

Sud-Tagebuch

Name des Biers _____

Bierstil _____ Brautag _____

Menge im Gärbehälter _____ L Stammwürze _____ °P

Hefe _____

Malz

Sorte	Menge

Hopfen

Sorte	Alpha %	Menge	Zeit

Maischen und Kochen

Hauptguss _____ L Nachguss _____ L

Rast	°C	Dauer (min)	erledigt

Maische-pH _____ Kochzeit _____ min

Pfannevoll-Menge _____ L Pfannevoll-Würze _____ °P

Anstelltemperatur _____ °C Gärtemperatur _____ °C

Gärung und Abfüllen

Messungen während der Gärung

Datum	Tag	°P	°C	Notiz

Abfüllen

Abgefüllt am _____ Restextrakt _____ °P
Zucker gesamt _____ g Anzahl Flaschen _____
Alkohol _____ % vol Kohlensäure-Ziel _____ g/L

Verkostung

Verkostet am _____ Schaum _____
Farbe und Klarheit _____ Geruch _____
Geschmack _____
Bewertung ☐ ☐ ☐ ☐ ☐

Nächstes Mal anders / Notizen
