

Sudbericht

Nr: _____
Datum: _____

Name: _____

ABV: _____ IBU: _____

EBC: _____

1. Schüttung

Malzart

Menge in kg

_____	_____
_____	_____
_____	_____
_____	_____
_____	_____

Gesamt Malz:
_____ kg

Sonstige Zutaten

Menge in kg

_____	_____
_____	_____
_____	_____
_____	_____

Gesamt Sonstige:
_____ kg

Hauptguss

_____ l

2. Maischen

	Temperatur		Dauer
Einmaischen	_____ °C		
Eiweißrast	_____ °C	_____	min
Maltoserast	_____ °C	_____	min
Verzuckerungsrast	_____ °C	_____	min
Jodprobe	_____	_____	
Abmaischen	_____ °C		

3. Läutern

Nachguss _____ l
Würzmenge _____ l

4. Würzekochen

Dauer _____ min

Hopfungabe

	α -Säure	Menge	Kochdauer
_____	_____ %	_____ g	_____ min
_____	_____ %	_____ g	_____ min
_____	_____ %	_____ g	_____ min
_____	_____ %	_____ g	_____ min
_____	_____ %	_____ g	_____ min

Sonstige Zutaten

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

Ausschlagmenge _____ l

Stammwürze _____ °P

5. Gärung

Hefebezeichnung	_____	Menge
<input type="checkbox"/> obergärig	<input type="checkbox"/> untergärig	_____ g
<input type="checkbox"/> flüssig	<input type="checkbox"/> trocken	

Kaltwürzung

	Menge
_____	_____ 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:	_____