|  |
| --- |
| **#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): |
|  |