McBrikett Cubes:
Straße 2-reihig, 10 Stk. Á 50 g = 500 g mit McBrikett Marabu aufgefüllt seitlich, vorne und hinten.
Kohletrenner, Servierplatte als Deflektor.
Keine Technik.
Einfach nur Old-School Grill.

Zieltemperatur 120 Grad.

Mit 3 betrunkenen Briketts auf Marbu gestartet. Hat einwandfrei funktioniert.

In dem Setting tendenziell oben max. 1/3, eher 1/4 offen lassen. Nur beim Start ganz offen.

System life bis um 2 Uhr in der Nacht, d.h. rund 16 Stunden. Wenn ich die Zieltemperatur als Benchmark nehme, sogar 18 Stunden.







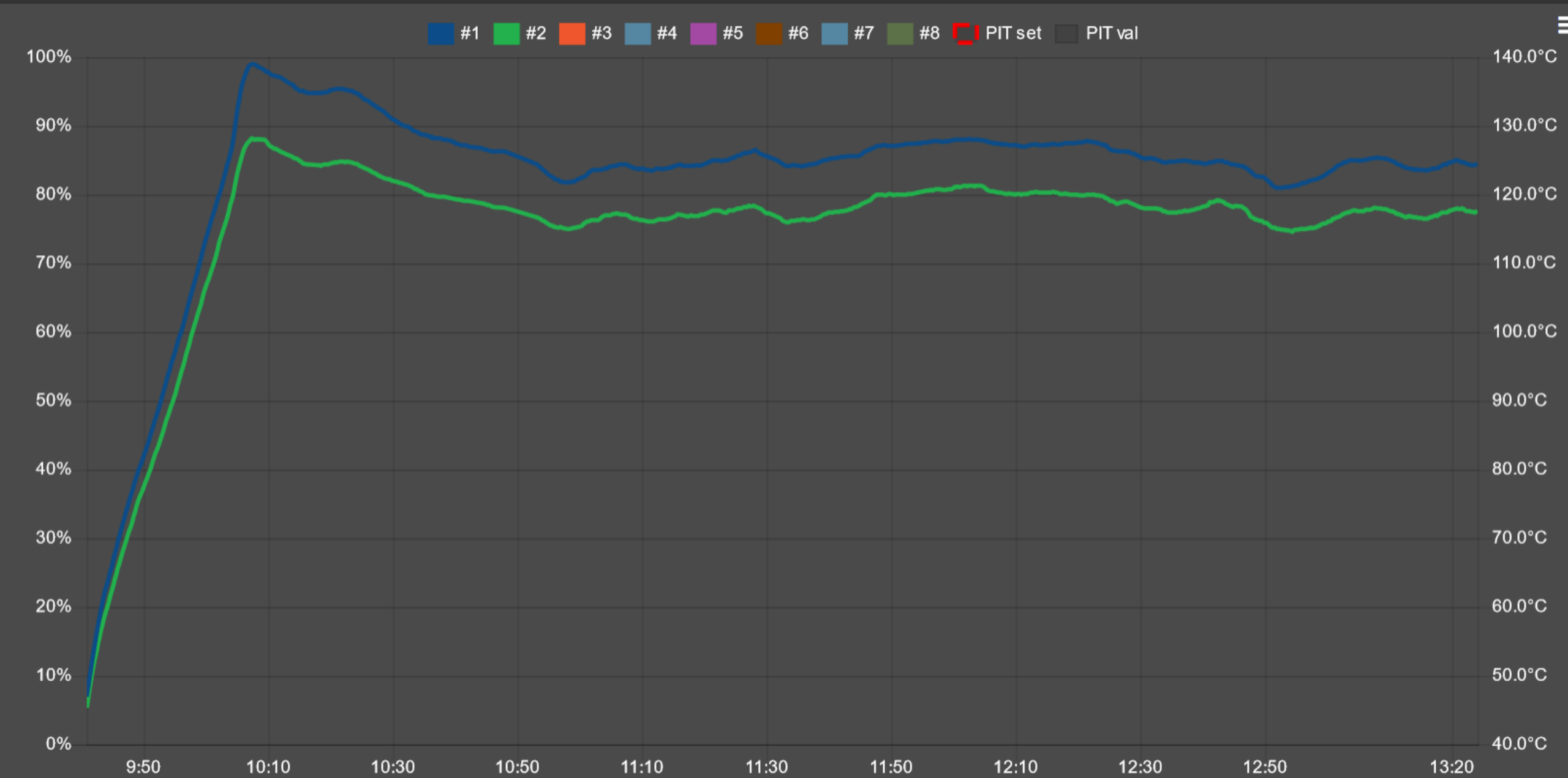


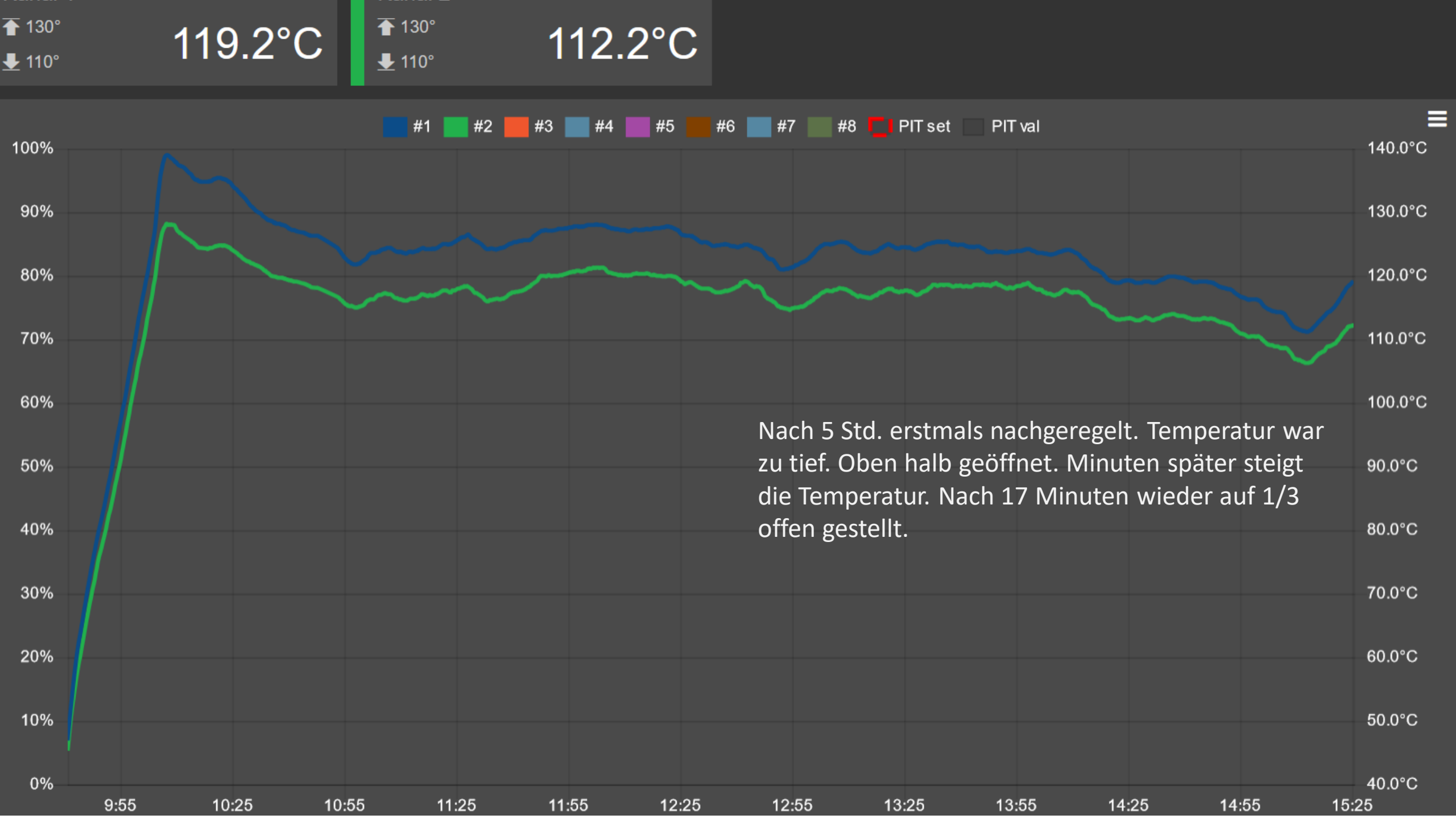

dancook
0
100
200
300
400
500

