



ANLEITUNG

DAS BRAUEN IHRES EIGENEN BIERES BESTEHT AUS 12 SCHRITTEN:

1. Malz schroten
2. Maischen
3. Filtern und Spülen (Läutern)
4. Kochen
5. Whirlpool
6. Abkühlen der Bierwürze
7. Erste Dichtemessung
8. Hinzufügen der Hefe und Gärung
9. Überprüfen der Gärung
10. Lagerung
11. Abfüllen
12. Endlich... Verkostung!



BRAUMARKT.COM

BEVOR SIE ANFANGEN:

Alle Materialien müssen gründlich gereinigt und desinfiziert werden. Verunreinigungen beeinträchtigen den Geschmack und können das Bier sogar ungenießbar machen. Verwenden Sie nur gereinigte Geräte und Brauwerkzeuge!

Schritt 1

Malz schroten

Das Malz muss mit einer Schrotmühle zerkleinert werden. Schroten ist etwas anderes als Mahlen. Bei diesem Vorgang werden die Körner nämlich nur gebrochen, wobei die Kornhülle (die Spelzen) intakt bleiben muss. Achten Sie zu Anfang auf die Einstellung der Schrotmühle. Feines Schrot erhöht die Extraktausbeute, erschwert aber das Läutern. Grobes Schrot erfordert mehr Malz wegen geringerer Ausbeute, erhöht aber die Läutergeschwindigkeit.

Schritt 2

MAISCHEN

Füllen Sie Ihren Braukessel mit Wasser. Das Wasser sollte 2°C wärmer sein als die im Braurezept erwähnte Maischtemperatur. (Die Menge und die Temperatur finden Sie auf Ihren Braublatt). Fügen Sie das geschrotete Malz hinzu und rühren Sie alles gut um, und zwar so, dass nichts vom Malz trocken bleibt. Diese Bestandteile ergeben die Maische. Überprüfen Sie jetzt mit einem Thermometer um sicherzustellen, dass die zuerst angegebene Maischetemperatur erreicht wurde.

In der Maische erfolgt die Umwandlung der Stärke zu Zucker. Der Mehlkörper im Malz verfügt über viel Stärke und korneigene Enzyme, die diese Stärke in kleinere Zuckerarten aufspalten können. Diese Zuckerarten sind für die spätere Gärung erforderlich. Wie Sie vielleicht wissen, wandelt die Hefe nicht nur den Zucker in Alkohol um, sondern bestimmt auch maßgeblich den Geschmack des Bieres. Achten Sie darauf, dass die Maische ständig umgerührt wird, damit nichts anbrennt. Vermeiden Sie Sauerstoffaufnahme durch zu starkes Rühren.

Wird die erste Temperatur erreicht, muss diese Temperatur während der darunter angegebenen Zeit beibehalten werden. Ist diese Zeit verstrichen, müssen Sie die Maische auf die nächste Temperaturstufe erwärmen. Das Erwärmen erfolgt mit etwa 1°C pro Minute. Danach die anderen Temperaturen und Bearbeitungszeiten einhalten. Ist die letzte Rast verstrichen folgt Schritt 3.

Schritt 3

FILTERN UND SPÜLEN (LÄUTERN)

Von der Maische benötigen wir nur den flüssigen gelösten Extrakt - die Würze. Daher müssen wir die festen Bestandteile von der Maische trennen. Hierfür ist ein Läuterbottich mit Hahn nützlich. Erwärmen Sie etwa 10 bis 12 Liter Nachgußwasser bis zu 78 °C. Die Maische in den Läuterbottich geben und einige Minuten ruhen lassen.

Stellen Sie den inzwischen gereinigten Kochkessel unter den Hahn des Läuterbottichs und öffnen Sie den Hahn etwas. Um eine Sauerstoffaufnahme zu vermeiden, befestigen Sie am besten einen Silikonschlauch an dem Läuterbottich. Die erhaltene Flüssigkeit läuft nun in den Kochkessel. Die erste Würze kann nicht so klar sein und / oder Malzpartikel enthalten, fangen Sie die Trübwürze mit einem Messbecher auf und gießen diese wieder oben in den Läuterbottich, ohne die Läuterwürze zu stark aufzuwirbeln. Sie werden sehen, dass die Würze klarer wird und keine Partikel mehr enthält.

Lassen Sie die Würze laufen, bis Sie den Kuchen mit den festen Bestandteilen sehen können. Dann gießen Sie nach und nach den Rest des warmen Nachgußwassers auf das Malz und lassen Sie es weiter durchlaufen, bis das Wasser vollständig zugegeben und geläutert wurde. Spülen Sie nach bis Sie etwa 24 Liter Bierwürze im Kochkessel haben (20 Liter bei Rezepten für 16 Liter). Auf diese Weise haben wir dem Malz einen Großteil des Zuckers entzogen. Was im Läuterbottich übrig bleibt, nennt man Treber, und kann als Viehfutter oder zum Brot backen verwendet werden. Treber entfernen und alles gut reinigen.

