

Info Sudnr. **11-05-006** Biersorte **Kurpfälzer Blut** Schüttung **8,0 kg** Angestellt am **22.05.11** mit **32,0 Ltr.** & Stammwürze **15,0 °P**
 Restextrakt **3,3 °P** Hefe **Saflager W34/70** Speiseentnahme **3,6 Ltr.** Geschlaucht am **02.06.11** mit **35,0 Ltr.** & Stammwürze **3,3 °P**

Info Hefegattung **untergärig**
 Anstelltemperatur **ca. 5,0 °C**
 Hauptgärtemperatur **8,5-9,0 °C**
 Schlauchtemperatur **ca. 5,0 °C**

Info GVGs **78,0 %**
 GVGt **63,2 %**
 Info EVGs **78,0 %**
 EVGt **63,2 %**
 Gärkellerausbeute **70,7 %**
 Alkoholgehalt **5,9 Vol. %**

	Datum	Temp.	St.-W.	pH
1	22. Mai	24,0	15,0	
2	23. Mai	17,0	13,0	
3	24. Mai	11,0	10,0	
4	25. Mai	8,0	7,0	
5	26. Mai	8,0	5,1	4,30
6	27. Mai	8,0	4,5	4,30
7	28. Mai	8,0	4,0	4,30
8	29. Mai	7,0	3,5	4,36
9	30. Mai	8,0	3,3	4,32
10	31. Mai	7,0	3,3	4,32
11	01. Jun	7,0	3,3	4,33
12	02. Jun	6,0	3,3	4,33

