

# Sudbericht

Datum: \_\_\_\_\_

Name: \_\_\_\_\_

Kessel \_\_\_\_\_

EBC: \_\_\_\_\_

IBU: \_\_\_\_\_

## 1. Schüttung

### Malzart

Sorte	Menge	
_____	_____ g	
_____	_____ g	
_____	_____ g	
_____	_____ g	
_____	_____ g	Gesamt Malz: _____ g
_____	_____ g	

### Sonstige Zutaten

Sorte	Menge	
_____	_____ g	
_____	_____ g	
_____	_____ g	Gesamt Zutaten _____ g
_____	_____ g	

### Hauptguss

\_\_\_\_\_ Liter

## 2. Maischen

Einmaischen	bei	Temperatur	Ergibt	Uhrzeit Beginn
		_____ C°	_____ °C	_____ Uhr
Rast 1	bei	_____ C°	_____ min	_____ Uhr
	Aufheizen auf	_____ C°		_____ Uhr
Rast 2	bei	_____ C°	_____ min	_____ Uhr
	Aufheizen auf	_____ C°		_____ Uhr
Rast 3	bei	_____ C°	_____ min	_____ Uhr
	Aufheizen auf	_____ C°		_____ Uhr
Rast 4	bei	_____ C°	_____ min	_____ Uhr
	Aufheizen auf	_____ C°		_____ Uhr
Rast 5	bei	_____ C°	_____ min	_____ Uhr
	Aufheizen auf	_____ C°		_____ Uhr
Jodprobe	bei	_____ C°		_____ Uhr
Abmaischen	bei	_____ C°		_____ Uhr

## 3. Läutern

	Temperatur	Menge
Nachguss	_____ C°	_____ Liter
Würzmenge	_____ C°	_____ Liter

#### 4. Würzekochen

Dauer \_\_\_\_\_ min Kochbeginn um \_\_\_\_\_ Uhr

#### Hopfungabe

Sorte	$\alpha$ -Säure	Menge	Kochdauer
_____	_____ %	_____ g	_____ min
_____	_____ %	_____ g	_____ min
_____	_____ %	_____ g	_____ min
_____	_____ %	_____ g	_____ min
_____	_____ %	_____ g	_____ min

#### Sonstige Zutaten

Sorte	Menge	Kochdauer
_____	_____ g	_____ min
_____	_____ g	_____ min
_____	_____ g	_____ min

#### Würzekochen beendet

Ausschlagmenge \_\_\_\_\_ Liter  
Abgekühlt auf \_\_\_\_\_ °C um \_\_\_\_\_ Uhr  
Stammwürze \_\_\_\_\_ °P (Grad Plato)

#### 5. Gärung

##### Hefe

Anstellen	Sorte	Menge	Datum / Uhrzeit
	_____	_____ g	_____
	obergärig <input type="checkbox"/>	flüssig <input type="checkbox"/>	
	untergärig <input type="checkbox"/>	trocken <input type="checkbox"/>	

Herbeiführen  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

Hinzugabe \_\_\_\_\_ Datum/Uhrzeit \_\_\_\_\_ Uhr

##### Kaltwürzung

Hopfensorte	$\alpha$ -Säure	Menge	Hinzugefügt am
_____	_____ %	_____ g	_____ Uhr
_____	_____ %	_____ g	_____ Uhr

##### Sonstige Zutaten

Sorte	Menge	Hinzugefügt am
_____	_____ g	_____ Uhr
_____	_____ g	_____ Uhr

**Gärverlauf**

	Datum / Uhrzeit	Temperatur	Restzucker
1. Probe	_____ Uhr	_____ °C	_____ °P
2. Probe	_____ Uhr	_____ °C	_____ °P
3. Probe	_____ Uhr	_____ °C	_____ °P
4. Probe	_____ Uhr	_____ °C	_____ °P
5. Probe	_____ Uhr	_____ °C	_____ °P
6. Probe	_____ Uhr	_____ °C	_____ °P
7. Probe	_____ Uhr	_____ °C	_____ °P
8. Probe	_____ Uhr	_____ °C	_____ °P
9. Probe	_____ Uhr	_____ °C	_____ °P
10. Probe	_____ Uhr	_____ °C	_____ °P

**Abfüllen / Grünschlauchen**

Endvergärgrad	_____ °P	aus Schnellprobe	_____ Uhr
Grünschlauchen	_____ °P	im Gärgefäß	_____ Uhr
Abfüllung	Inhalt pro Gefäß	Anzahl Gefäße	
Fass	5,0 Liter	_____	
Fass	10,0 Liter	_____	
Fass	20,0 Liter	_____	
Flasche	0,3 Liter	_____	
Flasche	0,5 Liter	_____	
Flasche	1,0 Liter	_____	
			Gesamtmenge _____ Liter

**Endreifung**

Temperatur	_____ °C	Beendet am	_____ Uhr
------------	----------	------------	-----------