Schritt 4

KOCHEN

Indem man die so erhaltene Würze zum Kochen bringt, wird diese weitgehend sterilisiert. Es vollzieht sich auch ein wichtiger chemischer

Prozess, der dem Bier seine Bittere verleiht und es setzen sich die Eiweiße ab. Die Bierwürze bis auf den Siedepunkt erwärmen. Dabei darauf achten, dass die Bierwürze nicht überkocht, wenn der Siedepunkt erreicht ist. Je nach benutztem Rezept muss man dann Hopfen, UltraMoss® und eventuell Kräuter (siehe Braublatt) zu ganz bestimmten Zeitpunkten hinzufügen. Achten Sie bei der Hopfengabe auf den Siedeverzug und geben Sie erst ein Pellet nach dem anderen, damit nichts überkocht.

Diese sind vorverpackt und nummeriert und befinden sich in einer Aluminium-Vakuumverpackung.

Falls sich in Ihrem Paket eine zweite Vakuumverpackung mit "Dryhop" befindet, halten Sie diese geschlossen bis zu dem Zeitpunkt, zu dem der Inhalt laut Rezept hinzugefügt werden soll. Wenn das Rezept Kräuter enthält, sind diese in einer separaten Verpackung, Fügen Sie diese entsprechend der Anweisung auf Ihrem Braublatt hinzu.

Schritt 5 WHIRLPOOL

Schalten Sie am Ende des Kochvorgangs die Heizung aus. Rühren Sie dann mit Ihrem Paddel die Würze fest um, um einen Whirlpool zu erzeugen. Lassen Sie den Würzestrudel für 10 Minuten stehen.

Der Whirlpool hilft dabei, Hopfenreste und Proteine in einem schönen Kegel am Boden Ihres Braukessels abzusetzen. Verschließen Sie den Topf möglichst mit einem Deckel um Aufwirbelungen durch Konvektion zu vermeiden.

Schritt 6 ABKÜHLEN DER BIERWÜRZE

Entscheidend ist jetzt, dass Sie die Würze so schnell wie möglich abkühlen, um jede Form von Verunreinigung zu vermeiden. Und da Verunreinigungen vor allem bei Temperaturen zwischen 15 und 40 °C eintreten, also genau bei den Temperaturen, die wir jetzt erreichen müssen, ist es natürlich äußerst wichtig, dass wir nur gründlich gereinigte Utensilien verwenden. Stellen Sie sicher, dass alle Ihre Geräte sauber und hygienisch sind (verwenden Sie und aus Alkohol basierende Oberflächendesinfektion) und verwenden Sie einen Plattenwärmetauscher oder einen Tauchwürzekühler (Spirale).

Schritt 7 ERSTE DICHEMESSUNG

Nachdem die Würze auf ungefähr 20°C abgekühlt ist, können Sie die erste Dichtemessung durchführen. Füllen Sie hierzu das Messglas mit Würze. Führen Sie den Dichtemesser (auch Hydrometer oder Bierwürzespindel genannt) in das Messglas ein und lesen Sie die Dichte ab (bei Bier normalerweise mit der Bierspindel Original Gravity (OG) 1040-1100 oder % Extrakt oder 10-25 °C Plato, je nach, je nach Temperatur sind unter Umständen geringfügige Abweichungen möglich). Notieren Sie diesen Wert mit dem Messdatum. Dies ist Ihre Anfangsdichte bzw. Ihr unvergorener Anfangsextrakt.

Schritt 8 HINZUFÜGEN DER HEFE UND GÄRUNG

Die Würze vom Braukessel in den Fermenter geben. Führen Sie ein Stück Silikonschlauch zum Hahn des Braukessels und öffnen Sie den Hahn, damit die Würze in den Fermenter fließen kann. Die im Brauset enthaltene Hefe benötigt keine zusätzliche Sauerstoffversorgung.

Vor dem Hinzufügen der Hefe desinfizieren Sie Ihre Hände, die Hefepackung und Ihre Schere. Schneiden Sie die Packung auf und streuen Sie die Hefe über die Würze. Stellen Sie sicher, dass Sie die Innenseite des Deckels des Fermenters desinfizieren, bevor Sie ihn wieder aufsetzen. Zum Schluss den Gärspund installieren und bis zur Hälfte mit Wasser füllen. Wenn alles stimmt, beginnt die Gärung binnen einiger Stunden, und die überschüssige Kohlensäure entweicht über den Gärspund.

Herzlichen Glückwunsch und Prost!

Je öfter Sie brauen, werden Sie feststellen, dass Sie Rezepten variieren und möglicherweise verbessern können. Machen Sie daher während des Brau- und Fermentationsprozesses kontinuierlich Notizen. Bewerten Sie das Bier auch danach und lernen Sie, was gut oder weniger gut gelaufen ist. Die Möglichkeiten sind endlos und der Spaß ist unendlich!

