

Sud Nr.	Datum	Bezeichnung	Menge geplant	SW geplant	Menge abgefüllt	Alk. vol. %	IBU	EBC					
				°P		%							
Schüttung	Bezeichnung	Menge [kg]	EBC	Kochen	Bezeichnung	Zeit	Bitterst.ausn.	Alpha	Menge [g]				
Zutat 1		*	=	VWH			*	*	/ 10 =				
Zutat 2		*	=	Hopfen			*	*	/ 10 =				
Zutat 3		*	=	Hopfen			*	*	/ 10 =				
Zutat 4		*	=	Hopfen			*	*	/ 10 =				
Zutat 5		*	=	Hopfen			*	*	/ 10 =				
Zutat 6				Zutat			*	*	/ 10 =				
Summe				Zutat			*	*	/ 10 =				
		Summe Zutaten	/	Zutat			*	*	/ 10 =				
		Stammwürze [°P]	*	Stopfen									
			/	Stopfen									
			10	Stopfen									
Brauwasser			=	Summe									
Hauptguss			Kochzeit [min] / 40					Würze [l]	/				
Nachguss			EBC (berechnet)					IBU (berechnet)					
PROZESS	ARBEITSSCHRITT	TEMP. [°C]	DAUER [MIN]	ZEIT BEGINN	ZEIT ENDE	JP	PROZESS	DATUM	TEMP [°C]	SP. DICHTe	°BRiX	°P	
Maischen	Einmaischen						Hauptgärung						
	Gummirast					Hefe:							
	Weizenrast					Menge: g/l g gesamt							
	Eiweißrast					Endvergärungsgrad:							
	Maltoserast					Anstellen							
	Kombirast					Ankommen/SVP							unvergärb. Extrakt: %
	Verzuckerungsrast					Extraktmessung							
	Abmaischen und Läuterruhe	78				Extraktmessung							
Abläutern	Läutern	78				Extraktmessung							
Würze kochen	Würze kochen	100				Nachgärung	Abfüllen						
Ausschlagen u. Würzekühlung	Ausschlagwürze	Menge: l					Speise:		Karbonisierung:		g/l CO ₂		
	Würzekühlung auf Anstelltemp.	32					Reifung	Umlagerung Kühlung					
DATUM	VERKOSTUNGSNOTIZEN												