

Gewünschte Biermenge als Ausgangsgröße für die Schüttung	Ausschlagwürzmenge	40,0 Liter	Stammwürze der Ausschlagwürze	12,0 °P
	Info Dichte	1,047 g/ml	Sudhausausbeute	70,0 % → Schüttung 7,2 kg

Berechnung des Hauptgusses	Info Vorderwürzekonzentration	16,0 °P	→ Hauptguss	26,4 Liter
----------------------------	-------------------------------	---------	-------------	------------

Berechnung der	Info	→ Gesamtmaische	31,4 Liter
----------------	------	-----------------	------------

Sud-Nr.	11-05-006	Schüttung	8,0 kg	Bemerkungen zum Malz:
Datum	22.05.2011	Hauptguss	28,0 Liter	
Biersorte	Kurpfälzer Blut			3,5kg Pilsner Malz
		Gaskocher	9,5 kW	4,5kg Münchener Malz

### I. Maischen

Eingemaischt um	10:30 Uhr	28,0 Liter	mit	22,0 °C			
Aufheizen	10:30 Uhr	28,0 Liter	von	22,0 °C	auf	50,0 °C	
						Aufheizzeit 12 min.	
<b>Gesamtmaische</b>							
in der Pfanne	10:50 Uhr	35,0 Liter		50,0 °C	pH	./.	
Eiweißrast von	10:50 Uhr	bis	11:20 Uhr	bei	50,0 °C	Rast: 30 min.	
Aufheizen von	11:20 Uhr	bis	11:25 Uhr	von	50,0 °C	auf	62,0 °C
						Aufheizzeit 6 min.	
Maltoserast von	11:25 Uhr	bis	11:55 Uhr	bei	62,0 °C	Rast: 30 min.	
Aufheizen von	11:55 Uhr	bis	12:00 Uhr	von	62,0 °C	auf	72,0 °C
						Aufheizzeit 5 min.	
Verzuckern von	12:00 Uhr	bis	13:00 Uhr	bei	72,0 °C	Rast: 60 min.	
Aufheizen von	13:00 Uhr	bis	13:04 Uhr	von	72,0 °C	auf	76,0 °C
						Aufheizzeit 2 min.	
Endverzuckerung von	13:04 Uhr	bis	13:14 Uhr	bei	76,0 °C	Rast: 10 min.	
						pH ./.	

### II. Abmaischen

Beginn	13:14 Uhr	35,0 Liter	<input checked="" type="checkbox"/> Verzuckerung	Ende	13:20 Uhr
--------	-----------	------------	--	------	-----------

### III. Läuterruhe

Beginn	13:20 Uhr	Ende	13:35 Uhr	Rast:	15 min.
--------	-----------	------	-----------	-------	---------

## IV. Läutern

Beginn **13:35** Uhr

Info

Empfehlung Nachgüsse Ges. **33,6** Liter

Vorderwürze von **13:35** Uhr bis **13:45** Uhr **n.m.** °Plato Ges. **24,0** Liter

Nachgüsse um **13:50** Uhr **10,0** Liter **12,8** °Plato Ges. **31,0** Liter

Nachgüsse um **14:00** Uhr **10,0** Liter **9,0** °Plato Ges. **39,0** Liter

Nachgüsse um **14:15** Uhr **10,0** Liter **6,0** °Plato Ges. **48,0** Liter

Nachgüsse um  Uhr  Liter  °Plato Ges.  Liter

Nachgüsse um  Uhr  Liter  °Plato Ges.  Liter

Hauptguss **28,0** Liter / Nachgüsse **30,0** Liter Glattwasser  °Plato

## V. Biersieden

Aufheizen von **14:25** Uhr bis **14:55** Uhr von **70,0** °C auf **100,0** °C

Aufheizzeit  
**20** min.

Kochbeginn **14:55** Uhr mit **45,0** Liter und **13,6** °Plato

Würzekochen **14:55** Uhr bis **16:00** Uhr **60** min. pH

1. Hopfengabe **14:55** Uhr Sorte **Perle** mit **10,0** % α-Säure  Aromahopfen  
bei **45,0** Liter **50,0** g **0** Doldenfaktor → **19,68** % Ausbeute α-Säure  Bitterhopfen

2. Hopfengabe **15:25** Uhr Sorte **Perle** mit **10,0** % α-Säure  Aromahopfen  
bei **45,0** Liter **30,0** g **0** Doldenfaktor → **16,01** % Ausbeute α-Säure  Bitterhopfen

3. Hopfengabe **15:50** Uhr Sorte **Perle** mit **10,0** % α-Säure  Aromahopfen  
bei **44,0** Liter **10,0** g **0** Doldenfaktor → **7,007** % Ausbeute α-Säure  Bitterhopfen

Info **34,1** IBU

## VI. Speiseentnahme

Entnahme um **16:30** Uhr **3,6** Liter ← **4,2** Liter

## VII. Ausschlagen

Ausschlagen um **18:30** Uhr mit **42,0** Liter und **15,0** °Plato

Anstellen mit **32,0** Liter und **15,0** °Plato → **15,25** Ausbeutefaktor

↓  
Sudhausausbeute **67,9** %

Unterschrift Biersieder