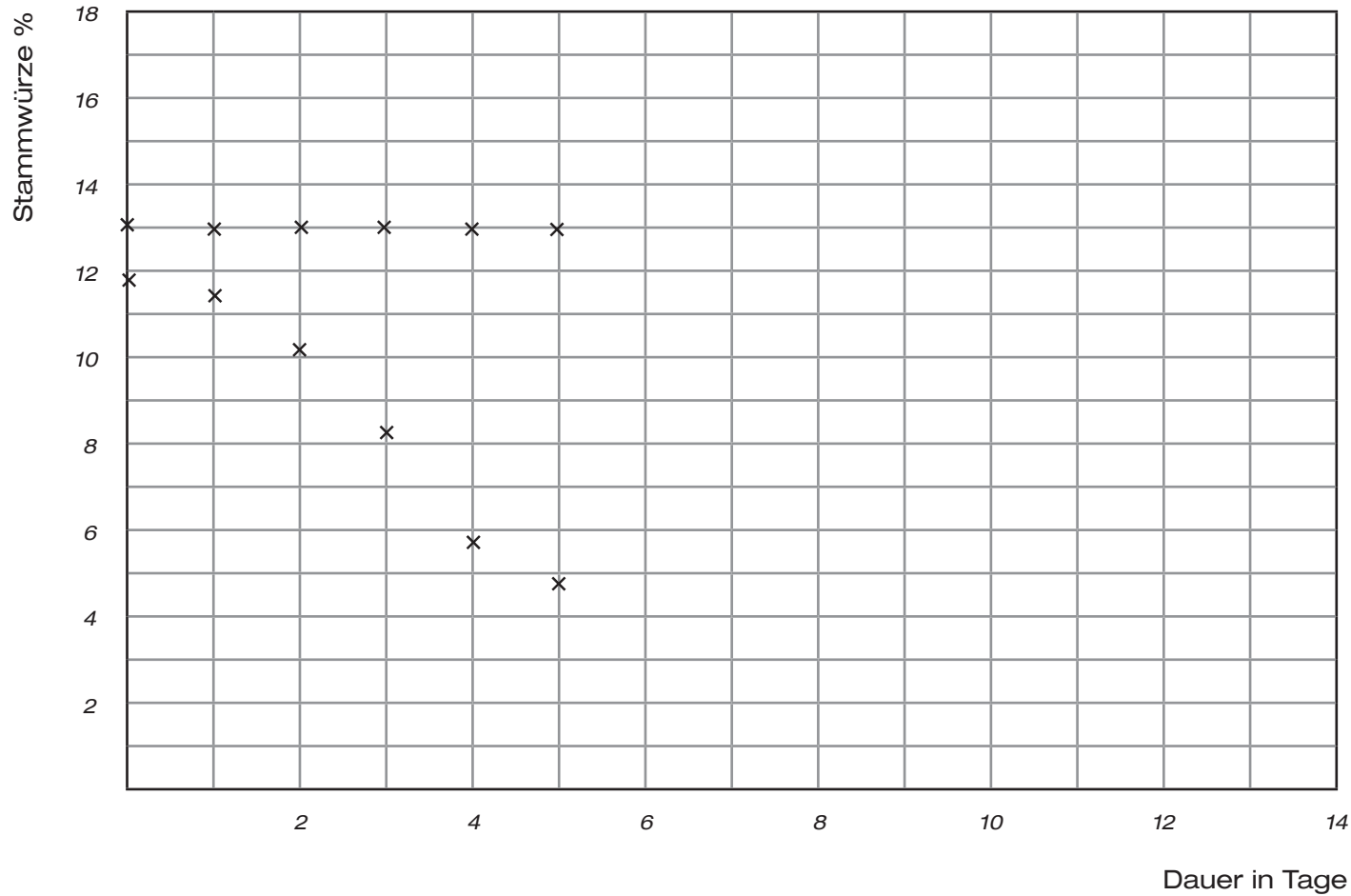


Gärprotokoll

Sudnummer: 19

Datum: 22.10.2011



GRAD C	1 - 6 %		6,1 - 11 %		11,1 - 17 %		17,1 - 25%	
	plus	minus	plus	minus	plus	minus	plus	minus
25	0,28	0,29	0,31	0,33				
24	0,22	0,23	0,24	0,26				
23	0,16	0,17	0,18	0,19				
22	0,10	0,11	0,12	0,13				
21	0,05	0,05	0,06	0,08				
20								
19	0,04	0,05	0,06	0,06				
18	0,09	0,10	0,11	0,12				
17	0,13	0,14	0,16	0,18				
16	0,17	0,19	0,21	0,23				
15	0,21	0,23	0,26	0,28				
14	0,24	0,27	0,30	0,33				
13	0,28	0,31	0,34	0,39				
12	0,30	0,34	0,38	0,43				
11	0,33	0,38	0,43	0,48				
10	0,36	0,41	0,46	0,53				
9	0,38	0,44	0,50	0,57				
8	0,39	0,46	0,53	0,61				
7	0,41	0,49	0,58	0,66				

