

**Zutaten**

|                   |                 |      |    |
|-------------------|-----------------|------|----|
| <b>Schüttung:</b> | Dinkelmalz      | 1,04 | kg |
|                   | Münchner Malz   | 1,2  | kg |
|                   | Cara Hell       | 0,24 | kg |
|                   | Gesamtschüttung | 2,4  | kg |

Angestrebte Stammwürze: 13 °P

|                 |               |            |      |                |
|-----------------|---------------|------------|------|----------------|
| <b>Hopfung:</b> | Bitterhopfen: | Magnum     | 4 g  | 12,2% $\alpha$ |
|                 | Aromahopfen:  | Tettnanger | 12 g | 3,7% $\alpha$  |

Errechnete Bittere: 14 IBU

**Hefe:** Safbrew WB-06

**Sudverlauf - Infusionsverfahren****Maischen:**

7l vorlegen bei 55°C.

*Eiweißrast* für 15 Minuten von 8:55 - 9:13 Uhr.

Aufheizen auf 64°C

*Maltose-/ $\beta$ -Amylaserast* für 35 Minuten von 9:19 - 10:00 Uhr.

Aufheizen auf 72°C.

*Verzuckerungs-/ $\alpha$ -Amylaserast* bis zur Verzuckerung von 10:10 - 10:55 Uhr.

Jodprobe: ☐ positiv ☒ negativ

Aufheizen auf 78°C.

Kommentar: Eiweißrast bei 57-58°C, scheint so dass ich auf 76°C überhitzt hätte,  
d.h. eine Aufheizrate von 1,5  $\frac{^{\circ}C}{min}$ , vllt. über 78° erhitzt

**Läutern:** von 11:05 - 12:05 Uhr.

1l Wasser vorlegen.

1. Nachguss: 7 l

2. Nachguss: 5 l

Aufhacken: ☐ ja ☐ nein

Würze: 8,3°P bei 71°C  $\Rightarrow$  15°P

Glattwasser: 1,5°P bei 61°C  $\Rightarrow$  6,5°P

Kommentar: Hat etwas gedauert bis es gelaufen ist, anfangs recht dreckig, Treberkuchen bei Vorderwürze sehr trocken gelaufen, 4,2l Vorderwürze mit 21°P, +5l

**Würzekochung:** für 90 Minuten von 12:15 - 13:45 Uhr.

**Whirlpoolrast:** von 13:45 - 15:05 Uhr.

Kommentar: Mit NT, zuerst durch das ‚grobe‘ Sieb und dann durch den Maische filter, ging recht schnell, lief klar und in einer dunklen Bernsteinfarbe, viel Heißtrub.

ca. 15°P bei 37°C  $\Rightarrow$  16,5°P

Verdünnen:  $(7,5l \cdot 16,5^\circ P) / (14^\circ P) = 9,5l$

Sudhausausbeute: 55,4% mit 9,5l

Geschätzter Alkoholgehalt: 5% Vol.

**Hefegabe** und O<sub>2</sub>-Gabe um Uhr.

## Gärverlauf

Angestellt am , den um Uhr.

ungefähre Gärtemperatur °C.

Erste Kräusen am , Tag Nr. .

ungefähre Gärtemperatur °C.

Kräusen fallen zusammen am , Tag Nr. .

ungefähre Gärtemperatur °C.

Gärung beendet am , Tag Nr. .

ungefähre Gärtemperatur °C.

## Schlauchen

, den um Uhr.

Zuckergabe: g/l

Gesamtabfüllung: 0,33l Flasche

0,5l Flasche

0,75l Flasche

Kommentar:

---

---

---

---

**Verkostet**

Kommentar:

This image shows a blank sheet of white paper with horizontal ruling lines. The lines are evenly spaced and extend across the width of the page. There is no handwriting or other markings on the paper.