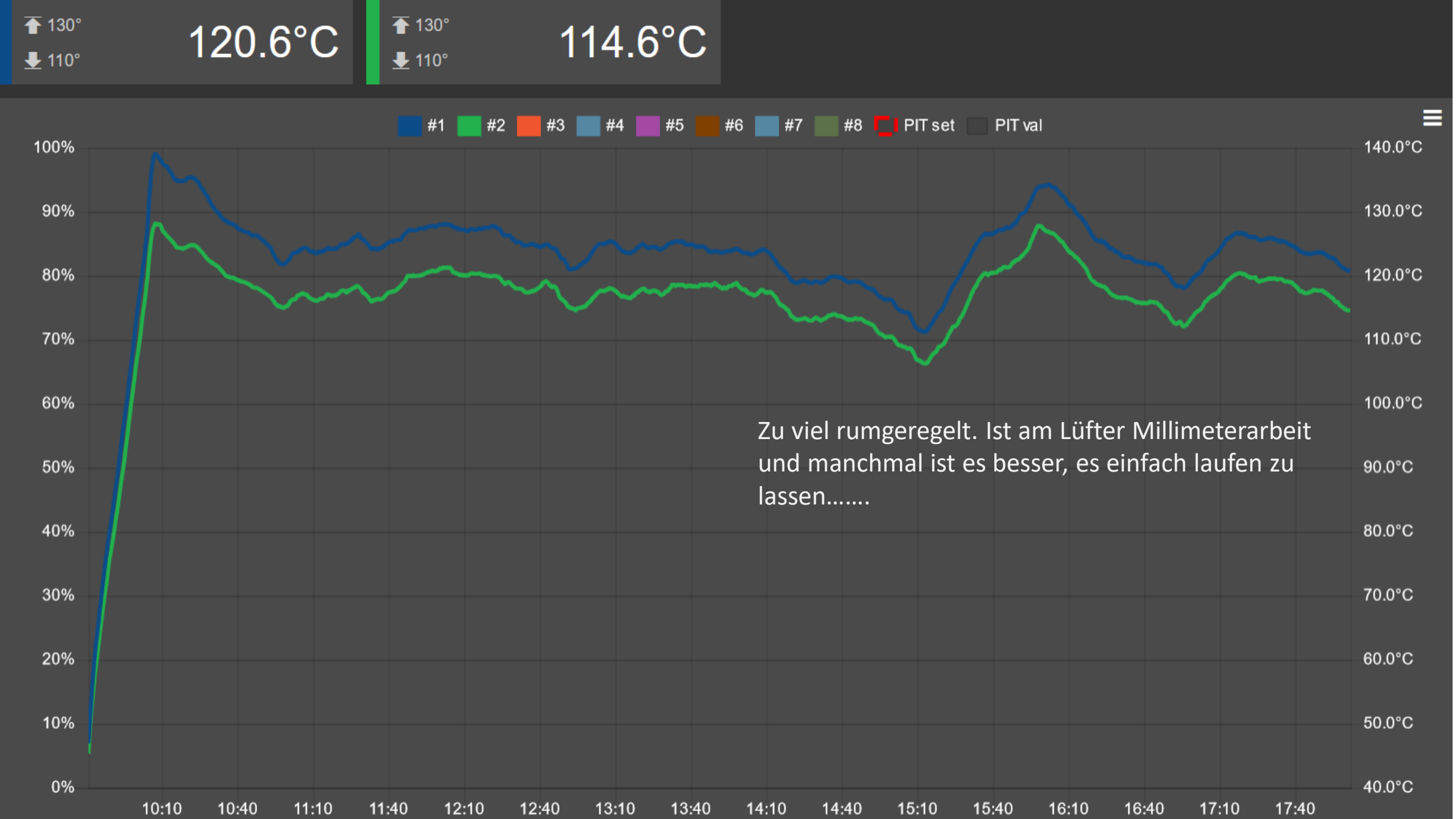


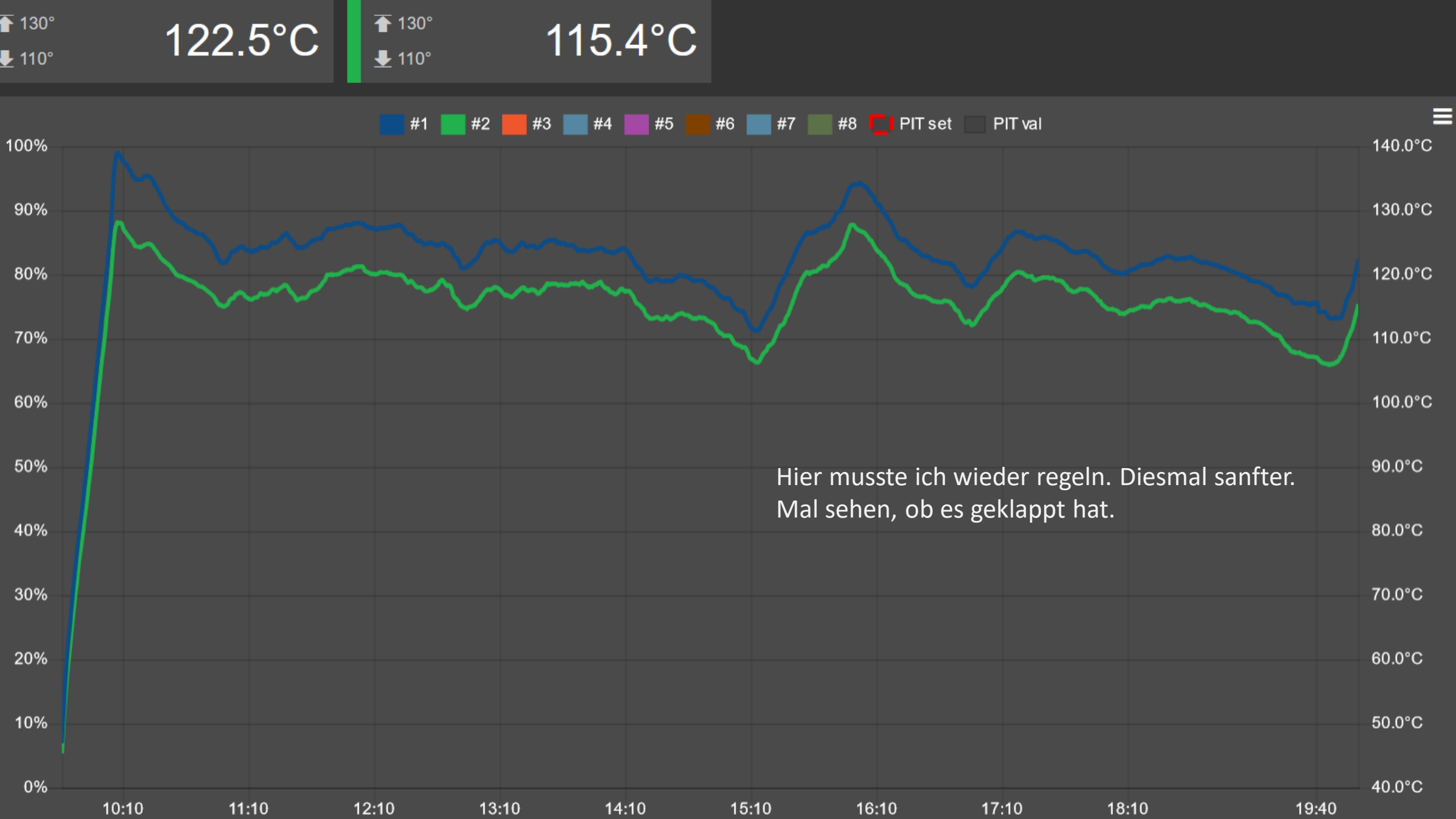
130°
110°
124.5°C

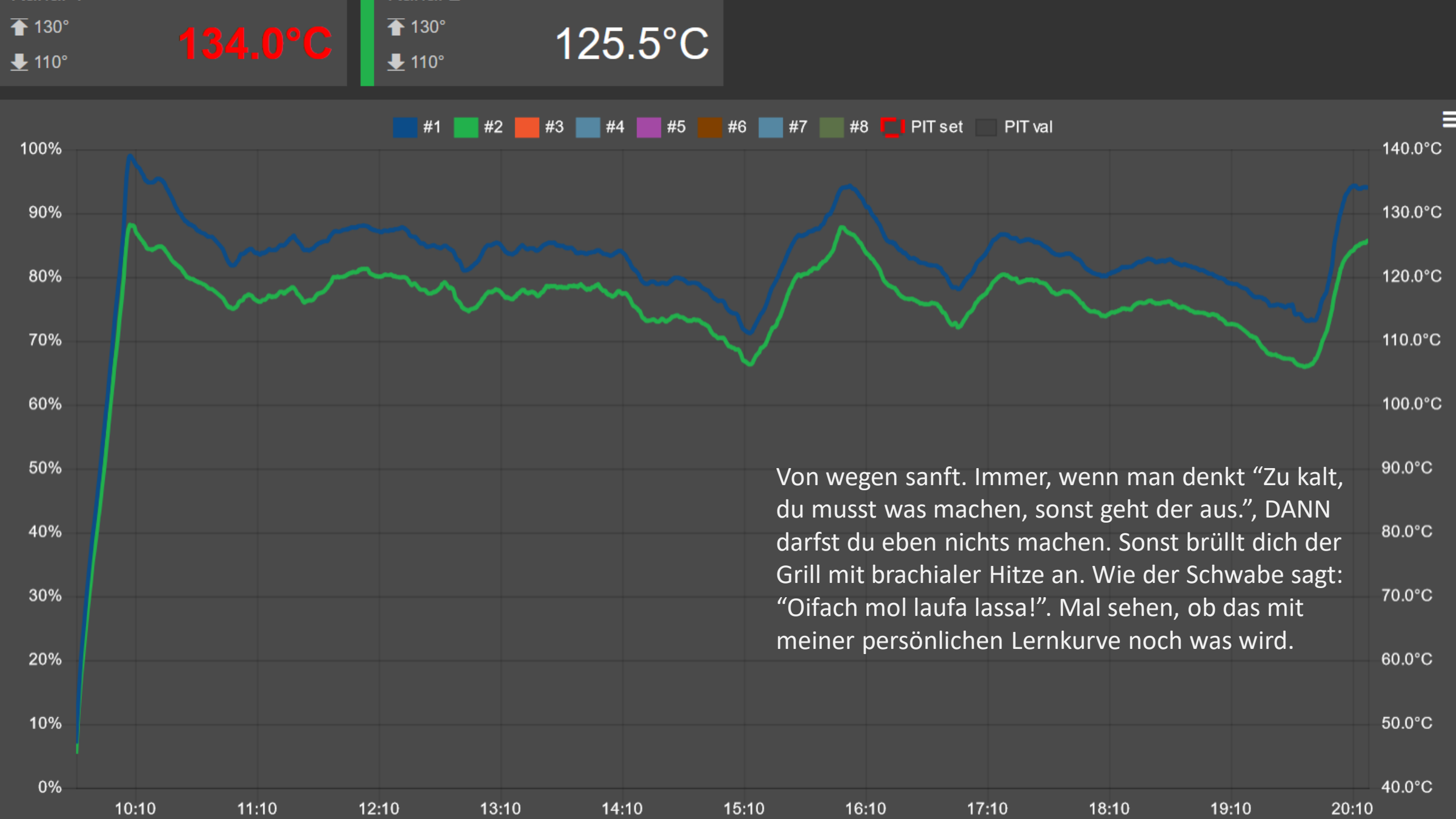
130°
110°
117.6°C

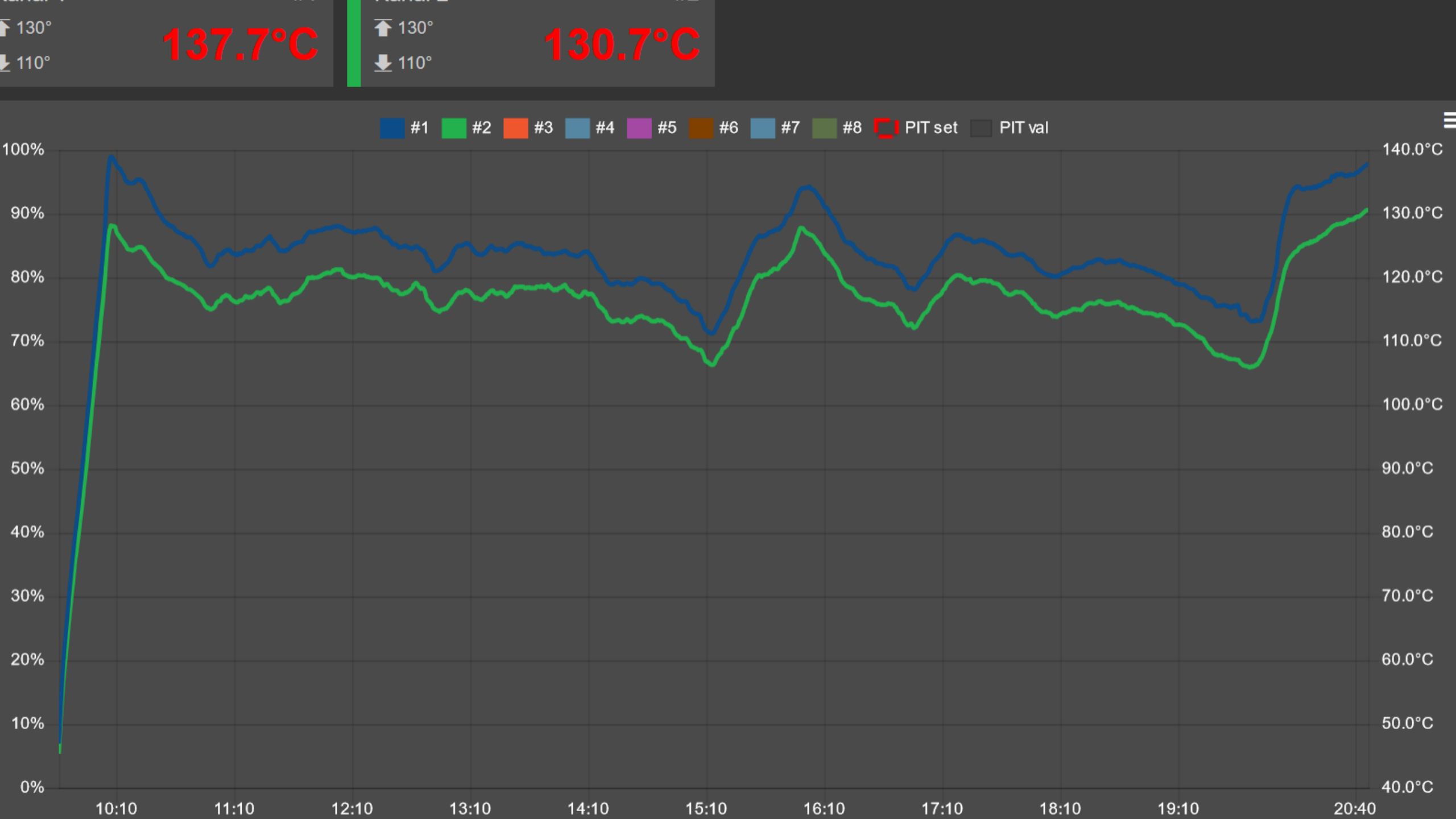


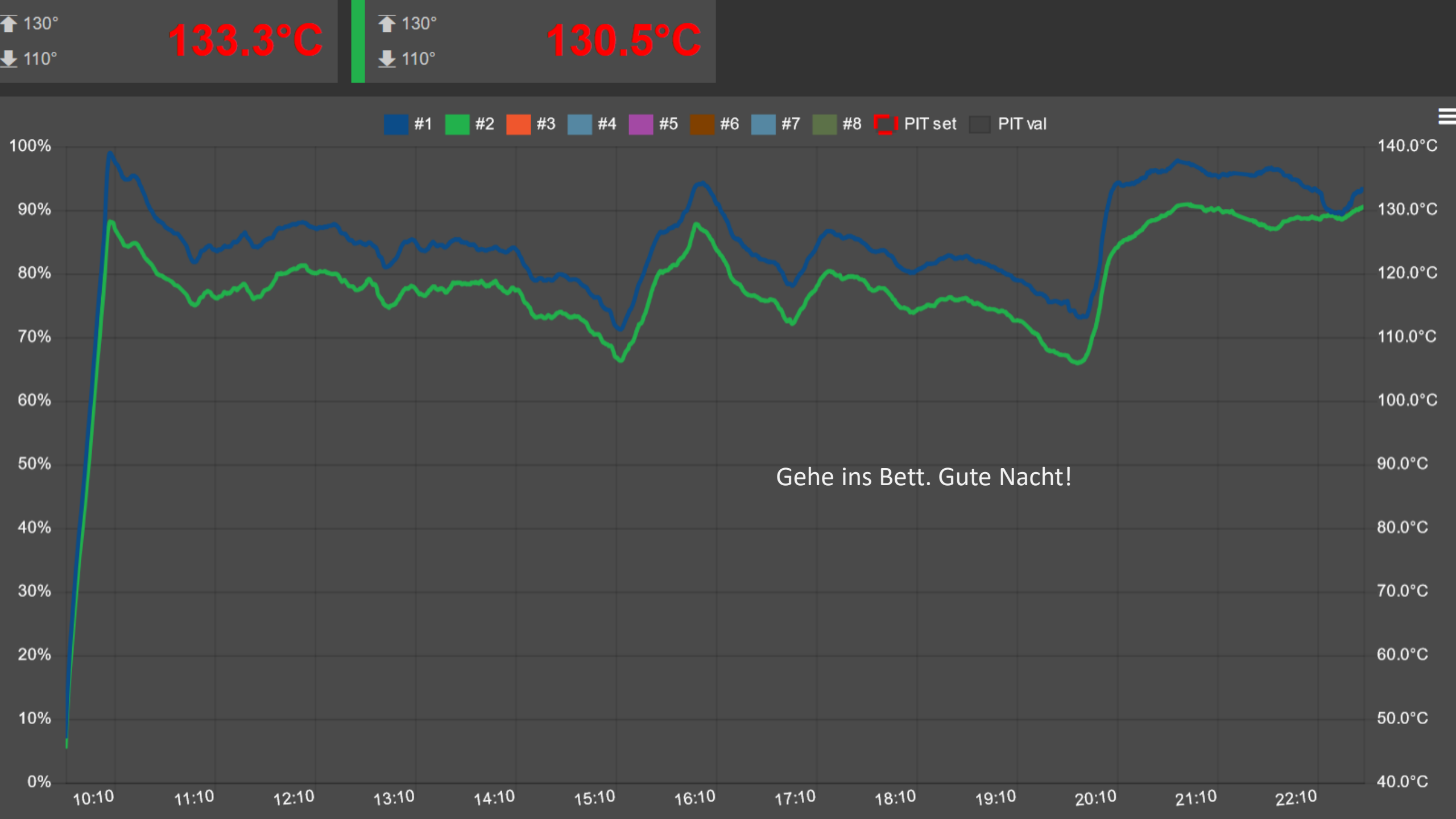

130°
110°
119.2°C
130°
110°
112.2°C
#1
#2
#3
#4
#5
#6
#7
#8
PIT set
PIT val
100%
90%
80%
70%
60%
50%
40%
30%
20%
10%
0%
140.0°C
130.0°C
120.0°C
110.0°C
100.0°C
90.0°C
80.0°C
70.0°C
60.0°C
50.0°C
40.0°C
9:55
10:25
10:55
11:25
11:55
12:25
12:55
13:25
13:55
14:25
14:55
15:25
Nach 5 Std. erstmals nachgeregelt. Temperatur war zu tief. Oben halb geöffnet. Minuten später steigt die Temperatur. Nach 17 Minuten wieder auf 1/3 offen gestellt.

