



Brauanleitung für Malzextrakt - gehopft

1. Brau- Utensilien/ Reinigung:

Was man zum einfachen Bierbrauen benötigt, wie Wasser, Zucker, [Kochtopf](#) (ab 5 Liter), [Kochlöffel](#), Lochkelle, [Gärbehälter](#) (mit ca 25 Liter Vol.) und [Schlauch](#) ist praktisch in jedem Haushalt vorhanden oder kann ohne größeren Umstand beschafft werden. Bevor Sie den Braugang starten, ist es wichtig, dass die Brau-Utensilien äußerst sorgfältig gereinigt werden (spülen mit heißem und kaltem Wasser). Auch die Verwendung unseres Desinfektions- u. Reinigungsmittel [Chemipro Oxi](#) ist zu empfehlen.

2. Würzevorbereitung

Geben Sie den gehopften Extrakt/Doseninhalt (bestehend aus extrahierter, eingedickter Bierwürze) in einen [Gärbehälter](#) von mindestens 25 Liter Vol., welcher als Gefäß dient. An dieser Stelle empfehlen wir unseren Brau- und Gäreimer mit Auslaufhahn, Deckel und [Abfüllröhrchen](#). Desweiteren geben Sie 2 Liter kochendes Wasser hinzu, welches Sie jedoch zuvor in die entleerte Dose gießen um den zähen Rest-Malzextrakt zu lösen.

3. Würzezugabe

Als Würzezugabe, um die notwendige Stammwürze von ca. 11% für 22 Liter Vollbier zu erreichen, wird beim **naturreinen Brauen Haushaltszucker** und beim Brauen nach dem

Deutschen Reinheitsgebot reiner Malzextrakt

zusätzlich zum Doseninhalt in den Topf gegeben.

Die Angaben der nachstehenden Tabelle gelten für je 20-22 Liter Bieransatz.

Zugabe (zum Doseninhalt)	1,2 kg Haushaltszucker	1,5 kg reinen Malzextrakt
--------------------------	------------------------	---------------------------

☞ Zucker in 1 Liter heißem Wasser und Malzextrakt in 2 Liter heißem Wasser lösen, dann der Würze zugeben und gut unterrühren.

Zur Kenntnisnahme Stammwürzegehalt von Bieren:

Schankbier = 7-8%

Vollbier = 11 – 14%

Starkbier = 16% und mehr.

Durch die Menge der Zugabe beeinflussen Sie diesen Aspekt nach Wunsch.



4. Gärung (Hauptgärung)

Die Würze mit kaltem klarem Wasser bis auf 22 Liter auffüllen, wodurch diese Zimmertemperatur (ca. 18-22°C) erreicht. Dies ist die ideale Gärtemperatur für obergärige Biere. Jetzt die Trockenbierhefe (engl. Yeast) aus dem mitgelieferten Beutelchen in die Würze geben und kräftig unterrühren. **Achtung:** die Bierhefe verträgt nicht mehr als 35°C. Danach den Gäreimer mit einem Deckel oder einer Platte lose abdecken und bei nachstehenden Temperaturen aufbewahren. Die Gärung setzt nach ca. 12-24 Std. ein.

Obergäriges Bier	Ideale Gärtemperatur bei ca. 18-24°C.	Ca. Gärdauer 3-5 Tage
Untergäriges Bier	Ideale Gärtemperatur bei ca. 7-10°C	Ca. Gärdauer 6-8 Tage

Liegt unsere untergärige Spezial Trockenhefe bei, so gilt für diese auch die Temperatur für Obergärung (18-24°C). Hierdurch ersparen Sie sich die komplizierte kühle Gärung.

Obergäriges Bier gärt heftiger als untergäriges. Hat die Gärung eingesetzt bilden sich an der Oberfläche sogenannte Kräusen (weiße und braune Schaumberge). Die braunen Ablagerungen, sowie die sich ebenfalls an der Oberfläche absetzende obergärige Hefe (untergärige Hefe setzt sich am Boden ab), sollte während der Gärdauer hin und wieder mit einem Löffel oder einer Lochkelle abgeschöpft werden, wobei zum Schutz eine gewisse Schaumdecke an der Oberfläche verbleiben sollte. Wird eine **Bierspindel** zur Beobachtung des Gärverlaufes benutzt, was Hobbybrauern auf Dauer zu empfehlen ist, kann diese bei Gärbeginn in den Sud eingesetzt und bis zum Ende der Hauptgärung dann belassen werden.

