

BRAUNION
POLSKA

BROWAR
WARSZAWSKI

**ZESTAWIENIE WYMAGAŃ GRANICZNYCH PRZY
PRODUKCJI PIWA**
(Grenzwerkatolog)

Wydanie (Auflage): 1
Obowiązuje od (gültig ab): 01.11.01.

Utworzył (erstellt) _____ Sprawdził (geprüft) _____
Datum: 09.10.01. _____ Datum: _____
Unterschrift: _____ Unterschrift: _____
Zatwierdził (freigegeben): _____
Datum: _____
Unterschrift: _____

Asortyment (Sorte): Pиво Królewskie Porter 22 °P	J.m. Einheit	DGI Alarm unten	DGO Norm unten	Optim.	GGO Norm oben	GGI Alarm oben	Metodyka
---	-----------------	-----------------------	----------------------	--------	---------------------	----------------------	----------

	1	2	3	4	5	6	7	8
Brzeczka nastawna (Anstellwürze)								
1. Ekstrakt (Extrakt)	GG-%	22,0	73	22,3	76	22,4	79	MEBAK 2.13.2.2
2. Ostat. stopień odferm (End VG)	%	70	110	75	140	150	150	OSE Methode 30/93
3. Barwa (Farbe)	EBC	110	120	130	140	150	150	MEBAK 4.1.4.2.8.1
4. pH (pH-Wert)		5,2		5,4		5,6		MEBAK 2.17 = PN-A-79093-4
5. Wartość goryczy (Bitterwert)	EBU	36	38	40	42	44		MEBAK 2.22 = PN-A-79093-12
6. Liczba jodowa (Jodzahl)	E 578 nm	36	38	40	42	44		MEBAK 2.3.2
7. Całkowita zaw. N (Gesamt-N)	mg/100ml	150	150	150	200			MEBAK 2.91.1 = PN-A-79093-11
8. Azot koagul. (Koag. N)	mg/100ml	2	2,6	2,6	3,0	3,5		MEBAK 2.9.2
9. Azot formolowy (Formol. N)	mg/100ml	30	30	30	50			MEBAK 2.9.4.2
10. FAN	mg/100ml	20	20	20	30			MEBAK 2.9.4.1.1 = PN-A-79093-11

Pиво w CKT – koniec dojrzewania (ZKT – Reifungsende)

1. Dwucetyl (Diacytyl)	mg/l							MEBAK 2.27 = PN-A-79093-15
------------------------	------	--	--	--	--	--	--	----------------------------

Mioto (Treber)

1. Wilgotność (Wasser)	%		75,0		81,0			MEBAK 1.4.2
2. Ekstrakt wymywalny (Auswaschbarer Extrakt)	%				1,5	2,5		MEBAK 1.4.3.2
3. Ekstrakt nie wymywalny (Aufschliffbarer Extrakt)	%				1,5	2,5		MEBAK 1.4.4

Woda odgazowana (Entgastetes Wasser für HGB)

1. Zawartość tlenu (Sauerstoff)	mg/l							Przyrząd (Messgerät) Orbisphere / Digox Wg instrukcji producenta (Nach Bedienungsanleitung der Hersteller)
---------------------------------	------	--	--	--	--	--	--	---