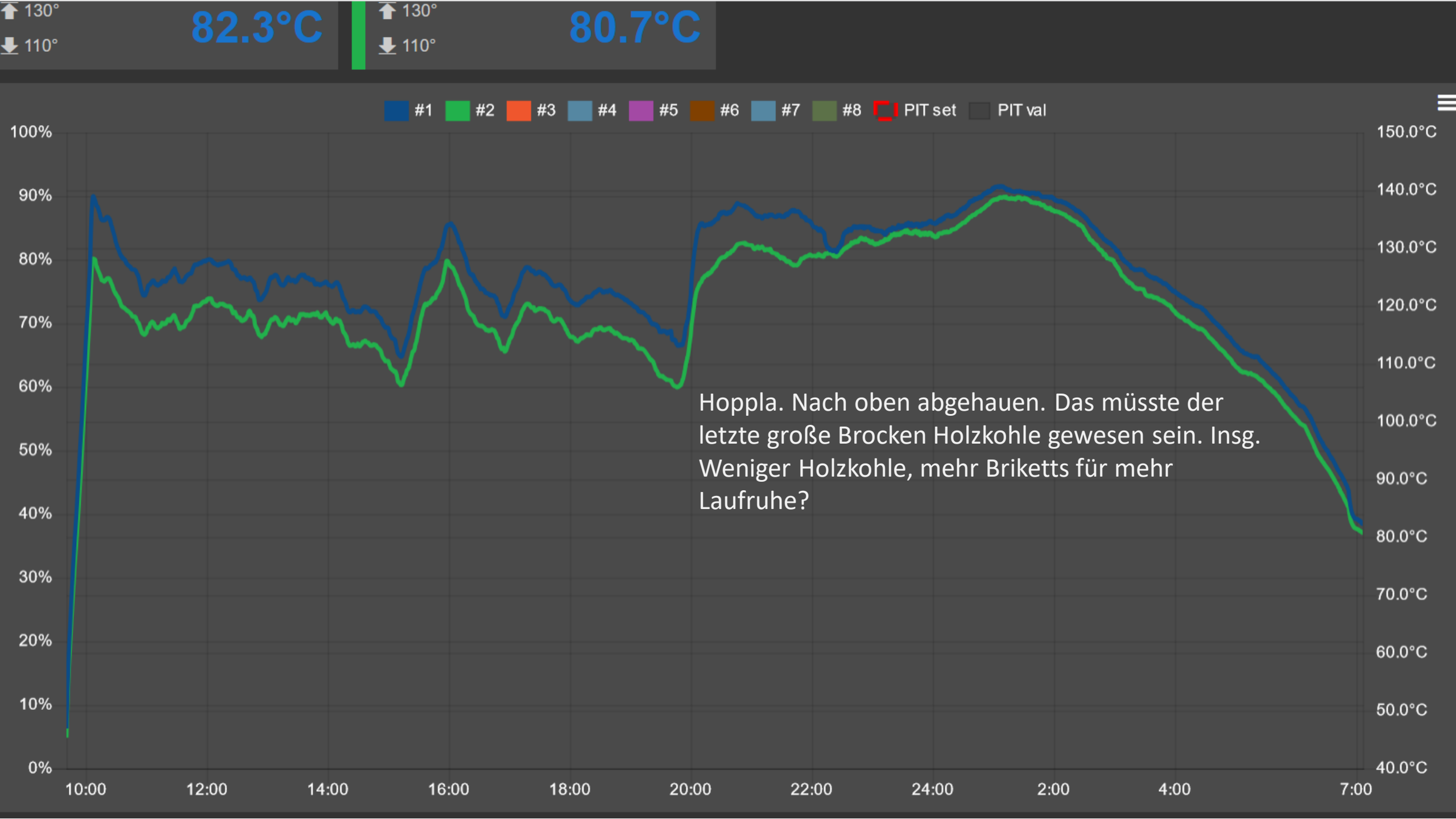

130°
110°
120.6°C
130°
110°
114.6°C
#1
#2
#3
#4
#5
#6
#7
#8
PIT set
PIT val
100%
90%
80%
70%
60%
50%
40%
30%
20%
10%
0%
140.0°C
130.0°C
120.0°C
110.0°C
100.0°C
90.0°C
80.0°C
70.0°C
60.0°C
50.0°C
40.0°C
10:10
10:40
11:10
11:40
12:10
12:40
13:10
13:40
14:10
14:40
15:10
15:40
16:10
16:40
17:10
17:40
Zu viel rumgeregelt. Ist am Lüfter Millimeterarbeit und manchmal ist es besser, es einfach laufen zu lassen…….


130°
110°
122.5°C
130°
110°
115.4°C
#1
#2
#3
#4
#5
#6
#7
#8
PIT set
PIT val
100%
90%
80%
70%
60%
50%
40%
30%
20%
10%
0%
140.0°C
130.0°C
120.0°C
110.0°C
100.0°C
90.0°C
80.0°C
70.0°C
60.0°C
50.0°C
40.0°C
10:10
11:10
12:10
13:10
14:10
15:10
16:10
17:10
18:10
19:40
Hier musste ich wieder regeln. Diesmal sanfter.
Mal sehen, ob es geklappt hat.


130°
134.0°C
110°
130°
125.5°C
110°
#1
#2
#3
#4
#5
#6
#7
#8
PIT set
PIT val
100%
90%
80%
70%
60%
50%
40%
30%
20%
10%
0%
140.0°C
130.0°C
120.0°C
110.0°C
100.0°C
90.0°C
80.0°C
70.0°C
60.0°C
50.0°C
40.0°C
10:10
11:10
12:10
13:10
14:10
15:10
16:10
17:10
18:10
19:10
20:10
Von wegen sanft. Immer, wenn man denkt “Zu kalt, du musst was machen, sonst geht der aus.”, DANN darfst du eben nichts machen. Sonst brüllt dich der Grill mit brachialer Hitze an. Wie der Schwabe sagt: “Oifach mol laufa lassa!”. Mal sehen, ob das mit meiner persönlichen Lernkurve noch was wird.


