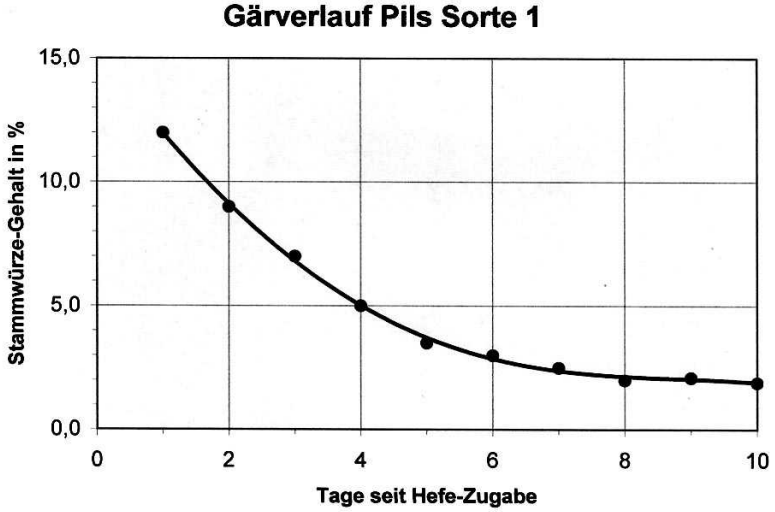
Vergärungs-Protokoll

Durch die Gärung wird der Sud in Alkohol umgewandelt. Dadurch sinkt der Stammwürze-Gehalt kontinuierlich; gleichzeitig wird immer mehr Alkohol gebildet. Die Abnahme des Stammwürze-Gehaltes lässt sich mit einer Bierwürze-Spindel sehr schön verfolgen. Der prinzipielle Kurvenverlauf der Vergärung, d. h. die Abnahme des Stammwürze-Gehaltes in Abhängigkeit von der Gärdauer sieht wie folgt aus:



Tragen Sie in die neben stehende Tabelle Ihre gemessenen Werte ein und berechnen Sie nach der Formel (siehe Anleitung zur Bierwürze-Spindel) den ungefähren Alkoholgehalt Ihrer Biersorte!

Vergessen Sie bitte aber auch nicht die sensorische Prüfung und probieren immer mal bei jeder Messung ein Schlückchen!! Sie werden schmecken, dass die Süße des Sudes abnimmt und das „Bier immer stärker nach Bier“ schmeckt. Na denn, gute Messung und .... Prost!!

Datum	Gemessene Stammwürze	Temperatur	Temperaturkorrigierte Stammwürze