

FAKTOREN, DIE DIE BITTERSTOFFAUSBEUTE BEEINFLUSSEN

SUDHAUS

MASSNAHME

☐ pH-SEITIG

- ☐ HOHE RESTALKALITÄT → pH STEIGT
- ☐ BIOLOGISCHE SÄUERUNG → pH SINKT

☐ EIWEISS

- ☐ HOHER EIWEISSGEGHALT → TRUBMENGE STEIGT
- ☐ HOHE EIWEISSLÖSUNG → TRUBMENGE STEIGT
- ☐ ROHFRUCHT → TRUBMENGE SINKT

☐ TRUB

- ☐ TRÜBE VORDERWÜRZEN → TRUBMENGE STEIGT
- ☐ KÜHLTRUBENTFERNUNG

☐ BELÜFTUNG

☐ WHIRLPOOLSTANDZEIT STEIGT

AUSBEUTE
% REL.

QUALITÄT DER
BITTERE

+ 5 - 10 %

SINKT !

- 5 - 10 %

STEIGT !

- BIS 5 %

NEUTRAL

- BIS 5 %

NEUTRAL

+ BIS 5 %

NEUTRAL

- 5 %

SINKT !

- BIS 3 %

(STEIGT)

+ BIS 5 %

SINKT

+ BIS 15 %

NEUTRAL

FAKTOREN, DIE DIE BITTERSTOFFAUSBEUTE BEEINFLUSSEN

GÄRUNG, LAGERUNG, FILTRATION

MASSNAHME

AUSBEUTE
% REL.

QUALITÄT DER
BITTERE

HEFEWASCHUNG

- BIS 5 %

(STEIGT)

BOTTICHGÄRUNG MIT ABHEBEN DER GÄRDECKE

- BIS 5 %

(STEIGT)

ZYLINDROKONISCHER GÄRTANK

+ BIS 10 %

NEUTRAL

DRUCKGÄRUNG

+ BIS 5 %

(SINKT)

GÄRSCHAUM MIT SILIKONÖL

+ BIS 5 %

SINKT

KALTE LAGERUNG

- BIS 5 %

STEIGT

SCHARFE FILTRATION

- BIS 5 %

NEUTRAL

FAKTOREN, DIE DIE BITTERSTOFFAUSBEUTE BEEINFLUSSEN

HOPFUNG

MASSNAHME

PRODUKTART

TEILGABEN STATT EINE GABE

KURZE KOCHZEITEN

VORLÖSEN VON PRODUKTEN

ALKALISCHE VORBEHANDLUNG

TRUBWIEDERVERWENDUNG

AUSBEUTE
% REL.

QUALITÄT DER
BITTERE

+ 5 - 10 %

NEUTRAL

- BIS 30 %

(STEIGT)

- BIS 30 %

(STEIGT)

+ BIS 5 %

NEUTRAL

+ 10 - 20 %

SINKT !

+ 5 - 10 %

NEUTRAL

EMPFEHLENSWERTE MASSNAHMEN ZUR AUSBEUTESTEIGERUNG

1. KLARE VORDERWÜRZEN
2. TRUBWIEDERVERWENDUNG
3. ZYLINDROKONISCHE GÄRTANKS
4. OPTIMALES HOPFENPRODUKT (INDIVIDUELL PRÜFEN)
5. VORLÖSEN VON HOPFENPRODUKTEN