

Original Heimbräu Set

gehopftes Flüssigmalz und Bierhefe für 23l Bier

Sorten

Pils, Lager, Weizen, Bitter, Export Bitter, Premium Bitter Mild, Brown Ale, Stout, usw.
Über 30 Sorten (div. Marken und Hersteller) für 23l Bier

Inhalt

gehopftes Flüssigmalz, Hefe (100% reines Naturprodukt)

Was Sie sonst noch brauchen ...

Wasser, Zucker, Kochgefäß; Braukübel mit Deckel (z.B. Art.#160214) oder Getränkefass (Lebensmittelecht) mit Gärverschluss (z.B. Art.# 140003), Abziehschlauch, Reiniger (z.B. Chemipro caustic Sterilreiniger, Art.# 160915), alte/besser neue Bierflaschen (druckgeprüft); oder ein Druckfass.



Brauanleitung

- Reinigung:** Sämtliches Brau-Zubehör muss vor Gebrauch steril gereinigt werden. Lösen Sie 2 Teelöffel Chemipro-Sterilreiniger in 10 l kaltem Wasser und reinigen Sie Schlauch, Flaschen, Kochgefäß, Braukübel... Spülen Sie anschließend alles gut mit Leitungswasser ab, ein zweites Mal heiß zum vollständigen Entfernen des Reinigers.
- Dose vorbereiten:** Nehmen Sie die Dose mit dem Bierkonzentrat, entfernen Sie Etikett und Plastikdeckel. Darunter finden Sie dann das Päckchen Bierhefe! Bierhefe für später aufbewahren (Nicht auf heißen Herd legen!). Stellen Sie die geöffnete Dose etwa 10 Minuten in ein heißes Wasserbad (in einem Kochgefäß) auf den Herd, um den Inhalt zu verflüssigen. (Achtung! Zu heißes Malz kann Verbrennungen verursachen!).
- Gärung vorbereiten:** Leeren Sie den Inhalt der Dose (Bierkonzentrat = gehopftes Flüssigmalz) in den gereinigten Braukübel bzw. in ein Getränkefaß. Wenn Sie ein Bier-Druckfaß besitzen, können Sie mit der Vergärung gleich darin beginnen. Dann schwemmen Sie die Dose mit kaltem Wasser nach (Topflappen verwenden – heiß!), damit sich die Rückstände lösen und leeren den Rest gleich in den Gärbehälter. Nun lösen Sie 1kg weißen **Kristallzucker** in ca. 3 Liter heißem Wasser und füllen die Lösung ins Gärfäß. Anschließend kaltes Wasser bis zur Gesamtmenge von 23 l hinzufügen.

Tipp: Statt Zucker kann man auch Flüssigmalz ungehopft (Malzextrakt hell, amber oder dunkel; Art.# 160904, 160030, 160000) oder pulv. Malz (Art.# 160032) verwenden (entspricht dem Reinheitsgebot). Für alternative Rezepte z.B.: Honigbier verwendet man Honig statt Zucker.)

Aufzuckerungstabelle	Zuckerzugabe für 23l Bier [kg] (bzw. die Hälfte oder alles an Zucker durch das 1,8-fache an Flüssigmalz ersetzen!)	Alkoholvolumsprozent im Bier
Leichtbier	keine	2,5 – 2,9 %
Schankbier	0,65	3,8 – 4,3%
Europäisches Bier	1	4,6 – 5,2 %
Spezialbier, Bockbier	1,5	5,7 – 6,3 %
Extra starkes Bier (Doppelbock, etc.)	3	8,8 – 9,3 %

