

# Sudbericht

Nr: \_\_\_\_\_  
Datum: \_\_\_\_\_

Name: \_\_\_\_\_ Alt \_\_\_\_\_ ABV: 4 % IBU: 35  
EBC: \_\_\_\_\_

## 1. Schüttung

Malzart	Menge in kg	
Bohemian Pilsner	<u>2,2</u>	
Sauermalz	<u>0,1</u>	
CaraAmber	<u>0,3</u>	
CaraHell	<u>0,2</u>	
_____	_____	
_____	_____	
_____	_____	
_____	_____	

Gesamt Malz:  
2,8 kg

Sonstige Zutaten	Menge in kg	
_____	_____	
_____	_____	
_____	_____	
_____	_____	

Ziel: pH 3,8  
  
Gesamt Sonstige:  
\_\_\_\_\_ kg

Hauptguss 7 l

## 2. Maischen

	Temperatur	Dauer
Einmaischen	<u>50 °C</u>	
Eiweißrast	<u>52 °C</u>	<u>10 min</u>
Maltoserast	<u>62 °C</u>	<u>30 min</u>
Verzuckerungsrast	<u>72 °C</u>	<u>20 min</u>
Jodprobe	_____	
Abmaischen	<u>78 °C</u>	

## 3. Läutern

Nachguss 13 l  
Würzmenge 16 l

## 4. Würzekochen

Dauer 60 min

<b>Hopfungabe</b>	$\alpha$ -Säure	Menge	Kochdauer
Brewers Gold	%	<u>18 g</u>	<u>60 min</u>
Tettnanger	%	<u>13 g</u>	<u>20 min</u>
_____	%	<u>_____ g</u>	<u>_____ min</u>
_____	%	<u>_____ g</u>	<u>_____ min</u>
_____	%	<u>_____ g</u>	<u>_____ min</u>

### Sonstige Zutaten

_____	<u>_____ g</u>	<u>_____ min</u>
_____	<u>_____ g</u>	<u>_____ min</u>
_____	<u>_____ g</u>	<u>_____ min</u>

Ausschlagmenge 13 l  
 Stammwürze 11 °P

## 5. Gärung

Hefebezeichnung	Altbier/Spezialbier	Menge
<input checked="" type="checkbox"/> obergärig	<input type="checkbox"/> untergärig	<u>_____ ml</u>
<input checked="" type="checkbox"/> flüssig	<input type="checkbox"/> trocken	

Kaltwürzung	Menge
_____	<u>_____ g</u>
_____	<u>_____ g</u>
_____	<u>_____ g</u>
_____	<u>_____ g</u>

Gärbeginn	Datum:	Uhrzeit:
1. Spindelprobe	Datum: <u>_____</u>	Uhrzeit: <u>_____</u>
2. Spindelprobe	Datum: <u>_____</u>	Uhrzeit: <u>_____</u>
3. Spindelprobe	Datum: <u>_____</u>	Uhrzeit: <u>_____</u>
4. Spindelprobe	Datum: <u>_____</u>	Uhrzeit: <u>_____</u>
5. Spindelprobe	Datum: <u>_____</u>	Uhrzeit: <u>_____</u>

Hinweis: Endvergärt bei ca. 4°P