



CTA-BIERANALYSE

Datum Analyse	09.03.2019
Probe ID	1
Probebezeichnung	Trappist Blond
Planwerte	°P:14, IBU:38, VGs 85%
Name/eMail	Florian Bosse (Brauflo)

1-Florian Bosse (Brauflo)

Ergebnisbezeichnung	Ergebniswert	Ergebniseinheit	Methode/Norm ^(1/2)
Stammwürze °P	14,55	[%] ([g/100g])	MEBAK/EBC/ASBC ¹⁾
Extrakt scheinbar Es	0,62	[%] ([g/100g])	MEBAK/EBC/ASBC ¹⁾
Extrakt wirklich Ew	3,28	[%] ([g/100g])	MEBAK/EBC/ASBC ¹⁾
Vergärungsgrad wirklich Vw	78,82	[%]	MEBAK/EBC/ASBC ¹⁾
Vergärungsgrad scheinbar Vs	95,76	[%]	MEBAK/EBC/ASBC ¹⁾
Alkohol	7,48	[%v/v] ([ml/100ml])	MEBAK/EBC/ASBC ¹⁾
Alkohol	5,90	[%w/w] ([g/100g])	MEBAK/EBC/ASBC ¹⁾
Massendichte Rho	1,00238	[g/cm ³]	MEBAK/EBC/ASBC ¹⁾
Specific Gravity SG	1,00060		MEBAK/EBC/ASBC ¹⁾
Kalorien	220,4	[kJ/100ml]	MEBAK/EBC/ASBC ¹⁾
Farbe (photometrisch)	11,0	EBC	MEBAK/EBC/ASBC ¹⁾
Bittereinheit IBU/BE	27,9	EBC	MEBAK/EBC/ASBC ²⁾

1) <https://www.anton-paar.com/de-de/produkte/details/alcolyzer-bieranalysensystem/>

2) <https://de.hach.com/bittereinheiten-mebak-kuvetten-test-2-be/product?id=26370260965&callback=qs>

1/2) MEBAK® II - Würze, Bier und Biermischgetränke, 1. Auflage 2012, bzw. ASBC Beer-23, Wort-24