Die Gärung (Hauptgärung) ist beendet wenn:

- 1.) keine Gärbläschen mehr an die Oberfläche steigen bzw.
- 2.) die **Bierspindel** noch ca. 3,5 - 5,0 % Restwürze anzeigt.

Genau Bestimmung für Punkt 2.) kann nur durch eine „Schnellvergärungsprobe“ erfolgen.

Es ist ein Jungbier entstanden.



5. Abfüllung

Das Jungbier wird nun mittels eines [Schlauches](#) (bei Haushaltsbehältern / Kunsteimer etc. über den Behälterrand und beim Brau- u. Gärfass über den unten angebrachten Ablaufhahn inkl. [Abfüllröhrchen](#)) in Flaschen (bis 3cm unter den Rand) oder in geeignete Bierfässer abgefüllt. **Es ist darauf zu achten, dass beim Abfüllen den „Bodentrüb“ (Hefeablagerungen am Boden des Gärfasses) nicht aufgewirbelt und mit abgefüllt wird.** Ganz lässt sich dies allerdings nicht vermeiden. Die Schlauchlänge zum Abfüllen soll deshalb so bemessen sein, dass sie über dem „Bodentrüb“ beginnt und bis zum Boden der zu befüllenden Flaschen oder Fässer reicht, wodurch die Schaumbildung so gering als möglich ist. **Denn Schaumbildung bedeutet Kohlensäureverlust!** Zum Abfüllen sind u.a. Flaschen mit Bügelverschluss geeignet. Damit Ihr Bier „spritzig“ wird, also genügend Kohlensäure bei der Nachgärung bildet, sollte wenn kein genauer Abfüllzeitpunkt durch eine „Schnellvergärungsprobe“ ermittelt wurde, wie folgt **vor dem Abfüllen** vorgegangen werden **a.) Beim „naturreinen Brauen“:** Ein ½ Teelöffel Zucker (mittels eines kleinen [Trichters](#)) in jede Flasche füllen bzw. 100g Zucker in ein Fass (20-25 Liter) geben. **b.) Beim „Brauen nach dem Reinheitsgebot“:** Wie vorstehend, jedoch statt Zucker reinen Malz-Extrakt in Trockenpulverform verwenden. **Bei Abfüllung in Flaschen** sollte aufgrund eines eventuellen Überdruckes sicherheitshalber eine **Druckkontrolle** (kurzes Öffnen der Flaschenverschlüsse) am 1. und 2. Standtag durch geführt und bei zu hohem Druck noch einige Tage fortgeführt werden.

6. Nachgärung, Lagerung und Reifung

Die Flaschen oder Fässer noch ca. 4-5 Tage bei Zimmertemperatur (oder auch darunter) stehen und **nachgären** lassen. Dann nach Möglichkeit an einem kühlen, dunklen Platz (**obergäriges Bier bei Kellertemperatur 15-20°C, untergäriges Bier nur wenn möglich bei 2-10°C**) lagern. Nach 10 Tagen hat sich das Bier weitestgehend geklärt und kann schon getrunken werden. Längere Lagerung (bis zu 3 Monate) lässt das Bier weiter reifen. Klärung, Geschmack und Kohlensäuregehalt verbessern sich noch. Vorsichtig einschenken, damit nicht zuviel Resthefe vom Flaschenboden mitfließt. Dies ist aber auch nicht so schlimm, da naturtrübe Biere immer mehr in Mode kommen und im Prinzip dem Bier der „guten alten Zeit“ entsprechen.

Sonstiges: Hobbybrauer dürfen 25 Liter Bier pro Monat oder 200 Liter Bier pro Jahr steuerfrei brauen. Genaueres können Sie bei Ihrem zuständigen Hauptzollamt erfahren.



Alles für die Bar
Alles zum Bier Brauen
Alles für den Ausschank
Alles zum Wein machen
Alles zum Käse machen
Reinigungsmittel
uvm...

Besuchen Sie unseren Shop
auf www.gastro-brennecke.de