|  |
| --- |
| **#BestBrewChallenge2016** |
|  |

|  |
| --- |
| **PARTICIPANT INFORMATION / TEILNEHMER-INFORMATION** |
| **Name of Brewery:** Name der Brauerei:  |
| **Name of Brewmaster:**Name des Braumeisters:  |
| **Address:** Adresse (Straße und Hausnummer)  |
| **Date:** Datum:  | **Email:** Email: | **Phone:** Telefon:  |
| **Website:** Webseite: | **Facebook:** Facebook: | **Twitter:** Twitter: |
|  |
| **City:** Ort: | **State/County:** Bundesland: |
| **ZIP/Post Code:** PLZ: | **Country:** Land: |

|  |
| --- |
| **BREWING LOG SHEET / SUDPROTOKOLL** |
| **Beer name:** **Brew date:**Biername: Brautag: **Beer style:** **Brewer:**Biersorte: Brauer:**Batch size:** **Target OG/°P:** **Brew number:**Menge Ausschlagwürze: Zielextrakt: Sudnummer: |
|  |
| **MALTS AND SUPPLEMENTS / MALZ UND ZUSÄTZE** |
| **Lb/Kg per hl Ingredients Color (SRM/EBC)**Schüttung in kg/hl Zutaten Farbe |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
| **Mash type:****Maischverfahren:****Volume of strike water (L/gal):****Hauptguss (Liter)****Volume of water for washing (L/gal):****Nachguss (Liter):** |
| **BOILING AND HOPPING / KOCHEN UND HOPFENGABE** |
| **Start time: End time:** Kochbeginn: Kochende:  |
| **Oz/g/hl: Hop/seasoning: % Acid: IBU Addition time**Hopfenmenge: Hopfensorte: % Alphasäure BE: Zeitpunkt Hopfengabe  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
| **Gravity (°P): Whirlpool time:**Stammwürze: Whirlpoolrast Dauer: |
| **FERMENTATION / GÄRUNG** |
| **Fermenter: Wort volume: Start date: Type of yeasts:** Fermenter: Bierwürzevolumen: Startdatum: Hefetypen: |
| **Fermentation temp. (°C/F): residual extract (°P):**Gärtemperatur ((°C/F): Restextrakt (°P):  |
|  |