

Brauanleitung für bierfritze.de - Malzpakete

Diese Anleitung gibt das Grundverfahren des Vollmaisbrauens wieder. Wenn Sie das erste mal brauen, richten Sie sich bitte nach dieser Anleitung

Bitte lassen Sie sich nicht beirren:

Keine Brauanleitung gleicht der anderen. Bierherstellung ist die Herstellung eines Lebensmittels. Dabei fließen viele Erfahrungen und persönliche Vorlieben in die Anleitungen und Rezepte ein. Wichtig ist vor allem, dass Sie die Temperaturen und Zeiten der Rasten (Rast: Das Halten der Maische auf bestimmten Temperaturen) einhalten.

Notwendig Utensilien:

- Elektrischer Einkochtopf oder genügend großer Kochtopf (Fassungsvermögen ca. 30 Liter)
- Läutersack
- 2 Gärgefäße mit Deckel (ein Deckel ausgerüstet mit Gärspund und Stopfen), Fassungsvermögen ca. 30 Liter; ein Gefäß kann auch zum Abläutern verwendet werden
- Jodlösung
- Schlauch

So werden 20 Liter Bier gebraut

- Maischen
- Läutern
- Würze kochen
- Gärung
- Lagern

1. Das Maischen

Zutaten

Malzschrot (entsprechend Malzpaket)
14 Liter Wasser (auf 42 °C angewärmt)

Durchführung:

- a. Das Malz wird in das Wasser eingerührt. Hierbei sinkt die Temperatur auf ca. 35 °C ab. Bitte vermeiden Sie beim Einrühren die Klumpenbildung.
- b. Nach dem Einrühren die Maische sofort auf eine Temperatur von 53 °C aufheizen. Rechnen Sie mit etwa 15 – 20 Minuten. Ständig umrühren.

- c. Die Temperatur wird 15 Minuten lang auf 53 °C gehalten.
In dieser Phase wird das Eiweiß gespalten. Dies ist für eine guten Schaumbildung notwendig.
- d. Anschließend wird auf 63 °C aufgeheizt. Diese Temperatur wird ca. 40 Minuten gehalten.
Stärke wird in vergärbare Zuckerarten umgewandelt
- e. Die Maische wird auf 74 °C erhitzt und so lange auf dieser Temperatur gehalten, bis keine Stärke mehr enthalten ist. Dies lässt sich durch die Jodprobe nachprüfen.
- f. Zum Abschluss wird auf 78 °C aufgeheizt und die Temperatur 5 – 10 Minuten gehalten. Hier werden die noch vorhandenen Enzyme zerstört.

INFO: Jodprobe:

Etwas Maische entnehmen und auf einem weißen Teller einige Tropfen Jod-Kaliumjodid-Lösung aufträufeln. Erfolgt keine Blaufärbung, ist in der Maische keine Stärke mehr enthalten. Die Maische ist dann "jodnormal" und kann weiterverarbeitet werden. Erfolgt eine Blaufärbung (auch nur geringfügig), bitte die Maische weiter auf 74 °C halten, und in regelmäßigen Abständen weiter prüfen, bis keine Blaufärbung mehr erfolgt

2. Das Läutern (Filtrieren)

Die Maische wird nun in feste (Treber) und flüssige Bestandteile (Würze) getrennt. Am Besten mit einem so genannten Läutersack. Den Läutersack auf ein genügend großes Gefäß spannen und die Maische hineingeben. Abtropfen lassen und mit heißem Wasser (ca. 75 °C) langsam nachgießen („anschwänzen“). Sie sollten nur so viel Wasser zugeben, dass die Würze nach dem Läutern insgesamt nicht mehr als 20 Liter ergibt.

Das Läutern geschieht hier nach dem Tuchfilterverfahren (die Maische wird durch den Läutersack gefiltert). Bitte achten Sie darauf, dass der Läutersack stets fest am Gefäß ist (ggf. durch eine weitere Person festhalten lassen, um die Unfallgefahr mit der heißen Maische zu vermeiden). Bequemer geht es mit den entsprechenden Läutergefäßen, die von ihrem Bau her auf den Filtervorgang abgestimmt sind. Das Anschwänzen kann beendet werden, wenn die Würze unter 2 % Zucker hat (mit der Bierspindel prüfen)

3. Würze kochen (Hopfenkochen)

Zutaten

Eigentlich sollte die Hopfenmenge stets berechnet werden. Die, im Malzpaket beigefügte Menge ist entsprechen der Biersorte berechnet und abgewogen.

