

## Brauanleitung für ca. 25 Liter Bier

### Am einfachsten mit holzeis - BRAUPACKS

1. Zum Einmaischn 18-20 Liter Wasser in den Maischebottich (z.B. Art.Nr. 150327) einlassen und auf 52 Grad erhitzen. Geschrotetes Malz oder Malzmischung aus dem holzeis-Braupack zugeben, Temperatur mit einem Thermometer (z.B. Art.Nr. 050003) kontrollieren und eventuell auf 52 Grad nachheizen.
2. Temperatur bei 52 Grad 5 Minuten halten (Eiweißrast – noch vorhandene Hüllen der Mehlkörper des Malzes werden aufgespalten).
3. Aufheizen auf 63 Grad.
4. Temperatur bei 63 Grad 25 Minuten halten (Maltoserast – es wird hauptsächlich Maltose = Malzzucker aus der Stärke des Malzes gebildet, der letztendlich zu Alkohol und Kohlensäure wird).
5. Aufheizen auf 72 Grad.
6. Temperatur bei 72 Grad 20 Minuten halten (Verzuckerungsrast – es entstehen hauptsächlich unvergärbare, langkettige Zuckermoleküle, die letztendlich als Restsüße im fertigen Bier verbleiben).
7. Test mit Jodlösung (Art.Nr. 161111) durchführen: Wenn noch Stärke vorhanden (Jod wird schwarz/blau), Schritt 6 wiederholen und alle 5 Minuten Schritt 7 wiederholen. Wenn keine Stärke mehr vorhanden (Jod behält bräunliche Eigenfarbe), aufheizen auf 78 Grad.
8. Abläutern (Trennen von Fest und Flüssig) mittels Läuterbottich (Art.Nr. 140250) oder Maischefiltersack (Art.Nr. 160923).
9. Wenn Treberoberfläche sichtbar wird, mit 10 bis 15 Liter Wasser anschwänzen (sprich darauf leeren und restlicher Zucker wird ausgeschwämmt).
10. Würze aufheizen und kochen bei offenem Kochgefäß.
11. Bei Würzebruch (weiße „Flankerl“) erfolgt die erste Hopfengabe zur Bitterung (Menge je nach Alphasäuregehalt des Hopfens und gewünschter Bittereinheiten des fertigen Bieres - oder vorgegebene Menge „Bitterhopfen“ aus dem holzeis-Braupack). Bei bestimmten Biersorten, z.B. Weizenbier kann die Bitterhopfung auch entfallen.
12. Würze 60 Minuten kochen.
13. Zweite Hopfengabe zur Aromatisierung (Menge nach Geschmack – oder vorgegebene Menge „Aromahopfen“ aus dem holzeis-Braupack).
14. Weitere 10 Minuten kochen.
15. Abkühlen auf Anstelltemperatur, z.B. mittels Würzekühler (Art.nr. 161801).
16. Überführung ins Gärfass (z.B. Art.nr. 140003).
17. Anstellen mit der Hefe nach Herstellerangaben auf der Verpackung.

Details nachzulesen u.a. in: Bierbrauen für jederman (Art.Nr. 121602) oder „Gutes Bier selber brauen“ (Art.Nr. 121611)