

BRAUKURS COMEDY · EIN LEITFADEN

# DIE HEIMISCHE BIERPRODUKTION

*Ein kleiner Leitfaden für zu Hause.*

---

**„ALKOHOL IST URLAUB FÜR DEN KOPF!“**

Wir produzieren hier Urlaub.

# INHALT

---

**01** Schroten

---

**02** Einmaischen

---

**03** Jodtest

---

**04** Läutern

---

**05** Überschwänzen

---

**06** Stammwürze messen

---

**07** Weiter Überschwänzen

---

**08** Kochen

---

**09** Hopfung

---

**10** Spindeln

---

**11** Heißtrubentfernung

---

**12** Abkühlen

---

**13** Hefe hinzugeben

---

**14** Hauptgärung

---

**15** Abfüllen

---

*15 Schritte · vom Schroten bis zum Prost.*

Für 100 l Bier werden ca. 20 kg Malz (durch Mälzung gekeimtes und getrocknetes Getreide) benötigt. Für den bekannten Einmachtopf (20 l) braucht ihr demnach 5 kg Malz. Dies müsst ihr Schrotten, nicht mahlen.

#### **TIPP**

Je mehr Malz man hinzu gibt, desto mehr Alkohol bzw. Menge erhält man.

Zunächst Wasser auf 65 °C aufheizen. Das Malz unter ständigem Rühren hinzugeben und weiterrühren. Temperatur konstant auf 63 °C halten. In diesem Arbeitsschritt wird der langkettige Zucker in kurzkettigen Zucker umgewandelt.

Nach 15 Minuten auf 71 °C aufheizen und dabei weiterrühren.

Nach weiteren 15 Minuten auf max. 77 °C aufheizen und dabei weiterrühren.

#### **TIPP**

Nur soviel Malz hinzufügen, dass man die Wasser-Malz-Mischung noch rühren kann und sie nicht anbrennt.

#### **HINWEIS**

Das haben wir im Kurs evtl. nicht gemacht, weil es die Gefahr mit sich bringt, dass es wärmer als 78 °C wird und dann würde sich das Jod wieder verfärben.

Mit dem Jodtest überprüfen, ob die Enzyme richtig gearbeitet haben.

- Blau: Die Enzyme brauchen noch etwas oder sind leider gestorben.
- Rot: Bestens.

Maische über ein Tuch oder ein Sieb schütten, um die festen Stoffe von den flüssigen Stoffen zu trennen.

Wasser mit maximal 77 °C über den Treber (feste Stoffe) schütten, d. h. ihn auswaschen (ca. 2 – 3 Liter).

Mit einer Bierspindel die Stammwürze messen. Diese Spindel ist im Fachhandel erhältlich, z. B. für ca. 15 EUR bei [Guldenbacher@t-online.de](mailto:Guldenbacher@t-online.de).

<b>PILS</b>	11 %
<b>EXPORT</b>	12 %
<b>BOCK</b>	mind. 16 %

#### **HINWEIS**

Die Stammwürze entspricht NICHT dem Alkoholgehalt.

So lange überschwänzen, bis die Stammwürze den gewünschten Wert aufweist.

Alternativ kann man die Würze später durch die sogenannten Tupperdosen-Eiswürfel „strecken“. Dafür Wasser kochen und in die Tupperdosen füllen und dann ins Eisfach stellen (ja, kochendes Wasser ins Eisfach).

Daran denken, dass das ökologisch und ökonomisch sehr wertvoll ist, da sich durch den Wasserdampf eine Eisschicht an den Wänden der Kühltruhe oder des Eisfachs bildet und man (meist die Ehefrau) dieses dann abtauen muss. Dadurch arbeitet die Truhe oder das Eisfach dann wieder effizienter.

Nun die Würze ca. 60 Minuten kochen (bei 100 °C).

Während des Kochens den Hopfen hinzugeben. Für die richtige Menge bitte Schritt 10 beachten.

Der Hopfen sollte Aromahopfen sein und 30 Minuten vor Kochende hinzugegeben werden. Das Hinzugeben kann auch auf zwei Chargen aufgeteilt werden (zu Kochbeginn und 10 Minuten vor Kochende).

#### **HINWEIS**

Pils: 10 g „Gelb“ (Alpha) pro 100 Liter Bier. Weizen: 5 g „Gelb“ pro 100 Liter Bier.

