

# IBU-Rechner nach Tinseth



Stammwürze<sup>1</sup>:  Plato

Kochzeit:  min

Volumen<sup>2</sup>:  L

Nachisomerisierungszeit<sup>3</sup>:  min

Temperatur am Ende der Nachisomerisierung<sup>3</sup>:  °C

|                                  | Form <sup>4</sup>   | Menge                               | α-Säure                             | Kochzeit <sup>5</sup>               |   |
|----------------------------------|---|-------------------------------------|-------------------------------------|-------------------------------------|---|
|                                  | Hopfungabe <input type="button" value="v"/> Pellet <input type="button" value="v"/> | <input type="text" value="13.3"/> g | <input type="text" value="12,5"/> % | <input type="text" value="90"/> min | =8.6 IBU  |
| ✘                                | Hopfungabe <input type="button" value="v"/> Pellet <input type="button" value="v"/> | <input type="text" value="20"/> g   | <input type="text" value="19,9"/> % | <input type="text" value="90"/> min | =20.7 IBU   |
| ✘                                | Hopfungabe <input type="button" value="v"/> Dolde <input type="button" value="v"/>  | <input type="text" value="30"/> g   | <input type="text" value="10"/> %   | <input type="text" value="0"/> min  | =6.6 IBU  |
| <input type="button" value="+"/> |   |                                     |                                     |                                     | <b>Berechnen=36 IBU</b> (wahrgenommene Bittere <sup>6</sup> : ausgewogen) |

<sup>1</sup>Umrechnung Brix in Plato:  $Brix = Plato \times 1.03$

<sup>2</sup>Ausschlagswürze (Gesamtvolumen nach dem Kochen) *plus* mögliches Wasser zum Einstellen der Stammwürze, also das Gesamtvolumen in dem sich die Bitterstoffe verteilen

<sup>3</sup>die Nachisomerisierungszeit (Zeit zwischen Kochende und Whirlpool) wird zur Kochzeit jeder Hopfungabe hinzugerechnet, allerdings entsprechend ihrer Dauer und der Geschwindigkeit der Abkühlung mit einem niedrigeren Wert gegenüber der regulären Kochzeit (siehe Theorieteil)

<sup>4</sup>bei Verwendung von Hopfenpellets wird gegenüber Hopfendolden eine 10% höhere Hopfenausnutzung angenommen

<sup>5</sup>bei Hopfungaben nach dem Würzebruch (>15 min nach Kochbeginn, d.h. Gesamtkochzeit minus individuelle Hopfenkochzeit > 15) wird eine 10% höhere Hopfenausnutzung angenommen