

Sudbericht

Nr: _____
Datum: _____

Name: Bersch (Kölscher Art) ABV: 4,2% IBU: 22
EBC: _____

1. Schüttung

Malzart	Menge in kg	
Pilsener Malz	<u>3,4</u>	
Weizenmalz	<u>0,6</u>	
Sauermalz	<u>0,2</u>	
_____	_____	
_____	_____	
_____	_____	
		Gesamt Malz: <u>4,2 kg</u>

Sonstige Zutaten	Menge in kg	
_____	_____	Ziel: pH 3,8
_____	_____	
_____	_____	
_____	_____	Gesamt Sonstige: <u>_____ kg</u>

Hauptguss 15 l

2. Maischen

	Temperatur	Dauer
Einmaischen	<u>40 °C</u>	
Eiweißrast	<u>50 °C</u>	<u>30 min</u>
Maltoserast	<u>66 °C</u>	<u>60 min</u>
Verzuckerungsrast	<u>_____ °C</u>	<u>_____ min</u>
Jodprobe	<u>_____</u>	
Abmaischen	<u>76 °C</u>	

3. Läutern

Nachguss 12 l
Würzmenge 18 l

4. Würzekochen

Dauer 90 min

Hopfungabe	α -Säure	Menge	Kochdauer
Hallertauer Perle	6,3 %	25 g	90 min
_____	_____ %	_____ g	_____ min
_____	_____ %	_____ g	_____ min
_____	_____ %	_____ g	_____ min
_____	_____ %	_____ g	_____ min

Sonstige Zutaten

_____	_____ g	_____ min
_____	_____ g	_____ min
_____	_____ g	_____ min

Ausschlagmenge 16 l
 Stammwürze 12,5 °P

5. Gärung

Hefebezeichnung	Nottingham Ale (Damstar)	Menge
<input checked="" type="checkbox"/> obergärig	<input type="checkbox"/> untergärig	<u>11 g</u>
<input type="checkbox"/> flüssig	<input checked="" type="checkbox"/> trocken	

Kaltwürzung	Menge
Cascade	15 g
_____	_____ g
_____	_____ g
_____	_____ g

Gärbeginn	Datum:	Uhrzeit:
1. Spindelprobe	Datum: _____	Uhrzeit: _____
2. Spindelprobe	Datum: _____	Uhrzeit: _____
3. Spindelprobe	Datum: _____	Uhrzeit: _____
4. Spindelprobe	Datum: _____	Uhrzeit: _____
5. Spindelprobe	Datum: _____	Uhrzeit: _____

Hinweis: Endvergärt bei ca. 3°P