#### **ACHTUNG**

Hopfenmenge richtet sich nach der Biermenge!!! Wenn am Ende also noch Eiswürfel hinzugegeben werden sollen, dann zunächst die Endmenge berechnen.

#### **BERECHNUNG**

Bei dem Hopfen die „Gelb“-Menge (Alpha) beachten. Diese ist in Prozent angegeben.

Wir brauen ein Pils, also brauchen wir 10 Gramm „Gelb“ für 100 Liter. Die Endmenge Bier entspricht 20 Litern.

Wir brauchen also 2 Gramm „Gelb“ für unser Pils.

In diesem Fall haben wir einen Hopfen mit einer „Gelb“-Menge (Alpha) von 6,7 %. In 100 g Hopfen befinden sich also 6,7 Gramm „Gelb“ (zur Erinnerung: wir brauchen 2 Gramm „Gelb“).

$100 \text{ Gramm} / 6,7 \text{ Gramm} \times 2 \text{ Gramm} = 29,86 \text{ Gramm}$

Wir geben also insgesamt 29,86 Gramm Hopfen hinzu. Darin sind 2 Gramm „Gelb“ enthalten.

Eine kleine Menge des Suds entnehmen und auf ca. 20 °C abkühlen. Dann mit der Spindel den Stammwürzegehalt bestimmen.

#### **HINWEIS**

Die Spindel MUSS steril sein. Entweder in Alkohol lagern (Helgoland) oder abkochen.

Den Sud wieder über ein Tuch geben. Das „Grüne“ muss herausgefiltert werden. Der Sud in der Wanne sollte nun dunkel und klar aussehen.

Den Sud nun in die Badewanne stellen und diese (nicht die Wanne mit unserem Sud) mit kaltem Wasser füllen, bis die Temperatur der Hefetemperatur entspricht.

#### HINWEIS

Pils: 9 °C – 15 °C · Weizen / Kölsch / Alt: 18 °C – 24 °C

#### BERECHNUNG EISWÜRFEL

Wenn die Stammwürze zu hoch ist, können vor der Hefe Eiswürfel hinzugegeben werden. Diese kühlen den Sud und senken die Stammwürze. Vorher aber bitte ausrechnen, wie viele Eiswürfel hinzugegeben werden müssen (Eiswürfel müssen steril sein, dazu Punkt 7 beachten).

Menge Eis = (Menge 1 × Stammwürze 1 / Stammwürze neu) – Menge 1

Beispiel: 16 Liter Sud mit 15 % Stammwürze, Ziel 12 %.

Menge Eis = (16 L × 15 % / 12 %) – 16 L = 4 L

Demnach 4 Liter Eis hinzugeben → Endmenge 20 Liter.

Für 100 Liter Bier benötigen wir 0,5 Liter bis 1 Liter dickbreiige Hefe. Diese dann dem abgekühlten Sud hinzugeben.

Es reicht ein 40-Gramm-Hefewürfel aus dem Supermarkt. Diese Hefe ist obergärig.

Bei Hefetemperatur gären lassen, bis die Spindel 4 % anzeigt.

#### HINWEIS

Wer das Bier zu früh in die Flaschen abfüllt, riskiert, dass sie platzen.

Flaschen (ähnlich der Potts-Flaschen) reinigen und im Backofen sterilisieren (dies kann ein siebenjähriges Kind machen, während wir die anderen Flaschen noch leeren).

Dann die Flaschen befüllen, aber bitte nicht ganz voll machen, sonst platzen diese. Die Flaschen ca. 2 Wochen bei Zimmertemperatur stehen lassen und dann eine Woche in den Kühlschrank stellen.

#### **HINWEIS**

Statt die Flaschen voll zu kaufen und sie dann selbst zu leeren, kann man auch leere Flaschen im Internet bestellen. Aber wer will das schon???

---

# PROST!!!

Dies ist nur eine Kurzfassung des Bierbrauens. Alle, die im Seminar aufgepasst haben, erkennen die einzelnen Schritte wieder.

#### **FRAGEN?**

Unter der **0151 – 153 590 14** bin ich immer für euch erreichbar!

## **VIEL SPASS BEIM BIERBRAUEN!**