



## **Brauanleitung für das Brauen mit ungehopften Malzextrakt**

Malzextrakt ist, wie das Wort schon sagt, ein Extrakt aus Malz. Die Hauptarbeit, wie das Maischen und Läutern ist bereits erledigt. Die Konzentrate wurden aus erlesenden Rohstoffen hergestellt und sind ein reines Naturprodukt, hochkonzentriert bis 80 % flüssiges Extrakt aus Gerstenmalz oder auch aus Weizenmalz.

Sie werden nach guter alter Braukunst traditionell hergestellt und Sie können die Bierkonzentrate mit einander mischen um so zum Beispiel eine neue Biersorte zu kreieren oder den eigenen Sud zu verfeinern.

### **Was brauche ich alles zum Brauen mit Malzextrakt:**

Einen [großen Topf \(20 Liter\) direkt oder indirekt beheizt](#), Wasser, Zucker, Kochlöffel, [Gärbehälter aus Kunststoff 30 Liter](#) und ein [Thermometer](#).

### **Vorbereitung**

Bevor wir aber mit den Brauen beginnen, müssen wir erst alle Utensilien die wir zum Brauen benötigen gründlich reinigen und desinfizieren! Hierbei haben wir die beste Erfahrung mit [Chemipro Oxi](#) und [Bacy-Sept](#) gemacht.

### **Würzezubereitung**

Sie sollten die Dose mit dem Würzekonzentrat in heißes Wasser stellen, sodass das Extrakt dünnflüssig wird, dann die Dose öffnen und das Extrakt in einen Topf mit wenigstens 20 Liter Fassungsvermögen gießen, ca. 15 - 16 Liter kochendes Wasser zugeben und die Dose mit heißen Wasser ausspülen. Der Topf sollte jetzt mit ca. 16 Liter gefüllt sein, den Topf nicht zu voll machen, da man sonst schlecht rühren kann. Jetzt das Extrakt aufrühren und langsam zum kochen bringen. Immer rühren und aufpassen, dass die Würze nicht anbrennt. Bei dem naturreinen Brauen wird jetzt Haushaltszucker 1,2 kg zum Doseninhalt hinzugegeben.

Beim Brauen nach dem Deutschen Reinheitsgebot wird jetzt reiner [Malzextrakt 1,5 kg Pulver](#) oder flüssig hinzugegeben, damit bekommt man natürlich geschmacklich ein besseres Ergebnis, der Malzextrakt gibt den Bier einen volleren und runderen Geschmack.

Hopfungabe je nach gewünschter Bitterkeit ca. 30 - 50 g Hopfen zugeben. Die [Hopfendolden oder die Hopfenpellets](#) am besten in einem Hopfensack einfüllen und dann ca. 60 min. kochen lassen und hinterher den Hopfensack rausnehmen. Jetzt kommt die Ruhephase: Versetzen Sie die Würze nach den Kochen in rechts drehende Rotation damit sich die Trubteile und der Rest Hopfen am Boden absetzen können. Anschließend ca. 15 min. warten.

### **Filtern**

Jetzt muss die Würze durch ein [Filtertuch](#) gefiltert werden, dazu befestigen Sie über Ihren Gäreimer ein Filtertuch und lassen über einen Schlauch die Würze aus Ihrem Topf in den Gäreimer laufen, aber Vorsicht nicht zu dicht vom Boden des Topfes absaugen, sonst sind zu viele Trubteile mit im Gäreimer. Jetzt können Sie die Würze mit abgekochten Wasser auffüllen auf ca. 20 Liter, wenn Sie eine [Bierspindel](#) haben können Sie die gewünschte Stammwürze jetzt einstellen. Die Stammwürze sollte 12 % betragen. Je mehr Wasser Sie zugeben desto dünner wird das Bier und die Stammwürze wird ebenfalls weniger.



### **Abkühlen**

Jetzt sollte die Würze so schnell wie möglich auf 25°C abkühlen! Hierzu kann man eine [Kühlschlange](#) zu Hilfe nehmen, sodass dies schneller geht.

### **Hefezugabe**

Jetzt ist es an der Zeit die [Bierhefe](#) zuzugeben. Diese sollte vorher schon angestellt worden sein. Hierzu lesen Sie bitte die Anweisungen auf Ihrer Hefe.

Die Hefe zugeben und mit den Braupaddel kräftig rühren um die Würze zu belüften. Hierzu kann auch eine [Würzebelüftungs-Pumpe](#) verwendet werden. Jetzt verschließen Sie den Gäreimer fest mit dem Deckel und setzen das halb mit Wasser gefüllte Gärröhrchen ein. Bitte beachten Sie die Gärtemperatur, diese steht auf Ihrer Hefe steht, die Temperatur ist bei obergärigen und untergärigen Bieren unterschiedlich. Stellen Sie den Gäreimer an einen Ort mit optimaler Temperatur.

Die Gärung können Sie am Gärröhrchen beobachten, nach 24 Stunden sollte die Gärung intensiv einsetzen.

Im Allgemeinen ist die Gärung nach 5 - 7 Tagen abgeschlossen, dann steigen auch im Gärröhrchen keine Blasen mehr auf. Eine bessere Methode die Gärung zu beobachten und genau den Abfüllzeitpunkt zu bestimmen ist der Einsatz einer [Bierspindel](#).

### **Abfüllen**

Die zu befüllenden Flaschen oder Fässer müssen auch optimal gereinigt sein. Für die Flaschenreinigung finden Sie bei uns auch eine entsprechende [Reinigungsbürste](#). Verwenden Sie nur Mehrwegflaschen entweder mit Bügelverschluss oder die normalen mit Kronkorken. Kronkorken und einen [Kronkorken-Verschließer](#) bekommen Sie ebenfalls bei uns.

### **Nachgärung**

Die Nachgärung findet in der Flasche oder im Fass statt. Wenn Sie ohne Bierspindel arbeiten und gewartet haben bis die Gärung im Gäreimer vorbei ist, müssen Sie jetzt entweder Trockenmalz oder Zucker vor dem Abfüllen zugeben, sodass in Ihrem Bier CO<sub>2</sub> entsteht. Der Zucker verwandelt sich vollständig in Alkohol und CO<sub>2</sub>.

Bei Trockenmalz 6-7 g pro Liter Bier zugeben.

Bei Zucker ca. 5 g pro Liter Bier zugeben.

Füllen Sie jetzt vorsichtig ohne den Satz am Boden aufzuwirbeln, das Bier in Ihre Flaschen. Am Besten geht das mit einen [Abfüllröhrchen](#) mit Stoppfunktion. Die Flaschen nicht bis oben füllen sondern ca. 2 cm Platz lassen, da sich CO<sub>2</sub> Druck in den Flaschen bildet und diese sonst explodieren können.

### **Lagerung**

Jetzt kommt die schlimmste Zeit, die Zeit des Wartens, in der kommenden Woche sollte das Bier noch warm stehen ca. 18 - 24° C. Danach an einem kühlen Ort für ca. 6 - 8 Wochen. Vor dem Probieren unbedingt das Bier im Kühlschrank bei ca. 6° C stellen. Bei längerer Lagerung wird der Geschmack immer besser, das Bier reift immer noch weiter.

**Jetzt viel Spaß und Gutes Gelingen !!!! Prost !!!**