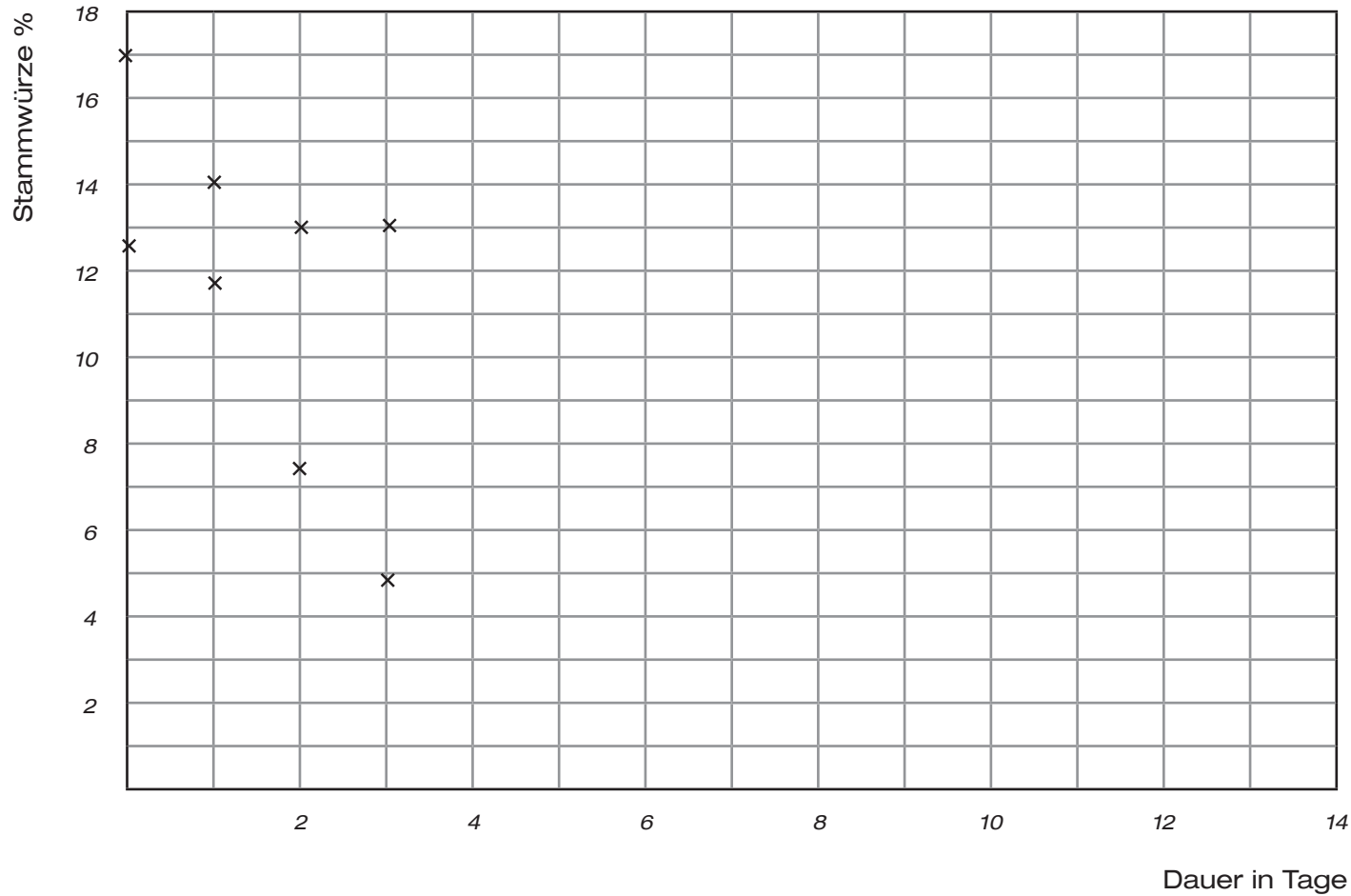


Gärprotokoll

Sudnummer: VHS-W iehl - helles Obergäriges

Datum: 30.11.2013



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

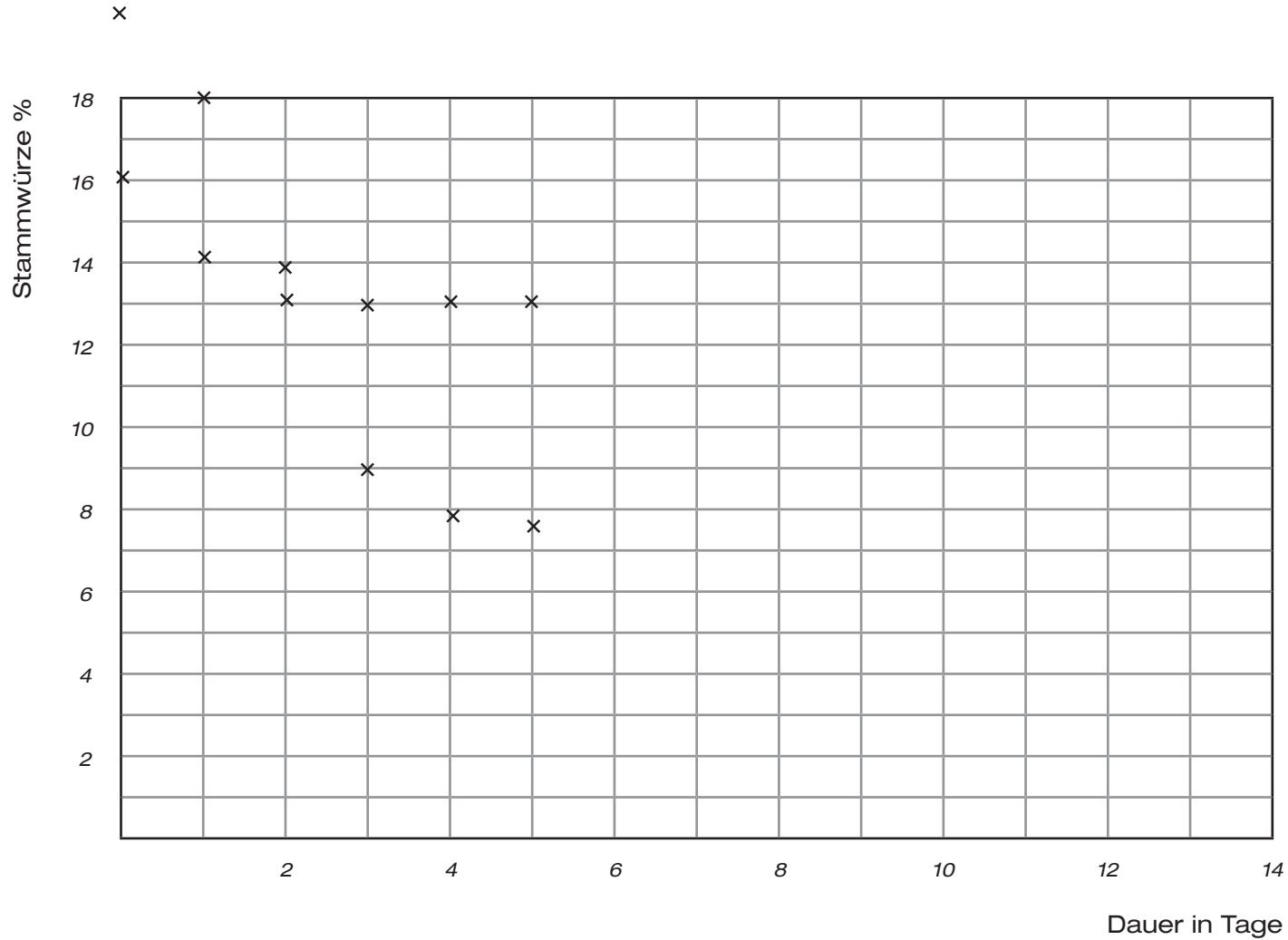
Hefesorte: S33
Hefemenge: 11,5gr

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

Gärprotokoll

Sudnummer: VHS-Wiehl - dunkler Bock

Datum: 30.11.2013



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: 11,5gr

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