- Hefeverwendung:** Streuen Sie nun die Hefe ein (Hefepäckchen vom Deckelteil der Dose) und rühren Sie gut um (dafür gäbe es auch noch ein paar Tipps & Tricks: die hören/sehen Sie in unseren zahlreichen Kursen auf

www.holzeis.at – Kurse/Seminare!). Anschließend das Getränkefass mit dem Deckel verschließen und das Gärrohr (mit Wasser halb voll gefüllt) aufsetzen, damit die Gärung unter Luftabschluss stattfinden kann. Somit wird der Gefahr von Essigbildung oder Fehlgärung vorgebeugt. Bei Verwendung eines Braukübels (Art.# 160913), diesen ebenfalls leicht zudecken, aber nicht luftdicht verschließen, weil der Kübel sonst zerplatzen kann. In diesem Fall empfiehlt sich eher die Zugabe eines Oberflächenschutzes, damit keine Fremdkeime ins Bier gelangen können. Die Druckfässer besitzen ein Überdruckventil im Deckelteil, das sich bei über 1,5 bar Überdruck automatisch öffnet. Normale Gärfässer ein Gärrohr, das sowohl gegen Fremdkeime schützt, als auch den Überdruck entweichen läßt.

5. **Hauptgärung:** Lassen Sie den Gärbehälter bei Zimmertemperatur (20-22°C) an einem gleichmäßig warmen Ort stehen. Die erste Gärphase dauert 4-5 Tage.

! **SORGEN SIE FÜR REGELMÄSSIGE KURZE DURCHLÜFTUNG DES AUFSTELLUNGORTES** !

Die kleinen Mengen CO₂ sind nicht gefährlich.

Trotzdem sollte der Aufstellungsort nicht in Schlafräumen oder Kinderzimmern sein!

Überprüfen Sie nun, ob die erste Gärung beendet ist, und Sie das Bier bereits in die Bierflaschen oder in das Druckfass abfüllen können (sofern Sie im Braukübel oder Getränkefass vorvergoren haben):

- a.) Sie beobachten den Gärvorgang indem Sie alle 1-2 Tage hineinschauen und bemerken, dass die Luftblasen im Bier weniger werden und es nicht mehr so schäumt (bei obergärigen Bieren), d.h. die Gärung langsam abnimmt. (Bzw. Sie beobachten das Gärrohr, wenn damit verschlossen!)
 - b.) Der Bieransatz schmeckt jetzt weniger süß als zu Beginn. (Achtung! Proben nur beim Auslaufhahn, oder mit sterilem Gefäß entnehmen! Sonst Infektionsgefahr! Auslaufhahn danach mit TM 70 Sprühdeseinfektion (Art.# 079016) ausspritzen!)
 - c.) Sie testen z.B. mit der Bierspindel „Pocket“ erst zu Beginn der Gärung und dann jeden Tag und stellen die Veränderung anhand der Stammwürzewerte fest. 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 im Messzylinder messen!!! Sonst messen Sie falsch!)
6. **Nach-/Reifegärung:** z.B. Flaschengärung: Füllen Sie das Bier in die steril gereinigten Flaschen (mit Chemipro caustic Sterilreiniger, Art.# 160915) mit einem Abfüllrohr mit Bierventil und Hahn (Art.# 160336) ab, ohne dabei den Bodensatz im Kübel aufzuwühlen. Lassen Sie ca. 3-5cm unter dem oberen Flaschenrand frei (NICHT MEHR!!!) und geben Sie pro Flasche maximal einen gestrichenen Teelöffel Zucker dazu (für die Flaschengärung). Achten Sie auf den gestrichenen Teelöffel (verwenden Sie eventuell einen Messerrücken zum Glattstreichen)! Verwenden Sie nur druckgeprüfte Flaschen für die Flaschengärung!

