

## MALZEXTRAKT



Braubeispiel:

**Trockenmalz ca. 1300g / Flüssigmalz ca. 1,8kg**

**Naturhopfen 60-80g**

**Bierhefe obergärig 6-12g**

Was Sie sonst noch brauchen:

Wasser, Zucker, Kochgefäß, Getränkefaß (lebensmittelecht) mit Gärverschluss, Nylonfiltersack (fein), Abziehschlauch mit Pipe, Steril-Reiniger (z. B. VWP-Reiniger Desanamax), Bierspindel (0-20° bzw 0-7° mit Thermometer) und Meßzylinder, Bierflaschen oder ein Druckfaß.

**Brauanleitung für die oben angegebene Menge:**

**Sämtliches Brauzubehör muß vor Gebrauch steril gereinigt werden. Lösen Sie 1 Teelöffel VWP-Sterilreiniger in 5 l kalten oder lauwarmem Wasser und reinigen Sie Schlauch, Flaschen, Kochgefäß, Braukübel oder Getränkefaß etc. Spülen Sie anschließend alles gut mit Leitungswasser ab.**

1. Nehmen Sie das Trockenmalz aus der Packung und leeren Sie es in ein Kochgefäß; dann den Hopfen (Natur bzw. Pellets) dazugeben. Zuletzt rühren Sie 3,5 l kaltes Wasser ein und beginnen die Erwärmung. Nun 45 Minuten unter ständigem Rühren schwach köcheln lassen. Bierhefe für später aufbewahren.
2. Nun seihen Sie den Sud durch (z.B.) einen feinen Nylonfilter in das Getränkefaß und werfen die Rückstände weg. Im abgeseihten, heißen Biersud lösen Sie 1.130 g (1,13 kg) weißen Kristallzucker und füllen anschließend mit kaltem Wasser bis zu 23 l Gesamtmenge auf. Tip: Eventuell etwas weniger Wasser nehmen, als angegeben, damit das Bier nicht zu „leicht“ wird.

Mit Bierspindel auf ca. 12° Stammwürze einstellen

3. Streuen Sie nun die Hefe ein und rühren Sie gut um. Anschließend mit dem Schraubdeckel verschließen und das Gärröhr, mit Wasser halb voll gefüllt, aufsetzen.
4. Lassen Sie den Gärbehälter bei Zimmertemperatur (18-22° C) an einem gleichmäßig warmen Ort stehen. Die erste Gärphase dauert 4-5 Tage.
5. Überprüfen Sie, ob die Vorgärung beendet ist. und Sie das Bier bereits in die Bierflaschen oder in das Druckfaß abfüllen können, indem Sie folgende Vorkehrungen treffen:

- a) Beobachten Sie den Gärvorgang am Gärrohr. Sie können auch alle 1-2 Tage hineinschauen.  
(Vorsicht : Infektionsgefahr) Wenn die Luftblasen im Bier weniger werden und es nicht mehr so schäumt hat die Gärung bereits abgenommen.
- b) Der Bieransatz schmeckt weniger süß als zu Beginn.
- c) Mit einer Bierspindel können Sie das spezifische Gewicht genauer bestimmen. Man mißt die Stammwürze vor, während und nach der Vergärung. Zu Beginn messen Sie z, B. 12° Stammwürze, zum Abfüllzeitpunkt ca. 4° Stammwürze (Kohlensäure ausschütteln, bevor Sie das Bier in dem Meßzylinder messen.)

6. Füllen Sie das Bier in die sterilgereinigte Flaschen mit einem Abziehschlauch und Schlauchquetsche oder Abziehrohr mit Absperrhahn ab, ohne dabei den Bodensatz im Kübel bzw. Getränkefaß aufzuwühlen, bis ca.5 cm unter den oberen Flaschenrand und geben Sie pro Flasche maximal 1 gestrichenen Teelöffel Zucker dazu). Achten Sie auf den gestrichenen Teelöffel (evtl. mit einem Messerrücken glattstreichen). Wenn Sie zuviel Zucker verwenden, kann durch zu starke Druckentwicklung die Flasche zerspringen! Deshalb die Flasche später, beim Öffnen, nicht zum Gesicht halten!

Anschließend die Flaschen verschließen,

ideal für diesen Zweck sind Bügelverschlußflaschen, weil man diese alle paar Tage probeweise öffnen und somit feststellen kann, ob die Druckentwicklung normal verläuft. Wenn die Flasche beim Öffnen bereits überschäumt, sofort alle anderen Flaschen in den Kühlschrank stellen, um den Druck zu entlasten und erst nach einigen Stunden vorsichtig öffnen.

Geübtere Hobbybrauer können auch auf reguläre Bierflaschen mit Kronkorkmündung umsteigen. Diese werden mit Kronenkorken (Metallkapseln), mit Hilfe eines Kronenkork-Handverschließgerätes mit 2 Hebeln, einfach verschlossen.

Die optimale Lösung für die zweite Gärung ist natürlich ein 25 l King-Keg-Druckfaß aus extrastarkem Kunststoff mit CO<sub>2</sub>-System und Schwimmer für die Oberflächenentnahme von Bier. Sie ersparen sich viel Arbeit bei der Reinigung, es gibt keinen Glasbruch; bei Überdruck entweicht die überschüssige Kohlensäure durch ein Ventil. Sie zapfen von der Oberfläche immer klares Bier ab. Sie entnehmen nur genau so viel, wie Sie auch trinken wollen, nachträgliche CO<sub>2</sub>-Zugabe möglich!! Das ideale Partyfaß!

7. Eine Woche bleiben die Flaschen bzw. das Druckfaß mit Bier bei Zimmertemperatur, aber nicht über 20° C stehen, damit eine ordentliche zweite Gärung stattfinden kann. Bei Bierflaschen: Stichproben machen (wie unter Punkt 6 beschrieben). Danach lagert man das Bier am besten im Keller oder im Kühlschrank. Das Bier ist nun fertig und kann bereits verkostet werden. Empfehlenswert ist jedoch eine Lagerzeit von mindestens 2-4 Wochen, damit das Bier reifen kann.

Beim Servieren achten Sie bitte darauf, daß Sie vorsichtig einschenken und nicht den Bodensatz in der Flasche aufwühlen, weil das Bier sonst trüb wird.

Tipp: Wenn Sie möglichst wenig Satz in der Flasche haben wollen, geben Sie 1-2 Tage vor dem Abfüllen in die Bierflaschen (nach mind. 3 Tagen Vorgärung, wenn die Gärung langsam abnimmt) 1 Teelöffel „Beerfining“ auf 5 l Bier und rühren gut um, dann setzen sich bereits im Getränkefaß die meisten Trubstoffe am Boden ab. Es kommt jedoch immer noch genügend Resthefe in die Flasche!