

Datum Sud-Nr. Sorte Stil

Info Gewünschte Biermenge als Ausgangsgröße für Ausschlagwürzmenge Stammwürze der Ausschlagwürze
Dichte Sudhausausbeute Schüttung

Info Berechnung des Hauptgusses Vorderwürzekonzentration Hauptguss

Info Gesamtmaischeberechnung **Info** Gaskocher Leistung

Malz Schüttung EBC % Menge Hauptguss Liter

Malz	Schüttung	EBC	%	Menge
		<input type="text" value="19"/>	<input type="text" value="100%"/>	<input type="text" value="7,18 kg"/>
Pilsner Malz		<input type="text" value="4"/>	<input type="text" value="42,0%"/>	<input type="text" value="3,01 kg"/>
Münchner Malz		<input type="text" value="22"/>	<input type="text" value="58,0%"/>	<input type="text" value="4,16 kg"/>

-
-
-
-

Anmerkungen:

EBC-Farbwertskala



I. Maischen

Kochmaische in der Pfanne um Uhr Liter mit °C

Gesamtmaische in der Pfanne um Uhr Liter mit °C pH

Aufheizen Uhr bis Uhr von °C auf °C

Rast von Uhr bis Uhr bei °C Rast min

Aufheizen Uhr bis Uhr von °C auf °C

Rast von Uhr bis Uhr bei °C Rast min

Aufheizen Uhr bis Uhr von °C auf °C

Rast von Uhr bis Uhr bei °C Rast min

Rast von Uhr bis Uhr bei °C Rast min

II. Abmaischen

Beginn **13:10** Uhr **30,0** Liter Verzuckerung Ende **13:15** Uhr

III. Läuterruhe

Beginn **13:15** Uhr Ende **13:30** Uhr Rast: **15** min

IV. Läutern

Beginn **13:40** Uhr

Info Empfehlung Nachgüsse Ges. **18,2** Liter

Vorderwürze von **13:40** Uhr bis **13:45** Uhr °Brix → **0,0** °P Ges. **22,0** Liter

Nachguss von **13:50** Uhr bis **13:57** Uhr Ges. **20,0** Liter

Glattwasser °Brix → **5,6** °P

Ges. **42,0** Liter

Info IBU-Berechnung nach der *Glenn-Tinseth-Formel*

Hopfen- gabe	Hopfensorte	Menge [g]	α-Säure [%]	Kochzeit [min.]	Pellets	Gabe nach Würzebruch	
1.	Amarillo	40g	8,8%	65min.	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	→ 26 IBU
2.	Amarillo	30g	8,8%	40min.	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	→ 18 IBU
3.	Amarillo	10g	8,8%	10min.	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	→ 4 IBU
4.					<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	→ 0 IBU
Nachisomerisierungszeit/Whirlpool				10min.			Gesamt 48 IBU

Dem IBU-Wert entsprechender Bierstil **Altbier, IPA**

V. Biersieden

Aufheizen von **14:00** Uhr bis **14:20** Uhr von **75,0** °C auf **100,0** °C *Aufheizzeit* **15** min.

Würzekochen **14:20** Uhr bis **15:30** Uhr **70** min mit **40,0** Liter **12,8** °P pH

1. Hopfengabe **14:25** Uhr bei **40,0** Liter **40,0** g Sorte **Amarillo** **Aromahopfen**

2. Hopfengabe **14:50** Uhr bei Liter **30,0** g Sorte **Amarillo** **Aromahopfen**

3. Hopfengabe **15:20** Uhr bei **38,0** Liter **10,0** g Sorte **Amarillo** **Aromahopfen**

4. Hopfengabe Uhr bei Liter g Sorte **Hopfentyp?**

VI. Speiseentnahme

Entnahme um **15:30** Uhr **3,5** Liter ← **3,5** Liter

VII. Ausschlagen

Ausschlagen um **16:30** Uhr mit **35,0** Liter und **15,0** °Plato bei pH **Info** **Alkoholgehalt**

→ **15,25** Ausbeutefaktor → **Sudhausausbeute** **81,8** % Restextrakt **3,5** % → **5,9** Vol.%

Unterschrift Biersieder