Wenn Sie zuviel Zucker verwenden, ODER ÜBER 4°Stammwürze (d.h. zu früh!) abfüllen, kann durch zu starke Druckentwicklung die Flasche zerspringen! Deshalb die Flasche beim Drucktest/Öffnen nicht zum Gesicht halten! Testen sie den Druck mindestens während der ERSTEN DREI TAGE regelmässig! Ideal für diesen Zweck sind Bügelverschlußflaschen, weil man diese jederzeit probeweise öffnen kann (Stichproben) und somit feststellt, ob die Druckentwicklung normal verläuft. Wenn die Flasche beim Öffnen bereits laut "ploppt" / überschäumt, sofort alle anderen Flaschen vorsichtig kühlen (Wasserregen, Kühlschrank), um den Druck abzubauen, und erst nach einigen Stunden vorsichtig unter einer (alten) Schutzdecke öffnen. Am nächsten Tag wieder öffnen (usw.). Hat sich der "Plopp" beruhigt und ist leise "schnalzend" zu vernehmen, ist der Druck ausreichend abgebaut. Die Flasche kann nun bis zum Gebrauch verschlossen bleiben, um optimal zu reifen! Die Flaschen niemals nur halb füllen - das verstärkt diesen Effekt! Übung macht den Meister! Am besten Schutzbrille & Lederhandschuhe tragen!!!

Geübtere Hobbybrauer können auch auf reguläre Bierflaschen mit Kronenkorkmündung umsteigen. Diese werden mit Kronenkorken (Metallkapseln) in diversen Farben erhältlich mit Hilfe eines Kronenkork-Handverschleißgeräts (Art.# 070019) einfach verschlossen. Wenn erneut verschlossen werden soll (Test), brauchen Sie einen neuen Verschluss!
!NEU! Besuchen Sie doch unsere Website für eine ganz neue Methode – das PARTYFASS 5 Liter (Art.# 161916)!

! **UNTERSCHÄTZEN SIE NICHT DIE KRAFT VON BERSTENDEN DRUCKFLASCHEN!** ! **VOR KINDERN UND UNINFORMIERTEN PERSONEN IMMER VERSPERRT AUFBEWAHREN!!!**

Eine sehr praktische Lösung für die Bierherstellung im Haushalt ist unser Partyfass 5 Liter (Art.#:161916) mit Überdruckventil (Art.#:161937). Sie ersparen sich viel Arbeit bei der Reinigung, es gibt keinen Glasbruch! Bei Überdruck entweicht die überschüssige Kohlensäure durch das Ventil. Ja, man kann sogar die Vorgärung im Druckfass vornehmen und erspart sich die Abfüllarbeit. Mittels ausgeklügeltem System zapfen Sie immer klares Bier ab!; Sie entnehmen immer nur so viel oder wenig, wie Sie auch trinken wollen. Deshalb auch für Partys ideal!

Reife: Eine Woche bleiben die Flaschen bzw. das Druckfaß mit Bier noch in der Wärme (nicht über 20°C), damit eine ordentliche zweite Gärung stattfinden kann. Bei Bierflaschen: Stichproben machen (siehe Kasten oben) Danach lagert man das Bier am besten im Keller oder eventuell im Kühlschrank. Optimal: **Obergäriges** (Weizen, Ale, Stout, ...): mind. 4 Wochen, **Untergäriges** (Lager, Pils, Märzen, ...): mind. 6 Wochen!. Das Bier ist dann fertig und kann verkostet werden.

7. **Servieren:** Beim Servieren achten Sie bitte darauf, dass Sie vorsichtig einschenken und nicht den Bodensatz in der Flasche aufwühlen, weil sonst das Bier trüb wird (ausser erwünscht, siehe „Hefetrübes Weizen“, „Zwickl“, ...).
Tipp: Wenn Sie möglichst wenig Satz in der Flasche haben wollen, geben Sie 1 – 2 Tage vor dem Abfüllen (nach mind. 3 Tagen Vorgärung, wenn die Gärung langsam abnimmt) ein Bierklärmittel „Beerfining“ in den Bieransatz (1 TL / 5 l Bier) und rühren Sie gut um, dann setzen sich bereits im Kübel die meisten Trübstoffe am Boden ab, aber es kommt immer noch genug Resthefe in die Flasche!

Sollten Sie Fragen haben, rufen Sie einfach an! Wir beraten Sie gerne!

Sämtliches Zubehör für den Hobbybrauer, Hausweinbereiter und Schnapsbrenner, aber auch alles Zubehör fürs Räuchern, Käsen, Brotbacken, u.v.m. ist bei uns erhältlich.