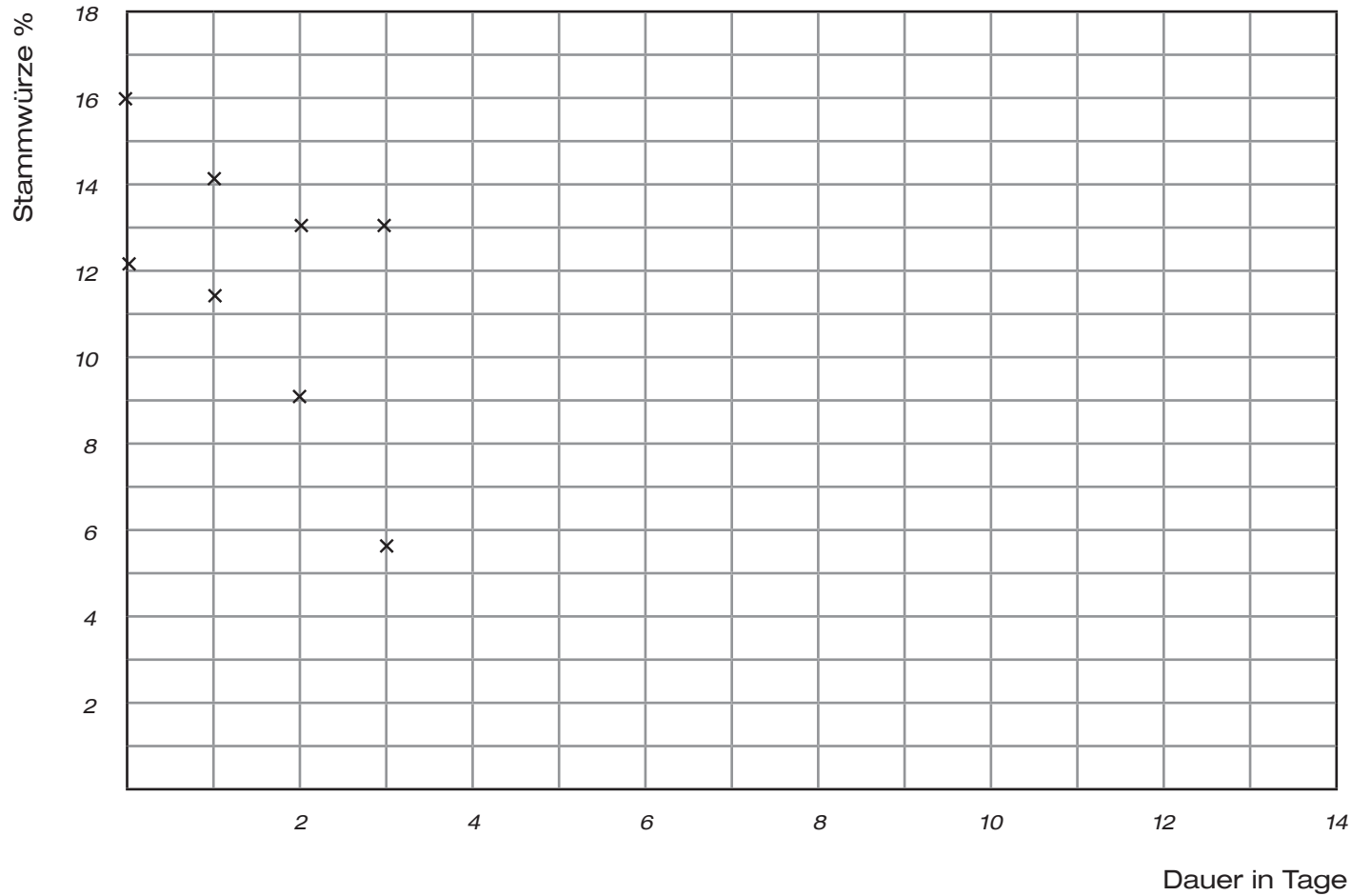


Gärprotokoll

Sudnummer: 51 - Amberbier

Datum: 09.03.2013



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				

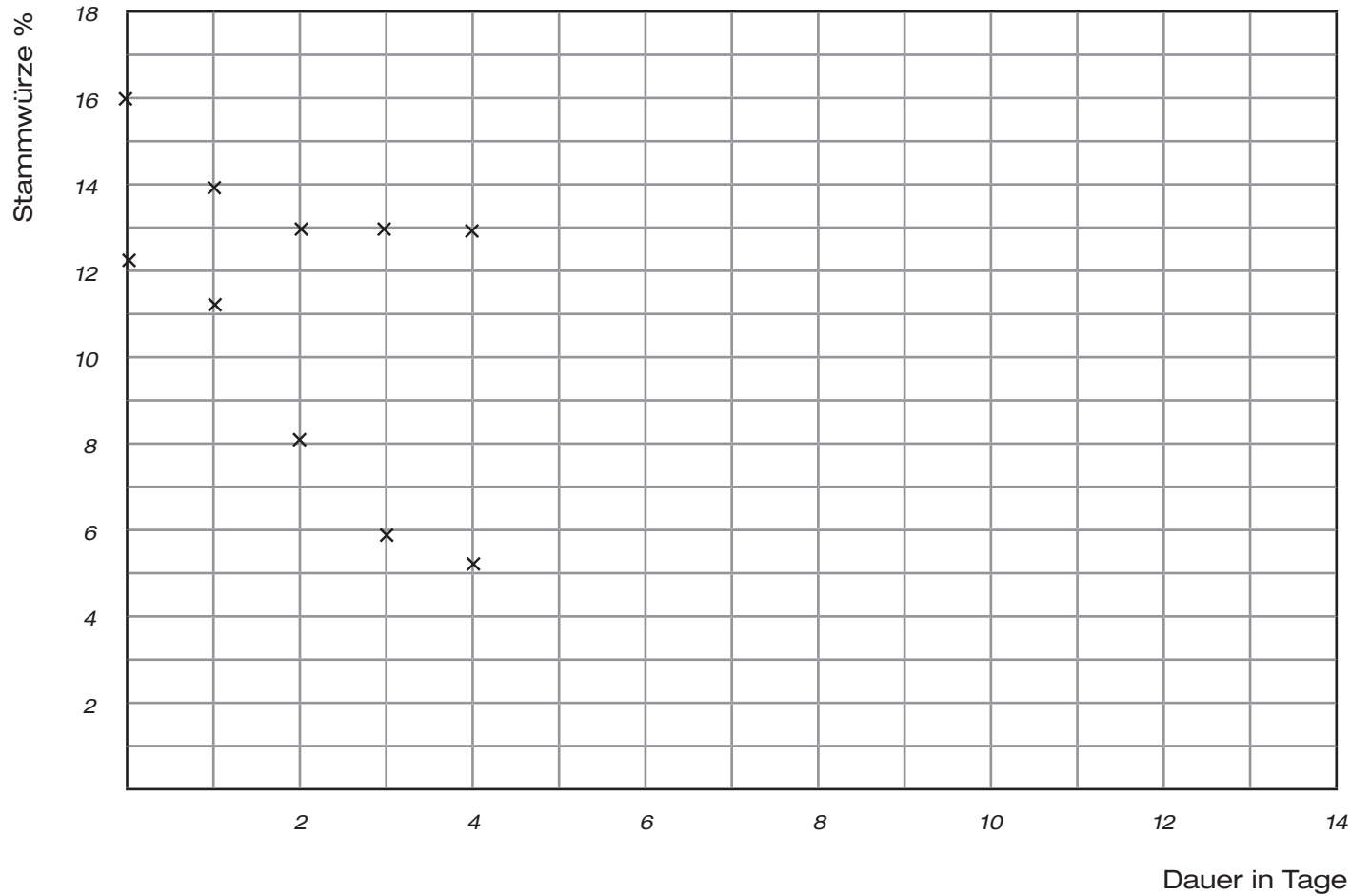
Hefesorte: S04
Hefemenge: 11,5gr

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

Gärprotokoll

Sudnummer: 52 - helles Weißbier

Datum: 09.03.2013



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: WB 06
Hefemenge: 11,5gr

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