Schritt 9 ÜBERPRÜFEN DER GÄRUNG

Behalten Sie die Gärung genau im Auge. Sorgen Sie dafür, dass nachts die Umgebungstemperatur nicht zu stark sinkt. Nach etwa zehn Tagen Gärungsdauer wird wieder die Dichte gemessen, und je nach Biersorte (bei schweren Bieren etwa Final Gravity (FG) 1010-1015 bzw. 2-5°Plato, bei leichten Bieren FG 1005-1010 bzw. 1-2,5°Plato) können Sie das Bier in Flaschen abfüllen. Nun haben Sie die Enddichte des Biers gemessen. Wenn Sie den Unterschied zwischen der (OG-FG) multiplizieren mit 0,135, können Sie ungefähr ermitteln, wie viel Prozent Alkohol Ihr Bier enthält.

Schritt 10 LAGERUNG

Es wird empfohlen, das Bier reifen zu lassen. Dazu wird es in ein anderes Fass geleitet und an einem kühlen Ort gelagert. So wird die überschüssige Hefe aus dem Bier entfernt. Durch die kühlere Temperatur löst sich mehr Kohlensäure im Bier. Wichtiger ist jedoch, dass einige unerwünschte Geschmacksstoffe entfernt werden (wie u. a. das nach Butter schmeckende Diacetyl. Außerdem verbessert es die Schaumstabilität des Biers und die Klärung. Eine Lagerung dauert länger, je niedriger die Temperatur ist. Rechnen Sie mit ungefähr 10 Tagen bei Kellertemperatur und drei Wochen bei 7 °C In Fässern kann die Lagerung unter Druck stattfinden. Beim Aufbau der Kohlensäure in Flaschen, sollte die Lagerung erst nach dem Abfüllen erfolgen..

Schritt 11 ABFÜLLEN.

Reinigen und desinfizieren Sie Ihre Bierflaschen. Es ist viel Arbeit, aber absolut notwendig! Verwenden Sie Puro Oxi!

Um nur ein minimales Hefedepot in Ihren Flaschen zu haben, geben Sie das Bier zuerst in einen Abfülleimer. Fügen Sie dann die erforderliche Menge Grundzucker zu jeder Flasche hinzu. Als Faustregel gilt hier 7 g pro Liter Bier. Dies kann jedoch für Ihr Rezept unterschiedlich sein. Die richtige Menge finden Sie auf dem Braublatt. Es ist wichtig, jeder Flasche die genaue Zuckermenge hinzuzufügen. Dies kann leicht erreicht werden, indem die Gesamtmenge an Grundzucker im Bier aufgelöst und dann in Flaschen abgefüllt wird.

Wenn Sie den Arsegan-Braueimer zum Abfüllen verwenden, können Sie einfach den Grundzucker in den Eimer geben. Nehmen Sie eine Probe des Bieres in einem gereinigten Messglas. Fügen Sie dazu die Gesamtmenge Zucker (= erforderlicher Zucker pro Liter x Liter im Eimer) hinzu und lösen Sie den Zucker auf. Dann rühren Sie die Zuckerklösung mit einem sterilen Rührpaddel um.

Tipp: Verwenden Sie unseren speziellen Flaschenfüller, um Ihre Flaschen schnell und effizient zu füllen.

Füllen Sie die Flaschen bis der Schaum überläuft und noch zwei Finger breit Schaum unterhalb der Öffnung verbleiben. Der Schaum verdrängt die sauerstoffhaltige Luft. Verschließen Sie die Flaschen nach dem Befüllen mit einem Kronkorken oder einem Bügelverschluss und lagern Sie sie dann bei Raumtemperatur (20-23 °C), damit die Flaschenkonditionierung erfolgen kann. Beschriften oder markieren Sie die Flaschen und bringen Sie sie nach 10 Tagen an einen kühlen Ort, damit das Bier reifen kann.

Es können auch 5-Liter-Partyfässer oder 19-Liter-Limonadenfässer verwendet werden. Diese benötigen dadurch, dass die Fässer bis zum Rand gefüllt werden weniger Zucker für die Nachgärung. Wenn Sie diese verwenden möchten, fügen Sie einfach 3-4 g Zucker pro Liter hinzu.

Schritt 12 Endlich...Verkostung !

Das Wichtigste kommt zum Schluß: die Verkostung. Achten Sie beim Ausschneiden darauf, dass Sie den Bodensatz nicht schütteln, damit das Bier nicht unnötigerweise trübe wird (ausgenommen Weißbier). Ist das Bier hell und besitzt es eine schöne, stabile Schaumkrone? Dann das Aroma: unterscheiden Sie verschiedene Geschmacksrichtungen (fruchtig, grasig, kräuterig, ...) ? Hat es einen guten Geschmack und gefällt es Ihnen?

**Distributed by Braumarkt
Markerkant 11 11
1316 AE Almere, The Netherlands
www.braumarkt.com**