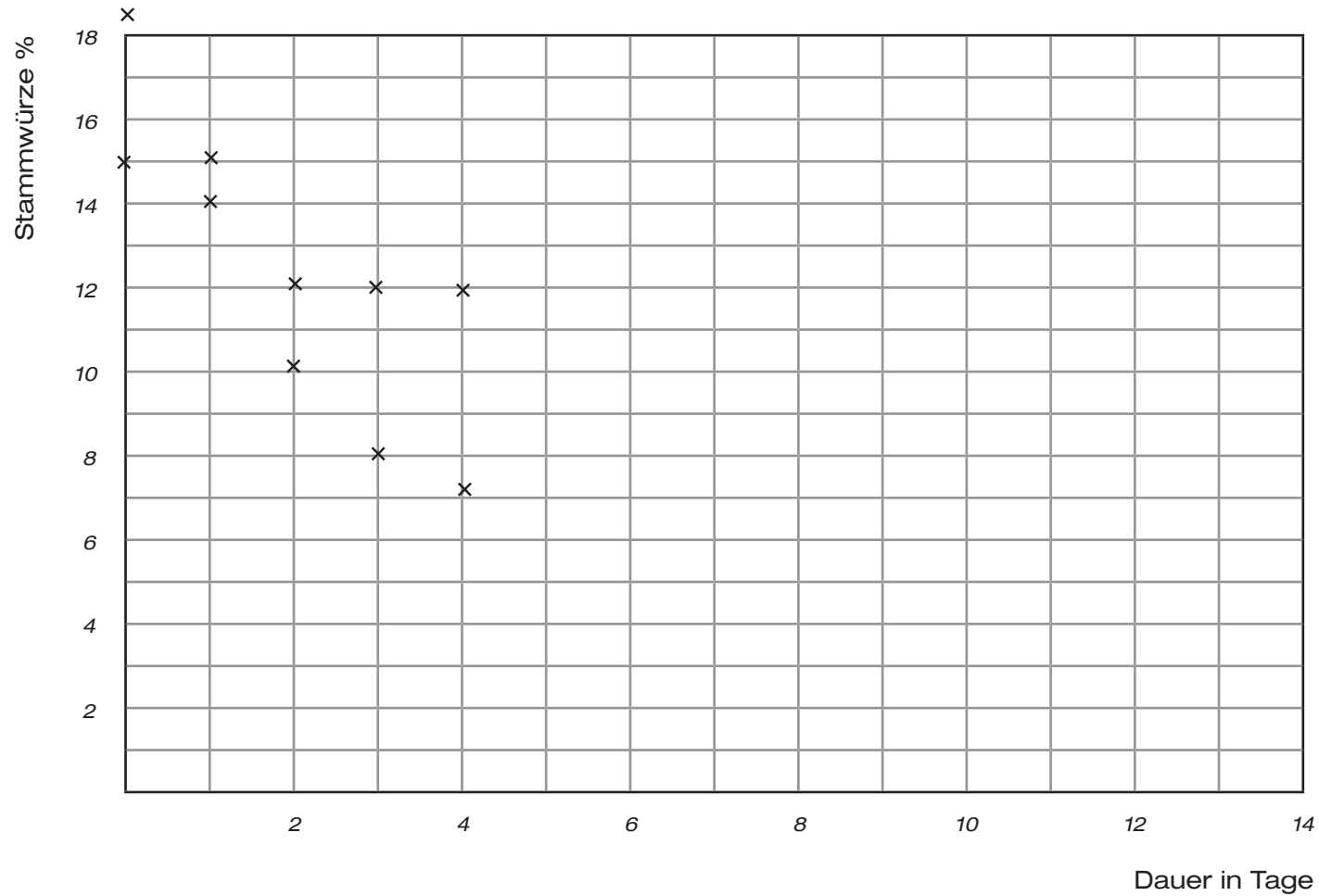


# Gärprotokoll

Sudnummer: 57 - Heller Bock

Datum: 05.05.2013



Temperatur °C

GRAD C	1 - 6 %	6,1 - 11 %	11,1 - 17 %	17,1 - 25 %
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	plus minus			
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