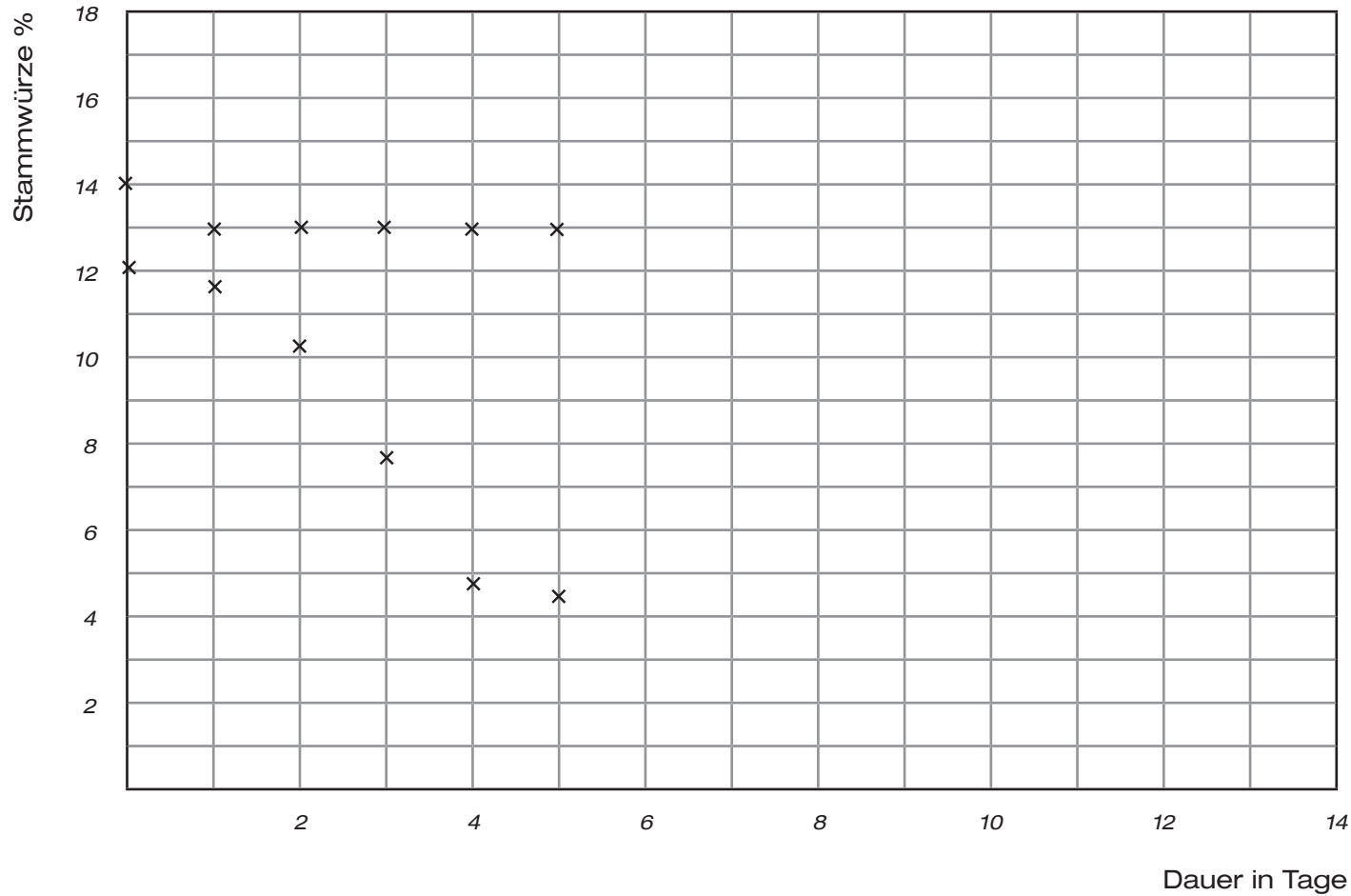
Hefesorte: S04
Hefemenge: 12gr

Das Bier ist schlauchreif, wenn in den letzten 24 Stunden noch 0,2 bis 0,5 % Extrakt vergoren werden.

Gärprotokoll

Sudnummer: 20

Datum: 22.10.2011



GRAD C	1 - 6 %		6,1 - 11 %		11,1 - 17 %		17,1 - 25%	
	plus	minus	plus	minus	plus	minus	plus	minus
25	0,28	0,29	0,31	0,33				
24	0,22	0,23	0,24	0,26				
23	0,16	0,17	0,18	0,19				
22	0,10	0,11	0,12	0,13				
21	0,05	0,05	0,06	0,08				
20								
19	0,04	0,05	0,06	0,06				
18	0,09	0,10	0,11	0,12				
17	0,13	0,14	0,16	0,18				
16	0,17	0,19	0,21	0,23				
15	0,21	0,23	0,26	0,28				
14	0,24	0,27	0,30	0,33				
13	0,28	0,31	0,34	0,39				
12	0,30	0,34	0,38	0,43				
11	0,33	0,38	0,43	0,48				
10	0,36	0,41	0,46	0,53				
9	0,38	0,44	0,50	0,57				
8	0,39	0,46	0,53	0,61				
7	0,41	0,49	0,58	0,66				

Hefesorte: S04
Hefemenge: 12gr

Das Bier ist schlauchreif, wenn in den letzten 24 Stunden noch 0,2 bis 0,5 % Extrakt vergoren werden.