



# SUDBERICHT

© Jan Brückmeier

Gärung																		
Hefestamm		Gärverlauf																
Menge	Zellzahl	Anstellen	Datum	Zeit	Temp.	scheinb. Extrakt	Druck	Decke abgeh. Geschlaucht	Hopfenstopfen									
					°C	GG%	bar	Sorte	Gesamtöl	Menge								
g/l	10 <sup>6</sup> /ml(g)			°C	GG%	bar	Decke ab geschlaucht		ml/100g		g							
# Führung	Starter			°C	GG%	bar	Decke ab geschlaucht		ml/100g		g							
	Ja			°C	GG%	bar	Decke ab geschlaucht		ml/100g		g							
	Nein			°C	GG%	bar	Decke ab geschlaucht		ml/100g		g							
Gärdiagramm										Karbonisierung								
Temperatur in °C															Scheinbarer Extrakt in GG%	Jungbier		
																Menge	Temperatur	CO <sub>2</sub> Konz.
																	°C	Aus Tabelle
																Zielwert		
																Fertigbier		
																Verfahren		
																Speise	Zucker	
																Grünschlauchen	Zwang	
																Speise	Zucker	
																Extrakt	Menge	Menge
														GG%		g/l		
Gärdauer in Tagen										Grünschlauchen		Zwangskabon.						
										Extrakt	Druck	Druck						
										GG%	bar	bar						
Nachgärung																		
Temperatur in °C															Druck in bar	3		
																2.5		
																2		
																1.5		
																1		
																0.5		
																0		
Verkostungsnotizen																		