStart	06.10.2011