

#BestBrewChallenge

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:**Instagram:****City:**

Ort:

State/County:

Bundesland:

ZIP/Post Code:

PLZ:

Country:

Land:

BREWING LOG SHEET / SUDPROTOKOLL

Beer name:

Biename:

Brew date:

Brautag:

Beer style:

Biersorte:

Brewer:

Braucher:

Batch size:

Menge Ausschlagwürze:

Target OG/°P:

Zielextrakt:

Brew number:

Sudnummer:

MALTS AND SUPPLEMENTS / MALZ UND ZUSÄTZE

Lb/Kg per hl

Schüttung in kg/hl

Ingredients

Zutaten

Color (SRM/EBC)

Farbe

Mash type:

Maischverfahren:

Volume of strike water (L/gal):

Hauptguss (Liter)

Volume of water for washing (L/gal):

Nachguss (Liter):

Rests:

Rasten:

BOILING AND HOPPING / KOCHEN UND HOPFENGABE				
Start time: Kochbeginn:		End time: Kochende:		
Oz/g/hl: Hopfenmenge:	Hop/seasoning: Hopfensorte:	% Acid: % Alphasäure BE:	IBU	Addition time Zeitpunkt Hopfengabe
Gravity (°P): Stammwürze:		Whirlpool time: Whirlpoolrast Dauer:		
FERMENTATION / GÄRUNG				
Fermenter: Fermenter:	Wort volume: Bierwürzevolumen:	Start date: Startdatum:	Type of yeasts: Hefetypen:	
Fermentation temp. (°C/F): Gärtemperatur ((°C/F):		residual extract (°P): Restextrakt (°P):		