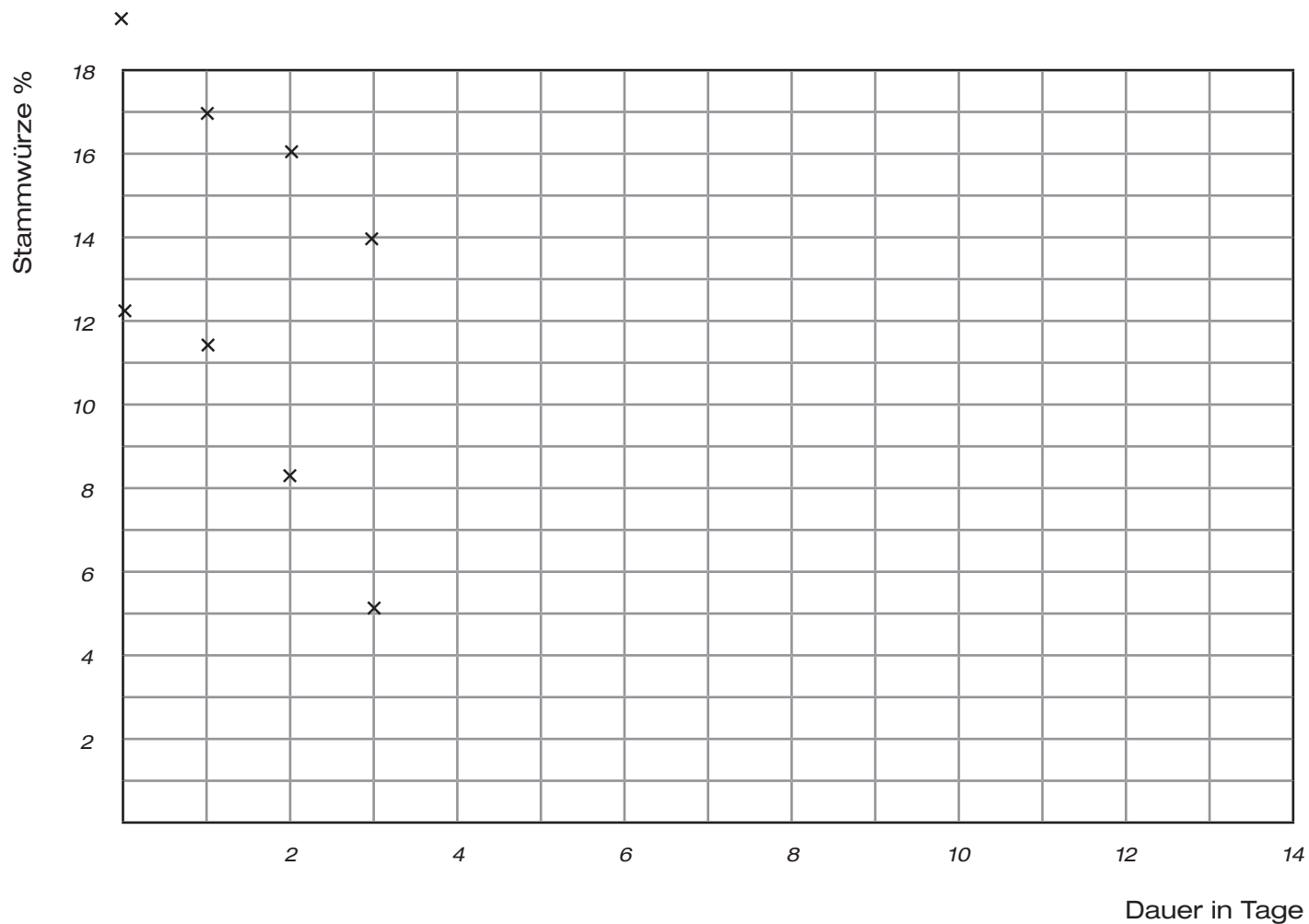
Hefesorte: S04  
Hefemenge: 11,5gr

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

# Gärprotokoll

Sudnummer: 58 - Kölsch

Datum: 05.05.2013



GRAD C	1 - 6 %	6,1 - 11 %	11,1 - 17 %	17,1 - 25%
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	plus minus			
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: WB 06  
Hefemenge: 11,5gr

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