

BIER BRAUEN FÜR HOBBYBRAUER

ZUTATEN



Malz



Wasser

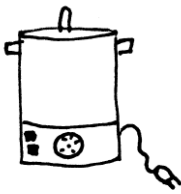


Hopfenpellets

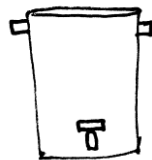


Trockenhefe

AUSSTATTUNG



BRAUTOPF



LÄUTEREIMER



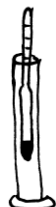
GÄREIMER



MAISCHEPADDEL



THERMOMETER
(bis 110°C)



BIERSPINDEL

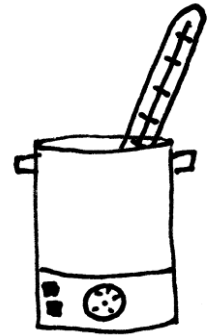


JOD



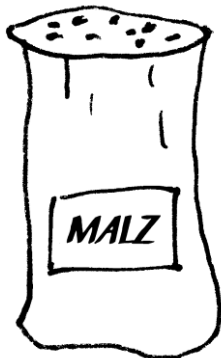
REZEPT

Wir füllen unseren Brautopf zunächst mit Wasser. Das Brauwasser wird nun erhitzt, bis es die sogenannte **Einmaischtemperatur** erreicht hat. Gleichzeitig können wir in einem getrennten Topf noch das Wasser für den sogenannten **Nachguss** erwärmen.



EINMAISCHEN

Geschrotetes Malz gemäß der Mengenangabe in unserem Rezept in das warme Wasser mit dem Maischepaddel **einrühren**.



RASTEN

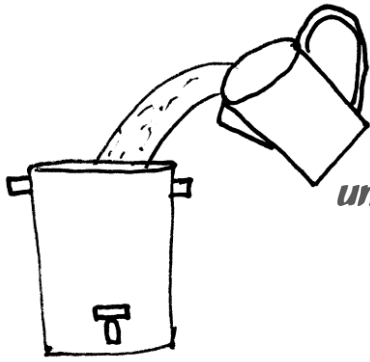
Nun beginnen wir mit unserer ersten **Rast**. Die Rasten dienen dazu, die Stärke des Malzes durch Enzyme in Zucker zu verwandeln und herauszulösen. Wir erhitzen dazu unsere Maische auf die **vorgegebene Temperatur**. Sobald wir die Rasttemperatur erreicht haben, **halten** wir diese für die angegebene Dauer und wiederholen diesen Vorgang für alle weiteren Rasten. Zwischendurch mit dem Maischepaddel immer etwas rühren, um das Malz aufzulockern und damit nichts anbrennt.



JODPROBE



Am Ende der Rasten erhitzen wir einmalig unseren Sud auf 78°C. Nun ist es Zeit für eine Jodprobe. Wir nehmen etwas Sud auf eine kleine Schale und geben ein paar Tropfen Jod darauf. **Färbt sich das Jod schwarz**, machen wir mit **unserer letzte Rast weiter**, denn die Stärke ist noch nicht vollständig abgebaut. Wir können **fortfahren, wenn die Flüssigkeit bei der Jodprobe klar bleibt**.



LÄUTERN

Wir füllen unseren Sud in den Läuterbottich um und **waschen** mit dem erhitzten Nachgusswasser den restlichen Zucker aus dem **Treber** heraus.

KOCHEN

Nun wird unser Sud **gekocht**.

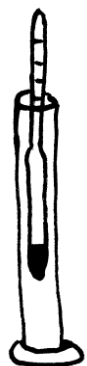


HOPFENGABE

Während des Kochvorgangs gibt es eine oder mehrere **Hopfengaben**. Zur jeweils vorgegebenen Zeit schütten wir die benötigte Menge Hopfen direkt in unsere kochende Würze.

SPINDELN

Sind wir mit dem Kochen fertig, lassen wir unseren Sud auf **Zimmertemperatur abkühlen** und füllen etwas davon in unseren Standzylinder. Nun tauchen wir unsere **Spindel in den Standzylinder** und notieren uns das Ergebnis. Wir können so später sehen, wann das Bier fertig vergoren ist und wie viel Alkohol es hat.



10% unseres Suds entnehmen wir und lagern sie bis zur Flaschenabfüllung im Kühlschrank. Wir benötigen diese sogenannte *Speise* für die Nachgärung unseres Bieres.

GÄRUNG

Den restlichen Sud **füllen** wir in unseren **Gäreimer** und geben unsere **Trockenhefe** dazu. Sobald es anfängt zu „blubbern“, nimmt unsere Gärung Fahrt auf. Ist unser Sud komplett vergoren, stoppt dieser Prozess und die Hefe setzt sich auf dem Boden unseres Gäreimers ab.



ZWEITES SPINDELN

Tut sich in unserem Gäreimer nichts mehr, spindeln wir an zwei aufeinanderfolgenden Tagen noch einmal. **Ändert sich** unser **Wert** auf der Spindel **nicht mehr**, ist das Jungbier bereit zum Abfüllen.

ABFÜLLEN

Wir geben unserem Sud nun die am Brautag entnommene **Speise** wieder **hinzu** und füllen in **Flaschen** ab.

DAS SCHWIERIGSTE ZUM SCHLUSS

Der mit Abstand schwierigste Schritt beim Bier brauen folgt zum Schluss. Zwischen 4 und 8 Wochen muss das Bier nun **reifen**, bevor man es trinken kann. **PROST!**

