

Durchführung von Sudversuchen nach einheitlichen Kriterien im Rahmen des vierstufigen Prüfsystems

Stand: 01.Dezember 2014

1. Vor-Screening mit Hopfenstopfen (30 Liter Keg)

100 % Pilsner Malz, 12 °P, Grundhopfung CO₂ – Extrakt zu Kochbeginn, Aufteilen der Würze aus einem Sud auf 2 Gäransätze (UG W34/70 und OG Ale-Trockenhefe)
Hopfenstopfen mit 30 Liter KEG; Abfüllung auf 0,5 l NRW oder 0,33 l Long-Neck.
Pro Biertyp und Zuchtstamm werden 5 Kegs á 30 l angesetzt, aus einem Sud und daraus resultierend 2 Biertypen je 3,5 hl können somit 2 Zuchtstämme getestet werden.

Es entstehen pro Zuchtstamm folgende Biere:

- Bier 1: untergärig, ungestopftes Vergleichsbier
- Bier 2: untergärig, 3 Tage Kontaktzeit 1 ml/hl Hopfendosage
- Bier 3: untergärig, 3 Tage Kontaktzeit, 3 ml/hl Hopfendosage
- Bier 4: untergärig, 3 Wochen Kontaktzeit, 1 ml/hl Hopfendosage
- Bier 5: untergärig, 3 Wochen Kontaktzeit, 3 ml/hl Hopfendosage
- Bier 6: Ale, ungestopftes Vergleichsbier
- Bier 7: Ale, 3 Tage Kontaktzeit, 1 ml/hl Hopfendosage
- Bier 8: Ale, 3 Tage Kontaktzeit, 3 ml/hl Hopfendosage
- Bier 9: Ale, 3 Wochen Kontaktzeit, 1 ml/hl Hopfendosage
- Bier 10: Ale, 3 Wochen Kontaktzeit, 3 ml/hl Hopfendosage

2. Weiterführende Sudversuche mit Zuchtstämmen aus dem großflächigen Versuchsanbau

All-Malz Bier, 100 % Pilsner Malz, 12 % Stammwürze, Läutern über Läuterbottich, Hopfung gemäß Versuchsplan, Vergärung mit W34 Hefe bei max. 11°C, Reifung bei 11°C bis Dia<0,1 ppm anschließend Kaltlagerung bei 0° C für min. 2 Wochen (in Abhängigkeit der Hopfenstopfdauer), zusätzliche Vergärung mit Ale-Trockenhefe, die einmal geführt wurde bei 18 - 20° C, Reifung bei 20 °C bis Dia 0,1 ppm, anschließend Kaltlagerung bei 0° C für mind. 2 Wochen (in Abhängigkeit der Hopfenstopfdauer).
Abfüllung als Unfiltrat von 960 Flaschen (1 Palette 24 x 0,33 l, 40 Kasten) je Versuch

Sud 1: Hopfung zu Kochbeginn mit Zuchtstamm 8,5 g Alpha/hl (20 hl), Sud teilen und einen Teil bei der Lagerung Hopfenstopfen, Vergärung untergärig

Sud 2: Dosage Kochbeginn HHS-CO₂-Extrakt, Whirlpooledosage Zuchtstamm 2 ml Öl/hl (20 hl), Sud teilen und einen Teil bei der Lagerung Hopfenstopfen, Vergärung untergärig

Sud 3: Hopfung zu Kochbeginn mit Zuchtstamm 8,5 g Alpha/hl (20 hl), Sud teilen und einen Teil bei der Lagerung Hopfenstopfen, Vergärung mit Ale-Hefe

Sud 4: Dosage Kochbeginn HHS-CO₂-Extrakt, Whirlpooledosage Zuchtstamm 2 ml Öl/hl (20 hl), Sud teilen und einen Teil bei der Lagerung Hopfenstopfen, Vergärung mit Ale-Hefe

Daraus ergeben sich folgende Biere pro Zuchtstamm:

Bier 1: untergärig – Zuchtstamm Kochbeginn

Bier 2: untergärig – Zuchtstamm Kochbeginn, gestopft

Bier 3: untergärig – CO₂-Extrakt zu Kochbeginn, Zuchtstamm in Whirlpool (2 ml/hl)

Bier 4: untergärig – CO₂-Extrakt zu Kochbeginn, Zuchtstamm in Whirlpool (2 ml/hl), gestopft

Bier 5: Ale – Zuchtstamm Kochbeginn

Bier 6: Ale – Zuchtstamm Kochbeginn, gestopft

Bier 7: Ale – CO₂-Extrakt zu Kochbeginn, Zuchtstamm in Whirlpool (2 ml/hl)

Bier 8: Ale – CO₂-Extrakt zu Kochbeginn, Zuchtstamm in Whirlpool (2 ml/hl), gestopft