

	Uhrzeit	lichte Höhe	Flk. Höhe	Volumen	Temp.	pH-Wert	Jod-Test	Refrakt.	Refrakt.	Spindel	Temp.	Spindel
		cm	cm	Liter	°C			°Brix	°Plato	°Plato	°C	°Plato
Hauptguss	10.00	11,2	18	16,8	67,0	6,26						
Maische vorher	10.10	6,8	22,4	20,8	67,0	5,79						
Maische nachher	11.50	8,3	20,9	19,4	78,0	5,57	ok					
Vorderwürze	12.30			12,5	56,0	5,57						
Pfannevollwürze	13.00	3,3	25,9	24,2	45,0	5,62		9,9	9,6	9,8	22,0	9,6
Ausschlagwürze	15.00	5,7	23,5	22,0	80,0	5,45						
Anstellwürze				20,2	21,0	5,49		10,6	10,3	11,3	21,0	11,2
Jungbier				19,0	19,0	4,28		6,0	3,0	3,0	19,0	3,0
Fertigbier				18,8	15,0	4,28	20	gr. Fl.	28	kl. Fl.		
Durchm. Sudkessel	34,5	cm	spez. Dichte:		1,05	kg/l	scheinb. Restextrakt:		3,0	°Plato		
Höhe Sudkessel	29,2	cm	Sudhausausbeute:		62,2	%	tats. Restextrakt:		4,5	°Plato		
Volumen Rührwerk	0,10	Liter	scheinb. Endverg. grad:		73,7	%	Spunddruck ber.:		2,1	bar		
Volumen Sudkessel	27,3	Liter	tats. Endverg. grad:		60,4	%	Spunddruck gem.:		2,6	bar		
Masse Schüttung	4	kg	Alkoholgehalt:		4,4	Vol%	CO2-Geh. gewünscht:		5,2	g/l		
Hopfen	50	g	Benötigte Speise:		10,4	%	CO2-Geh. erforderl.:		3,5	g/l		
Gesamthärte	17,7	°dH	Speisemenge:		2,0	l →	4,0	große Flaschen				
Hauptguss	17	Liter	Cabonathärte:		15,0	°dH unbeh.	7	°dH beh.gem.				
Milchsäure 80%ig	5	ml	Restalkalität:		10,3	°dH unbeh.	2,6	°dH beh.gem.		0,3	°dH beh.ber.	
Kochsalz	1	g	Kalzium		110	mg/l unbeh.						
Bittersalz	0	g	Magnesium:		9,8	mg/l unbeh.	9,8	mg/l beh.ber.				
Nachguss	13	Liter	Chlorid:		22,8	mg/l unbeh.	63,2	mg/l beh.ber.				
Milchsäure 80%ig	5	ml	Natrium:		11,1	mg/l unbeh.	37,3	mg/l beh.ber.				
Kochsalz	1	g	Sulfat:		50,9	mg/l unbeh.	50,9	mg/l beh.ber.				
Bittersalz	0	g	pH-Wert:		7,46	- unbeh.	6,26	- beh.gem.	5,7	Maische.ber		
Kochzeit ges. min	70	Menge g:	6	α-Säure %:	14,7	Kochzeit:	60	IBU 1:	11,2	IBU	Isofaktor:	0,55
Nachisom.zeit min	30	Menge g:	14	α-Säure %:	4,2	Kochzeit:	30	IBU 2:	6,6	34,7	Verh.	3,1
		Menge g:	10	α-Säure %:	7,9	Kochzeit:	10	IBU 3:	6,8			
		Menge g:	20	α-Säure %:	7,9	Kochzeit:	0	IBU 4:	10,1			