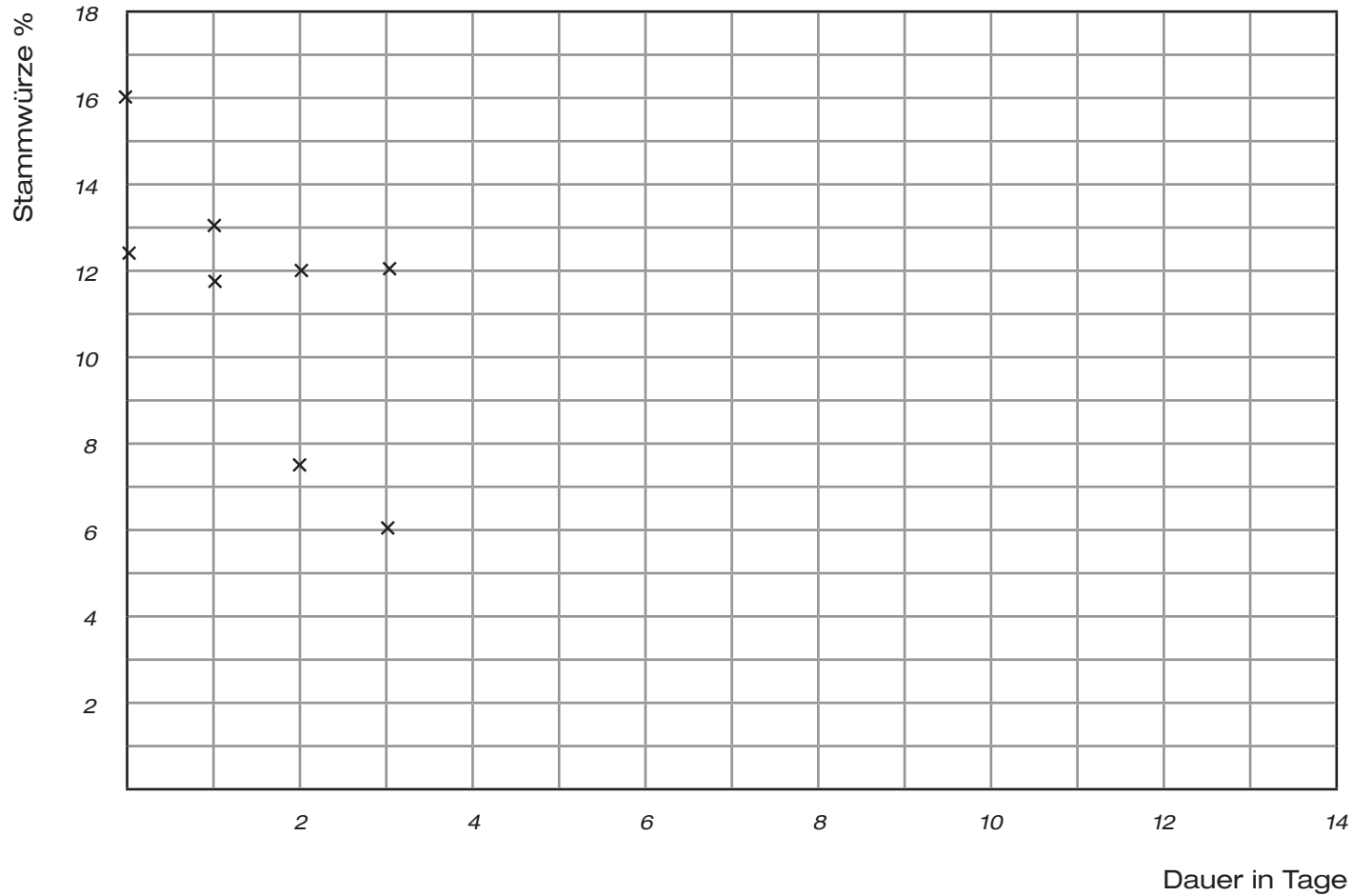


Gärprotokoll

Sudnummer: VHS-Neuwied - helles Weizen

Datum: 26.10.2013



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

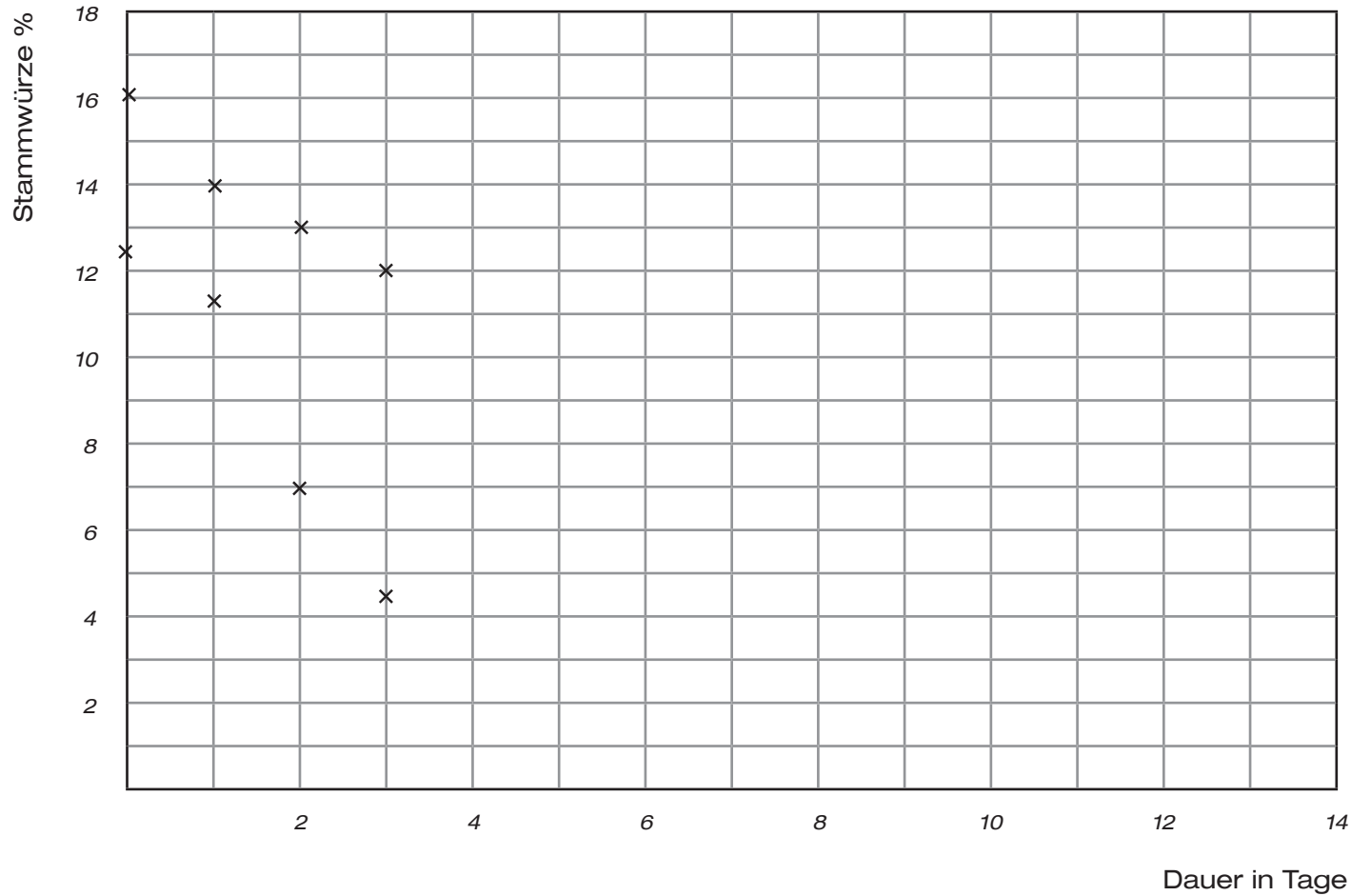
Hefesorte: WB 06
Hefemenge: 11,5gr

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

Gärprotokoll

Sudnummer: VHS-Neuwied - hopfenbetontes Bernsteinbier

Datum: 26.10.2013



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: S04
Hefemenge: 11,5gr

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