

Sud Nr.	Datum	Bezeichnung	Menge geplant	SW geplant	Menge abgefüllt	Alk. vol. %	IBU	EBC
				°P		%		

Schüttung	Bezeichnung	Menge [kg]	EBC
Zutat 1		*	=
Zutat 2		*	=
Zutat 3		*	=
Zutat 4		*	=
Zutat 5		*	=
Summe			
		Summe Zutaten	/
		Stammwürze [°P]	*
			/ 10
Brauwasser			=
Hauptguss		Kochzeit [min] / 40	+
Nachguss		EBC (berechnet)	=

Hopfen	Bezeichnung	Zeit	Bitterst.ausn.	Alpha	Menge [g]
VWH			*	*	/ 10 =
Hopfen			*	*	/ 10 =
Hopfen			*	*	/ 10 =
Hopfen			*	*	/ 10 =
Zutat					
Zutat					
Zutat					
Stopfen					
Stopfen					
Summe					
					Würze [l] /
					IBU (berechnet)

PROZESS	ARBEITSSCHRITT	TEMP. [°C]	DAUER [MIN]	ZEIT		JP
				BEGINN	ENDE	
Maischen	Einmaischen					
	Gummirast					
	Weizenrast					
	Eiweißrast					
	Maltoserast					
	Kombirast					
	Verzuckerungsrast					
	Abmaischen und Läuterruhe	78				
Abläutern	Läutern	78				
Würze kochen	Würze kochen	100				
Ausschlagen u. Würzekühlung	Ausschlagwürze	Menge:		°P		
	Würzekühlung auf Anstelltemp.	32				

PROZESS	DATUM	TEMP [°C]	SP. DICHTE	°BRIX	°P
Hauptgärung	Hefe:				
	Menge: g/l g gesamt				
	Endvergärungsgrad:				
	Anstellen				
	Ankommen/SVP			unvergärb. Extrakt: %	
	Extraktmessung				
	Extraktmessung				
Nachgärung	Extraktmessung				
	Extraktmessung				
	Abfüllen				
Reifung	Speise:		Karbonisierung: g/l CO ₂		
	Umlagerung Kühlung				

DATUM	VERKOSTUNGSNOTIZEN