

Sudbericht Nr.

Sorte:

Datum

Malzfarbe EBC	max. %		Sorte	kg	Gewicht	%	
1	4	100%	Pilsner	2,500	43,44	%	Sudhausausbeute $^{\circ}\text{P} \cdot \text{Dichte}(\text{g/ml}) \cdot \text{Liter} \cdot 0,9$ 73,00 % kg Hell 4 - 8 Kupfer 20-35 Gold 8-12 Braun 35-60 Bern. 12-20 Schwarz >60 Bierfarbe ECI 31,30 kg Malz pro L fertige Würz 0,180 Wasserbedarf 1l Würze 1,47 Fertiges Bier aus 1kg Malz 5,39
2	20	100%	Münchner	2,700	46,92	%	
3	4	100%	Weizenmalz hell	0,000	0,00	%	
4	120	10%	CaramüchTyp2	0,120	2,09	%	
5	1150	5%	Carafa Spezial II	0,045	0,78	%	
6	35	30%	Carabelge	0,110	1,91	%	
7	0	??	Caraaroma	0,250	4,34	%	
8	4,5	5%	Sauermalz	0,030	0,52	%	
ges. Malz kg				5,755	100,00	%	

Bei hellen Bieren mehr Haupt- und weniger Nachguss (5:3), bei dunklen Bieren umgekehrt (3:5)!

			°C	Min.	von - bis
1. Einmaischen	Optimum	20,00 L	48		8:55
2. pH Wert messen	5,2-5,4	5ml Milchsäure zugeg.		pH-Wert	
3. Eiweisrast	Proteasen: 40-60°C	ab 70°C	50	10	08:55-09:05
4. Maltoserast	β -Amylase: 62-65°C	ab 70°C	63	35	09:25-10:00
5. Verzuckerung	α -Amylase: 72-75°C	ab 80°C	73	25	10:20-10:45
5. Jodnormal	Jodprobe nicht vergessen!!!!!!				
6. Läuterruhe			78	10	10:55-11:05
7. Abläutern (Nachguss Lit)		27,00 L	78		11:10-13:20
		gesamt 47,00 L	geläutert bis °P 3		

8. Hopfengabe berechnen

	Pelets		Hopfensorte	Gramm	α -Säure %	Zugabe	
Dolden	X Typ 90	B	Glacier	15	5,40		wallend Kochen
Dolden		B	Columbus	10	13,90	0 Min. n. Kochbeginn	lassen. Bier wird
Dolden	Typ 45	B					davon klarer!!
Dolden	Typ 90	X A	Delta	0		80 Min. n. Kochbeginn	
Dolden	Typ 90	X A	Mt. Hood	20	6,10	80 Min. n. Kochbeginn	
				45	Gramm		

Bitterhopfen 21,90
 Aromahopfen 4,19
IBU 26,09

9. Hopfenkochen Pfanne-voll ca. L °P

		Min.	
Kochbeginn			
1. Hopfengabe	Kochdauer	80	
2. Hopfengabe	Kochdauer	10	
3. Hopfengabe	Ende Kochdauer	90	
4. Nachisomerisierung bis		10	

Würzmenge nach dem Kochen L °P

10. Speise abfüllen!!! Speise abgefüllt Liter

11. Abkühlen der Würze von bis

12. Einstellen der Würze auf ° Plato

Zugabe von Wasser/ dest. Wasser oder gekochten Glattwägek.

Wasser L dest. Wasser L Leitungswasser L
 Menge der Würze **vor** Hefezugabe L

13. Hefegabe

Gärbeginn	
Datum	<input type="text"/>
Uhrzeit	<input type="text"/>

Hefeart	Menge	Hefesorte
<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>
<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>

14. Gärung angekommen Uhrzeit

Stammwürze vor Gärung

abgefüllt am:	
<input type="text"/>	<input type="text"/>
Anzahl	Menge
<input type="text"/>	<input type="text"/>

15. Abfüllen	scheinbarer	% vol. Alc	Flasche	0,5		0	
	Refraktometer		Restextrakt	Flasche	1,0		0
				Flasche	2,0		0
				NC-Keg	20,0		
				Faß	30,0		0
				Faß	50,0		
						31	

Einkocher ist mit 19 Liter Wasser und 7,8 Kg Malz **randvoll!!!!**

Brix gemessen **tatsächliche °P**