

★ Lesezeichen

Lesezeichen durchsuchen

- Lesezeichen-Symboleiste
- Lesezeichen-Menü
- Kürzlich als Lesezeichen gesetzt
- Kürzlich verwendete Schlagwörter
- Mozilla Firefox
- LAN
- PwnedList
- Volksbank Vechta eG
- ElsterOnline
- Strato
- Vattenfall
- Brauen
 - Beer Bottle Labels - Custom Designs | Beer Labelizer
 - Brauer-Kompodium
 - Brew Recipe Developer Dokumentation DE
 - Die Müggelland-Brauerei - Brauerei
 - Die Müggelland-Brauerei - Hopfenausnutzung
 - Grainfather
 - Hopfenhelden
 - Hopfensorten aus aller Welt für Haus- und Hobby...
 - Kleiner Brauhelfer
 - MaischeMalzundMehr
 - Michas Hausbräu
 - Verschiedene Berechnungen rund ums Selbstgebr...
 - besser bier brauen
- Forum/Wissen
- Projekte
- Shop
 - Alternate
 - Amazon
 - AmiHopfen
 - Diverse LCN Artikel und Nicht-LCN-Artikel zu verka...
 - EIBMarkt GmbH
 - Fahnen drucken
 - Grenzland-Sport
 - Hopfen und mehr
 - Leuchten Paulmann
 - Malzmuehle
 - Paulmann Leuchten
 - Reichelt
 - Rubart
 - Schnapsbrenner
 - SEB Gruppe Tefal Stöpsel Thermokanne zu Kaffee...
 - VolleyBÄR
 - Voltus Elektro Shop
- Software
- Technik

- Nachrichten
- Forum
 - FAQ
 - Tauschbörse
 - Brauereikarte
 - Braukalender
 - Berliner Bier
 - Biertypen
 - Bieraromen
 - Bier und Speisen
 - Referenzbiere
 - Zutaten
 - Rezepte
 - Brauprotokolle
 - Berechnungen
 - Schüttung
 - Brauwasser
 - Maischführung
 - Hopfenalterung
 - Hopfenausnutzung
 - Sudhausausbeute
 - Vergärungsgrad und Alkoholgehalt
 - Refraktometer
 - Karbonisierung
 - Spundung
 - Umrechnung
 - Bottichinhalt
 - Mischungen
 - Rezeptkalkulator
 - Literatur
 - Unterstützung
 - Links

Benutzername

Passwort

Angemeldet bleiben

Anmelden

[Passwort vergessen?](#)

[Noch nicht registriert?](#)

Ausschlagvolumen: 28 Liter

Kochvolumen: 31 Liter

Stammwürze: 13 °P

Nachlaufzeit: 15 min

Berechnungsverfahren Bittere: Tinseth

Berechnungsverfahren Aroma: linear

Hopfungsschema: Bitterung mit Vorderwürzehopfung



Hopfengaben

Menge in g	Hopfensorte	Gehalt		Form	Nutzung	Kochzeit in min	Ausnutzung		Bittere		Aromaöl in mg/l
		α-Säure in %	Aromaöl in %				α-Säure in %	Aromaöl in %	Wert in IBU	Anteil in %	
30	Amarillo	8,4	1.7	Pellets	Vorderwürze	90	24.2	10	21.8	89	1.8
10	Galaxy	15,5	2.6	Pellets	Maische	70	5	20	2.8	11	1.9
20	Amarillo	8,4	1.7	Pellets	Whirlpool 80°C	0		25			3
40	Amarillo	8,4	1.7	Pellets	Stopfen	0		30			7.3
35	Cascade	7,6	1.2	Pellets	Stopfen	0		30			4.5

Bitterwert: 24.5 IBU

Bittere-Eindruck: mild (IBU/Stw 1.9)

Aroma-Eindruck: sehr stark (18.5 mg/l)

Der Hopfenrechner berechnet die Bittere und das Aroma, die aus verschiedenen Hopfengaben entstehen. Dabei können die Gaben entweder durch Auswahl eines Hopfungsschema voreingestellt oder komplett selbst erstellt werden.

Arbeit mit Hopfungsschema

Bei der Arbeit mit einem Hopfungsschema geht man am besten so vor:

1. Unter "Hopfungsschema" eines der vordefinierten Schemata auswählen. Dadurch wird die Anzahl der Hopfengaben, die Art der Verwendung des Hopfens, die Kochzeit und der prozentuale Anteil an der Bitterung voreingestellt
2. Für jede Gabe die Hopfensorte auswählen. Dadurch werden die Gehalte an Alphasäure und Aromaölen voreingestellt. Die Menge noch freilassen
3. Unter der Tabelle bei "Bitterwert" den Zielwert für die Bittere eingeben. Beim Verlassen dieses Feldes werden die nötigen Hopfenmengen für jede Gabe berechnet und in der Tabelle