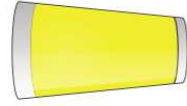


Brautdatum	22.03.2015
Abfülldatum	22.03.2015
Angepeiltes Reifezeitende	19.04.2015

Menge	30	Liter
Stammwürze	11.5	°P
Alkoholgehalt	20	%Vol
Bittere	30	IBU
Farbe	6.9	EBC
CO2 Gehalt	5.5	g/Liter
effektive Sudhausausbeute	62.1	%
Brauanlage	Lauterbach 30	

Brautdatum	22.03.2015
Abfußdatum	22.03.2015
Angepeiltes Reifezeitende	19.04.2015



Maltoserast von 30 auf 40min
Verzuckerung von 30 auf 25min
Faktor Hauptguss angepasst
Milchsäure entsprechend Sauermalz berechnet

Beim Läutern ca. 3l Glattwasser mit 2Plato nicht verwendet! Die haben später gefehlt!
Beim Würzekochen mit 4l Wasser verdünnt (von 14Plato auf 11,5Plato), ein Liter zu viel!

Parameter sind bereits für nächsten Sud angepasst (+3L Nachguss, weil Verdampfungsziffer von 10% auf 17% angehoben)
Milchsäure hatte ein Tick weniger sein können. PH war bei 5,1.

Maischen:
Einmaischen bei

SudawahlRezeptWasserBrau & GärdatenGärverlaufZusammenfassungBeratungBrau-ÜbersichtAusstattungRobstoffeArbeitsungÜber

Sudname: Premium Pilsener (Hauptguss)

Menge

30,0 Liter

Stammwürze

High Gravity Faktor

CO2 Gehalt

Bittere

angepölte Reifzeit nach Abfüllung

Brauanlage

12,0 °P

0 %

5,5 g/Liter

36 IBU

4 Wochen

Lauterhörtlich 39,9

Malz

Hopfen

Weitere Zutaten

Pilsener Malz

Menge 83,9 %

Carapils

Menge 3,6 %

Sauermalz

Menge 2,7 %

Wasser

Gesamt

Hauptguss

Nachguss

Volumen Gesamtmaschine ca.

Volumen Pfannevoll bei 99°C ca.

46,34 Liter

18,85 Liter

27,49 Liter

22,91 Liter

39,05 Liter

ber. Malz

ber. Hopfen

ber. WZ

Mengen Malzgaben

Pilsener Malz

Carapils

Sauermalz

Gesamtschüttung

4,871 kg

0,209 kg

0,157 kg

5,895 kg

gesamte Kochdauer (inkl. Zeit bis Einweißbruch)

Nachschneiserungs-Zeit nach dem Kochen

90 min

15 min

Meltoiserast von 30 auf 40min

Verzuckerung von 30 auf 25min

Faktor Hauptguss angepasst

Milchsäure entsprechend Sauermalz berechnet

Beim Läutern ca. 3 Glättwasser mit 2Plato nicht verwendet! Die haben später gefehlt!

Beim Würzbochen mit 4 Wasser verdünt (von 14Plato auf 11,9Plato), ein Liter zu viel!

Parameter sind bereits für nächsten Sud angepasst (-2,3 Nachguss, weil Verdampfungsziffer von 10% auf 17% angehoben)

Milchsäure hätte ein Tick weniger sein können, PH war bei 5,1.

Wasser

Faktor für Hauptguss

Hefeauswahl


Fermentis SÄR JÄGER S-23

Anzahl Einheiten

3,6

2

6,9 EBC



SudauswahlRezeptWasserBrau & GärdatenGarverlaufZusammenfassungBewertungBrau-ÜbersichtAusrüstungRohstoffeAnleitungÜber

Brautatum
nach dem Kochen / vor dem Hopfenseihen

22.03.2015Heute

34,0Liter...

Würzenmenge vor dem Hopfenseihen

30,0Liter...
11,50sp...

nach dem Hopfenseihen

Würzenmenge nach dem Hopfenseihen

Stammwürze nach dem Hopfenseihen

vor der Hefezugabe

Datum Anstellen22.03.2015Heute

abgefüllte Speisemenge0,0Liter

Würzenmenge beim Anstellen30,0Liter

Stammwürze beim Anstellen11,50sp

Stammwürze beim Anstellen (vor Zugabe der weiteren Zutaten)

beim Abfüllen

Abfülldatum in Flaschen06.04.2015Heute

Jungfermenge beim Abfüllen30,0Liter

Schnelligkeitsprobe aktiv

Restextrakt Jungfer beim Abfüllen11,50sp

Temperatur Jungfer beim Abfüllen20,0°C

Nebenkosten5,00€

Sud gebrautSud abgefülltSud verbraucht

sonstiges
Ausbeute von diesem Sud bei der Durchschnittsansage (Ausrüstung) nicht mit einbeziehen

allgemeine BerechnungenBerechnungen für das Abfüllen

Würzenmenge Soll bei Kochbeginn (100°C)

Füllhöhe von Oberkante aus gemessen

Füllhöhe vom Boden aus gemessen

Stammwürze Soll vor dem Kochen

Würzenmenge Soll nach dem Kochen bei 100°C

Würzenmenge Soll nach dem Hopfenseihen bei 20°C

Stammwürze beim Anstellen

tatsächlicher Endvergärungsgrad (EVG)

scheinbarer Endvergärungsgrad (EVG)

Sudhausausbeute

effektive Sudhausausbeute

Alkoholgehalt

Kosten pro Liter

39,0Liter

19,5cm

24,5cm

9,2sp

31,2Liter

30,0Liter

11,5sp

0,0%

0,0%

70,3%

62,1%

20,0Vol%

0,52€

SudauswahlRezeptWasserBrau & GärdatenGarverlaufZusammenfassungBewertungBrau-ÜbersichtAusrüstungRohstoffeAnleitungÜber

Läuterbottich 38,5l
Läuterbottich 70,0l

Neue Brauanlage

lösliche Brauanlage

Geräteleiste

Daten der Brauanlage:

Effektive Ausbeute der Anlage

Ausbeute für die Schüttungsberechnung

durchschnittliche Ausbeute dieser Anlage über die letzten 3 Sude

sonstiges

Verdampfungsgriff

Korrektur der Nachgussmenge

Korrektur Farbwert

Kosten (Wasser, Strom, Gas, etc.)

Maischekessel

Höhe

Durchmesser

Volumen

maximal nutzbare Füllhöhe nutzbares Volumen

Sudbranne

Höhe

Durchmesser

Volumen

maximal nutzbare Füllhöhe nutzbares Volumen

65%

16,7%

3,8Liter

0EBC

5,00€

44,0cm

45,0cm

70,0Liter

40,0cm

63,6Liter

44,0cm

45,0cm

70,0Liter

40,0cm

63,6Liter