130°
137.7°C
110°
130°
130.7°C
110°
#1
#2
#3
#4
#5
#6
#7
#8
PIT set
PIT val
100%
90%
80%
70%
60%
50%
40%
30%
20%
10%
0%
140.0°C
130.0°C
120.0°C
110.0°C
100.0°C
90.0°C
80.0°C
70.0°C
60.0°C
50.0°C
40.0°C
10:10
11:10
12:10
13:10
14:10
15:10
16:10
17:10
18:10
19:10
20:40


130°
110°
133.3°C
130°
110°
130.5°C
#1
#2
#3
#4
#5
#6
#7
#8
PIT set
PIT val
100%
90%
80%
70%
60%
50%
40%
30%
20%
10%
0%
140.0°C
130.0°C
120.0°C
110.0°C
100.0°C
90.0°C
80.0°C
70.0°C
60.0°C
50.0°C
40.0°C
10:10
11:10
12:10
13:10
14:10
15:10
16:10
17:10
18:10
19:10
20:10
21:10
22:10
Gehe ins Bett. Gute Nacht!


130°
110°
82.3°C
130°
110°
80.7°C
#1
#2
#3
#4
#5
#6
#7
#8
PIT set
PIT val
100%
90%
80%
70%
60%
50%
40%
30%
20%
10%
0%
150.0°C
140.0°C
130.0°C
120.0°C
110.0°C
100.0°C
90.0°C
80.0°C
70.0°C
60.0°C
50.0°C
40.0°C
10:00
12:00
14:00
16:00
18:00
20:00
22:00
24:00
2:00
4:00
7:00
Hoppla. Nach oben abgehauen. Das müsste der letzte große Brocken Holzkohle gewesen sein. Insg. Weniger Holzkohle, mehr Briketts für mehr Laufruhe?

Bin etwas überrascht…..

Hätte nicht gedacht, dass so viel Holzkohle übrig bleibt.
Vor allem an den Rändern der Straße. Da sieht man, dass die Luft im Grill in die Mitte strömt.
Die Cubes sind vollständig verbrannt.

Tuning nächstes Mal: Pizzastein unter das Blech? Statt Kohletrenner Schamottesteine? -> bessere Laufruhe?



