

Sudprotokoll: Dem Franky sein Pils

am

Zutaten

Schüttung:	Pilsener Malz	2,0	kg
	Cara Hell	0,2	kg
	Sauermalz	0,1	kg
	Haferflocken	0,1	kg
	Gesamtschüttung	2,4	kg

Angestrebte Stammwürze: 13 °P

Hopfung:	Bitterhopfen:	Northern Brewer	18	g	9,4	% α
	Aromahopfen:			g		% α

Errechnete Bittere: IBU

Hefe: Brewferm Lager

Sudverlauf - Kombinationsverfahren

Maischen:

8l vorlegen bei 52 °C.

Eiweißbrast für 15 Minuten von — Uhr.

Aufheizen auf 64 °C

Maltose-/β-Amylaserast für 60 Minuten von — Uhr.

Aufheizen auf 72 °C.

Verzuckerungs-/α-Amylaserast bis zur Verzuckerung von — Uhr.

Jodprobe: ☐ positiv ☐ negativ

Aufheizen auf 78 °C.

Abmaischen um — Uhr.

Kommentar:

Läutern: von — Uhr.

1l Wasser vorlegen.

1. Nachguss: 4l

2. Nachguss: 2l

Aufhacken: ☐ ja ☐ nein

3. Nachguss: 2l

Würze: 0 °P bei 0 °C ⇒ 0 °P

Glattwasser: 0 °P bei 0 °C ⇒ 0 °P

Kommentar:

Würzekochung: für 60 Minuten von — Uhr.

Kommentar:

Whirpoolrast: von — Uhr.

Kommentar:

0 °P bei 0 °C \Rightarrow 0 °P
Verdünnen: $(01 \cdot 0 \text{ °P}) / (0 \text{ °P}) = 01$
Sudhausausbeute: 0 % mit 10l
Geschätzter Alkoholgehalt: 0 % Vol.

Hefegabe und O_2 -Gabe um — Uhr.

Gärverlauf

Angestellt am , den 3. November 2019 um Uhr.

ungefähre Gärtemperatur 0 °C.

Erste Kräusen am , Tag Nr. .

ungefähre Gärtemperatur 0 °C.

Kräusen fallen zusammen am , Tag Nr. .

ungefähre Gärtemperatur 0 °C.

Gärung beendet am , Tag Nr. .

ungefähre Gärtemperatur 0 °C.

Schlauchen

, den um Uhr.

Zuckergabe: g/l
Gesamtabfüllung: 0,33l Flasche
0,5l Flasche
0,75l Flasche

Kommentar:

Verkostet

Kommentar:

[illegible]