

Bierwürzespindel

0-16 Gew.%

0-20 Gew.%

Um den Würzegehalt eines Bieransatzes (Biersuds) vor der Gärung den späteren Alkoholgehalt annähernd errechnen zu können, bedient man sich ähnlich der Ochslewaage beim Trauben- und Fruchtsaft. Es handelt sich um eine in die zu untersuchende Flüssigkeit eingetauchte Spindel (am besten in einem Glaszylinder), je nach dem spez. Gewicht sinkt sie mehr oder weniger tief in die Flüssigkeit ein und der Wert kann einfach abgelesen werden.



h

Verfahren Sie folgendermaßen:

Ein dazu passender Messzylinder der nicht ganz voll gefüllt wird, kurz gewartet, bis alle Luftbläschen nach oben gestiegen und der Schaum verschwunden ist. Dann lässt man die saubere und trockene Spindel (am dünnen Ende anfassen) **langsam** in die Flüssigkeit (temperiert auf ca 20 Grad Celsius) hineingleiten. Gehen Sie dabei vorsichtig vor, denn bei zu frühem Loslassen kann die Spindel bis auf den Boden des Gefäßes durchsinken und dadurch zerspringen

Sobald die Spindel frei schwimmt und zur Ruhe gekommen ist, kann von der Skala (von 0-16 bzw. 0-20 Gew.-%,) der entsprechende Wert abgelesen werden. Die Schnittfläche der Flüssigkeit mit der Spindel (Meniskus) zeigt den Wert an, der abgelesen wird. Hierbei handelt es sich um Gew.-%, d.h. die Flüssigkeit enthält z.B. im Liter (genauer pro kg) bei 12 Gew.-% = 120 g Extraktstoffe, bzw. Zucker gelöst.

Je nach Rezept sind die Werte der Stammwürze höher oder niedriger. Bei einem durchschnittlichen Ansatz werden 12% vor der Vergärung gemessen werden. Ist der Wert höher, wird einfach noch etwas Brauwasser

nachgegossen. Ist der Würzegehalt zu niedrig, muss beim nächsten Schritt etwas mehr Zucker verkocht werden. Während und gegen Ende der Gärung kann, bzw. muss wieder gespindelt werden, um den richtigen Zeitpunkt für die Flaschenfüllung (**kann auch Druckfass sein**) zu erkennen. Dieser ist gekommen, wenn der Gärschaum in sich zusammenfällt und die Hefe sich zum größten Teil am Boden abgesetzt hat. Die Spindelung sollte einen Wert etwa 4% (**kommt auf das Rezept an!**) ergeben.

Kurzbeschreibung Bierspindel 0-20% Stammwürze Pocket: Roten Verschluss abnehmen. Mit der Öffnung nach oben auf den Tisch legen. Bierspindel herausnehmen (blauen Schaumstoff aufheben). Transparente Kunststoffhülle mit dem zu messenden Bier zu 60-70% anfüllen. Anschließend den Messzylinder (Kunststoffhülle) in den am Tisch liegenden roten Verschluss hineinstellen. Danach lassen Sie die Bierspindel langsam in den Messzylinder hineingleiten und lesen das Ergebnis ab.