

Fränkisch Hell

Böhmisches Pils

Black IPA



Einreich-Nummer
wird durch den Veranstalter vergeben

Bier eingereicht von:

Vorname:

Nachname:

Rohstoffe

Braudatum:

Datumseingabe (TT.MM.JJ)

Schüttung (Malz bzw. Rohfrucht etc.)

Sorte (EBC bitte in Klammern setzen)	Menge	Zeitpunkt d. Zugabe
1 <input type="text"/>	<input type="text"/> g	<input type="text"/>
2 <input type="text"/>	<input type="text"/> g	<input type="text"/>
3 <input type="text"/>	<input type="text"/> g	<input type="text"/>
4 <input type="text"/>	<input type="text"/> g	<input type="text"/>
5 <input type="text"/>	<input type="text"/> g	<input type="text"/>
6 <input type="text"/>	<input type="text"/> g	<input type="text"/>
7 <input type="text"/>	<input type="text"/> g	<input type="text"/>
8 <input type="text"/>	<input type="text"/> g	<input type="text"/>
9 <input type="text"/>	<input type="text"/> g	<input type="text"/>
Gesamtschüttung <input type="text"/> g		

Wasser

Hauptgussmenge L

Nachgussmenge L

Hefe

OG UG

flüssig trocken

Stamm

Menge g/ml

Hersteller:

weitere Zutaten:

Typ	Menge	Zeitpunkt d. Zugabe
<input type="text"/>	<input type="text"/> g	<input type="text"/>
<input type="text"/>	<input type="text"/> g	<input type="text"/>
<input type="text"/>	<input type="text"/> g	<input type="text"/>
<input type="text"/>	<input type="text"/> g	<input type="text"/>
<input type="text"/>	<input type="text"/> g	<input type="text"/>

Bemerkungen:

Brauprozess

Maischen

	°C	Dauer
Einmaischen	<input type="text"/>	<input type="text"/> min
1. Rast	<input type="text"/>	<input type="text"/> min
2. Rast	<input type="text"/>	<input type="text"/> min
3. Rast	<input type="text"/>	<input type="text"/> min
4. Rast	<input type="text"/>	<input type="text"/> min
5. Rast	<input type="text"/>	<input type="text"/> min

Läutern

Vorderwürze	<input type="text"/> %mas	<input type="text"/> L	läuft	<input type="text"/> min
1. Nachguss	<input type="text"/>	<input type="text"/> L	<input type="text"/> °C	<input type="text"/> Zeitpunkt
2. Nachguss	<input type="text"/>	<input type="text"/> L	<input type="text"/> °C	<input type="text"/>
3. Nachguss	<input type="text"/>	<input type="text"/> L	<input type="text"/> °C	<input type="text"/>
4. Nachguss	<input type="text"/>	<input type="text"/> L	<input type="text"/> °C	<input type="text"/>
5. Nachguss	<input type="text"/>	<input type="text"/> L	<input type="text"/> °C	<input type="text"/>
Glattwasser	<input type="text"/>	<input type="text"/> L		

Würzekochen

von <input type="text"/> bis <input type="text"/> Pfanne voll <input type="text"/> %mas									
Sorte	Pellets	Dolden	%Alpha	Menge	Zeitpunkt der Zugabe	VWH	Wirp		
1. Hopfengabe	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/> g	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>		
2. Hopfengabe	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/> g	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>		
3. Hopfengabe	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/> g	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>		
4. Hopfengabe	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/> g	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>		
5. Hopfengabe	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/> g	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>		
6. Hopfengabe	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/> g	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>		
7. Hopfengabe	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/> g	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>		
8. Hopfengabe	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/> g	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>		
Ausschlagwürze	<input type="text"/> %mas	<input type="text"/> L	(Ausschlagwürze = Stammwürze)						

Anstellen

Verdünnungsmenge	Wasser	<input type="text"/> L
Anstellwürze	<input type="text"/> %mas	<input type="text"/> L <input type="text"/> °C

Gärung/Lagerung

Hauptgärung	Datum von <input type="text"/>	Datum bis <input type="text"/>	bei <input type="text"/> °C	<input type="text"/> %mas
	Datumseingabe (TT.MM.JJ)		<input type="text"/> °C	<input type="text"/> %mas

	Sorte	Pellets	Dolden	%Alpha	Menge	Zeitpunkt der Zugabe
1. Hopfengabe	<input type="text"/> g	<input type="text"/>				
2. Hopfengabe	<input type="text"/> g	<input type="text"/>				
3. Hopfengabe	<input type="text"/> g	<input type="text"/>				
4. Hopfengabe	<input type="text"/> g	<input type="text"/>				
5. Hopfengabe	<input type="text"/> g	<input type="text"/>				
6. Hopfengabe	<input type="text"/> g	<input type="text"/>				
7. Hopfengabe	<input type="text"/> g	<input type="text"/>				
8. Hopfengabe	<input type="text"/> g	<input type="text"/>				

Flaschengärung ja nein Endvergärungsgrad %

Menge ml Art (Vorderwürze, Zucker, o.ä.)

Abfüllung L Abfülldatum %mas

Flaschengärung ja nein Endvergärungsgrad %