Asortyment (Sorte): Piwo Królewski Porter 22°P		j.m. Einheit	DGI Alarm unten	DGO Norm unten	Optim.	GGO Norm oben	GGI Alarm oben	Metodyka
Piwo w tanku pośredniczącym (Bier im Drucktank)								
1. CO ₂	GG-%	0,45	0,47	0,50	0,53	0,55		Urządzenie Hoffmanna – instrukcja producenta z modyf. QSE (CO ₂ -Meßgerät der Fa.Hoffmanns) Przyrząd (Messgerät) Orbisphere / Digox Wg instrukcji producenta (Nach Bedienungsanleitung der Hersteller)
1.1. Butelka / puszka (Flasche / Dose)								
1.2. KEG								
2. Zawartość tlenu (Sauerstoff)	mg/l							
Piwo na wejściu do monobloku / maszyny nalewającej (Füllereingang)								
1. Zawartość tlenu (Sauerstoff)	mg/l	< 0,08	0,10	0,15				Przyrząd (Messgerät) Orbisphere / Digox Wg instrukcji producenta (Nach Bedienungsanleitung der Hersteller)
Piwo gotowe (Abfüllbier)								
1. Ekstr. Brzezki podst. (Stammwürze ref.)	GG-%	21,6	21,7	22,0	22,3	22,4		MEBAK 2.13.6
2. Alkohol (Alkoholgehalt ref.)	% vol	8,2	8,4	8,8	9,0	9,2		MEBAK 2.13.6
3. Stopień odferm. pozorny (VG scheinbar)	%	66	68	70	72	74		MEBAK 2.13.6
4. Końcowy stopień odferm. (End VG)	%	70	73	75	77	79		MEBAK 2.13.6
5. Różnica (Diff VG)	%	1	1	125	8	140		Z wylczenia
6. Barwa (Farbe)	EBC	110	120	1,0	1,5	2,0		MEBAK 2.16.2 = PN-A-79093-5 MEBAK 2.19.1.2 = PN-a-79093-9
7. Klarowność- ką pom. 90° (Trübung – Meßwinkel 90°)	EBC			5,0	5,8	6,0		PN-A-79093-3
8. Kwasowość (ml 1mol NaOH/100 ml piwa) (Titrationsazidität- ml 1mol NaOH/100 ml Bier)	ml	4,3	4,4	4,5	4,6	4,7		MEBAK 2.17 = PN-A-79093-4
9. pH								MEBAK 2.35.1.2 = PN-A-79093-6
10. CO ₂	GG-%	0,45	0,47	0,50	0,53	0,55		MEBAK 2.35.1.2 = PN-A-79093-6
10.1. Butelka / puszka (Flasche / Dose)								Metoda wyszynkowa PN-74-A-79093 (Ausschankmethode)
10.2. KEG	sec	250	300-					MEBAK 2.22 = PN-A-79093-12
11. Pienistość (Schaum)								MEBAK 2.3.2
12. Wartość gorczyzy (Bitterwert)	EBU	28	30	32	34	36		MEBAK 2.27 = PN-A-79093-15
13. Liczba jodowa (Jodzahl)	E 578 nm							
14. Dwuacetyl - fotometr (Diacyl – photom.)	mg/l	< 0,10	0,12	0,15				

Asortyment (Sortel):		j.m.	DGI	DGO	Optim.	GGO	GGI	Metodyka
Pivo Królewski Porter 22°P		Einheit	Alarm unten	Norm unten		Norm oben	Alarm oben	
15. Polifenole całk. (Ges. Polyphenole)		mg/l			150	160	170	MEBAK 2.21.1 = PN-A-79093-13
16. Nalew (Nemihalt)		ml	495		500	505	508	PN-A-79093-9
16.1. Butelka 0,5 L / Flasche 0,5 L		ml						
16.2. Puszka 0,5 L / Dose 0,5L		% V-norm.						
16.3. KEG		ml				1,0	1,8	MEBAK 2.37.2.2 +QSE Modif.
17. Powietrze w wolnej przestrzeni (Luft im Leerraum)		ml						Przyrząd (Messgerät) Orbisphere / Digox Wg instrukcji producenta (Nach Bedienungsanleitung der Hersteller) +QSE Modif.
18. Zawartość tlenu bezpośrednio po nalewie (Sauerstoff direkt nach Abfüllung)		mg/l			0,10	0,12	0,18	PN-A-79093-9 = MEBAK 2.19.2.1
19. Test forsujący (Forciertest)		dni ciepł. Wärmstage						
20. Trwałość handlowa (Haltbarkeit)								
20.1. Butelka 0,5 L (Flasche 0,5 L)		dni (Tage)	180					
20.2. Puszka (Dose)								
20.3. KEG								
21. Ocena sensoryczna wg DLG (Kost nach DLG)		Pkte.	3,2		3,5			MEBAK 2.10.1

WWW.BROWARYMILNOVA.POL