Wer die Hopfenmenge berechnen möchte findet die Formeln unter www.mathe-fuer-hobbybrauer.de oder kann sie – mit einer ausführlichen Beschreibung – anfordern: info@bierfritze.de

Durchführung:

Die Würze wird nun zum Kochen gebracht. Zu Beginn des Kochens etwa ein Drittel der Hopfenpellets zugeben, der Rest wird etwa 15 Minuten vor Beendigung des Kochens zugegeben. Der Gesamte Kochvorgang dauert 60 Minuten. Danach die Würze absetzen lassen und durch ein sauberes Tuch in das Gärgefäß filtern.

Der Hopfen sorgt für den biertypischen Hopfengeschmack und fördert die Schaumstabilität.

Nach dem Hopfenkochen messen Sie bitte den Stammwürzgehalt (bitte Probe auf 20 Grad C abkühlen). Haben Sie den Stammwürzgehalt (siehe Rezept) überschritten, können Sie dies so

belassen, das Bier wird dann stärker oder sie Verdünnen mit Wasser so lange, bis der gewünschte Stammwürzgehalt eingestellt ist.

Ist der Stammwürzgehalt unterschritten, kochen Sie bitte weiter, damit Wasser verdampft. Sie können auch Malzextrakt zugeben um den Stammwürzgehalt einzustellen.

4. Gärung

Zutaten:

obergärige Bierhefe

Durchführung:

Gärbehälter auf Raumtemperatur abkühlen lassen. Dieser Vorgang lässt sich beschleunigen, in dem saubere Kühlakkus in die Würze gegeben werden.

Nun legen Sie eine Hefestartkultur an. Trockenhefen 10 Minuten in Wasser mit Zimmertemperatur geben; Flüssighefe kann sofort zur Startkultur gegeben werden.

In eine sauberes, desinfiziertes (mit kochendem Wasser oder handelsüblichen Desinfektionsmitteln für den Lebensmittelbereich) Flasche etwa 0,5 Liter der Würze geben und die Hefe zusetzen. Eine Alufolie über die Öffnung stülpen. Sobald die Hefe stürmisch aufschäumt ist die Startkultur fertig.

Die Startkultur erst dann zugeben, wenn sich eine Temperatur um ca. 20 °C eingestellt hat. Nach der Zugabe bitte kräftig umrühren.

Nach kurzer Zeit setzt die stürmische Gärung ein, die nun immer schwächer wird. Während der stürmischen Gärung sollten stets die brauen Stellen auf dem Schaum, der sich bei der Gärung bildet mit einer sauberen Kelle abgetragen werden. Es handelt sich hierbei um Hopfenbestandteile, die den Geschmack nachteilige beeinflussen können.

Die Gärdauer ist abhängig von Umgebungstemperatur dem Zuckergehalt und Hefemenge. Ideal ist eine Zeit von 14 Tagen Die Temperatur sollte zwischen 16 °C und 20 °C liegen. Nach etwa 7 Tagen sollte die – nun schön gegorene Würze – in ein anderes Gärgefäß umgefüllt werden.

Jeden tag den Gärfortschritt mit der Bierspindel prüfen. Wenn noch 1% vergärbarer Zucker im Bier ist, füllt man es in eine Bügelflasche.

5. Lagerung

Das Bier einige Wochen in den Kühlschrank stellen. Dort klärt es sich und die Restgärung bildet die, für die Frische notwendige Kohlensäure. Ab und an probieren.

bierfritze.de ein Betrieb der
Nudelschmiede – Hechthausen
Steinberg 9
21755 Hechthausen
Tel: 04774 360447
Fax: 04774 360446

Alle Artikel zum Bierbrauen sind erhältlich bei www.bierfritze.de

Alle Rechte vorbehalten - Abdruck nicht erlaubt!