

## **COOPERS BIERBRAU SET „Luxus“**

Durch den Kauf des Coopers Bierbrau SETs zur einfachen Herstellung von Bier zuhause, gehören Sie jetzt zu denjenigen die mit Genuss ein mit eigenen Händen hergestelltes Bier trinken können. Die alleinige Abhängigkeit von industriellem Einheitsgebräu ist nun zu Ende!

Die Herstellung Ihres Selbstgebrauten erfolgt unter Verwendung von Naturprodukten ohne Zusätze und bedeutet so den Genuss eines Bieres mit frischem, nicht pasteurisiertem Geschmack. Sie können den von Ihnen bevorzugten Geschmack durch Wahl des HBS (Heim Bräu Set) wählen, gleichzeitig die Alkoholkonzentration bestimmen und, was besonders wichtig ist, ohne große Geldausgaben mit Freunden und Ihrer Familie feiern und sich amüsieren. Das selbstgebräute Bier kommt bei höherer Qualität und vor allem Naturbelassenheit sogar billiger als das gekaufte!

Das Hausbrauen (Home Brewing) orientiert sich an leider längst vergangenen Vorbildern. Vor allem in Mitteleuropa brauten sehr viele Bauern und Gastwirte ihr eigenes „Gebräu“. Durch zu wenig Wissen und Kontinuität war die Qualität damals zu schlecht und die Produktion wurde nach und nach von der Industrie übernommen. In den letzten Jahrzehnten erfuhr das Hausbrauen in vielen Ländern, wie Australien, Amerika und England, wieder großen Aufschwung. Das Wissen ist heute mit derartigen SETs und Beschreibungen, aber auch Kursen und Seminaren auf einem hohen Niveau und ermöglicht es dem Hausbrauer echtes, reines und gutes Bier herzustellen! Das Ergebnis spricht für sich! - Sauberkeit ist alles beim Brauen! Wir empfehlen Ihnen die vorliegende Gebrauchsanweisung vor Beginn der Haus-Gärung sorgfältig und vollständig durchzulesen, denn wenn Sie sich genau an die Anweisungen halten, ist das Ergebnis so gut wie garantiert!

### **Wer war Thomas Cooper?**

Als er im Jahre 1862 das mittlerweile berühmte „Ale“ und „Stout“ in Südaustralien zu produzieren begann, war Thomas Cooper erst 26 Jahre alt. Dank seines Talents, konnte er seine Produktion bald auf Coopers „Red Label“, „Sparkling Ale“ und „Best Extra Stout“ ausweiten. Biere, die jetzt weltweit von einer steigenden Zahl an Verbrauchern, die auf eine besondere Qualität Wert legen, geschätzt werden.

Thomas Cooper lieferte seine Produkte direkt in das Haus seiner Kunden. Eine Tradition, die seit 1920 fortgesetzt wird. Nicht zuletzt durch holzeis.com. Wir bringen diese edlen und teils bei uns auch unbekannteren Biere Ihnen, unseren geschätzten Kunden, näher.

### **In Ihrem Coopers Bierbrau Set enthalten:**

- ▲ **25l Spezial-Gärbehälter**
- ▲ **Nachgärbehälter**
- ▲ **Gärrohr** mit Gummistopfen
- ▲ **Spezialhefe**
- ▲ **Reiniger** (Sterilreiniger)
- ▲ **Bierspindel**
- ▲ **Messzylinder**
- ▲ **Braupaddel**
- ▲ **Kronkorker** und Kronenkorken
- ▲ **Flaschenbürste**
- ▲ **Füllschlauch** + Füllrohr mit Ventil
- ▲ ausführliche **Beschreibung** und **Zubehörcatalog** für weitere, unzählige Biersorten!
- ▲ **1 Original Heimbräu Set**  
(gehopftes Flüssigmalz=Biersud)

- ▲ **25l Spezial-Gärbehälter**
- ▲ **Nachgärbehälter**
- ▲ **Gärrohr** mit Gummistopfen
- ▲ **Spezialhefe**
- ▲ **Reiniger** (Sterilreiniger)
- ▲ **Bierspindel**
- ▲ **Messzylinder**
- ▲ **Braupaddel**
- ▲ **Kronkorker** und Kronenkorken
- ▲ **Flaschenbürste**
- ▲ **Füllschlauch** + Füllrohr mit Ventil
- ▲ ausführliche **Beschreibung** und **Zubehörcatalog** für weitere, unzählige Biersorten!
- ▲ **1 Original Heimbräu Set**  
(gehopftes Flüssigmalz=Biersud)

### Als Zubehör empfehlenswert:

- ▲ Art. #080501 Stabthermometer 0-110° C (7 mm Durchm.) oder
- ▲ Art. #080241 MULTISTEM DIGITALTHERMOMETER -50 bis +150 C

Zur einfachen und verlässlichen Kontrolle der Ansatz- und Gärtemperatur. **Reinigung**

Grundsätzliche Regel für die Haus-Vergärung ist die Reinigung aller Geräte. Vor dem Gebrauch sind deshalb Flaschen, Behälter, Braupaddel, Schläuche, etc. mit heißem Wasser gründlich zu reinigen. Anschließend muss man die Geräte durch Anwendung einer Kaliummetabisulfatlösung (etwa 3TL in 1l kaltem Wasser auflösen) keimfrei machen. Wenn der im Set beige-packte Reiniger zu Ende geht empfehlen wir auch unseren Sterilreiniger (in 80/400g erhältlich; Art.#160701, #160702). Danach muss man gründlich mit Trinkwasser nachspülen und abtropfen lassen. Weiters ist der mit einem Loch versehene Behälter mit dem Hahn und einem Thermometer zu versehen.

**! VERWENDEN SIE SCHUTZHANDSCHUHE, VERMEIDEN SIE AUGENKONTAKT!  
SCHUTZBRILLE & SCHUTZHANDSCHUHE TRAGEN!  
REINIGER VON KINDERN FERNHALTEN! !**

### Vorbereitung des Malzes

Zunächst muss man den Plastikdeckel und den darunter befindlichen Hefe-Beutel entfernen. Anschließend öffnet man die Dose auf der dem Deckel gegenüberliegenden Seite mittels Büchsenöffner. Danach wird die Dose für 10 Minuten in kochendes Wasser gegeben (Deckel nicht ganz abtrennen und noch zugeklappt lassen, um die Wärme zu halten und Verunreinigungen zu vermeiden).



### Vermischung

Nun kann der Inhalt der Büchse vollständig in den mit dem Hahn versehenen Behälter entleert werden. Danach gibt man 1 kg Zucker und 3 l kochendes Wasser hinzu.

Zur Vermeidung von Klumpenbildung ist das Gemisch 2-3 Minuten lang gut durchzurühren (Siehe auch TIPPS !). Sobald die Zutaten gut gelöst sind, muss man 19 l kaltes Wasser hinzugeben und erneut 2-3 Minuten lang umrühren.

**HINWEIS:** Wenn Malz BITTER oder CLASSIC verwendet wird, sind nur 18 l kaltes Wasser zu verwenden! Zur Vereinfachung dieses Vorgangs empfiehlt es sich, ein Gefäß mit Graduierung zu verwenden, z.B. unseren Messbecher aus Kunststoff 3 Liter mit Graduierung (Art.# 070136).

## Beginn der Gärung

Jetzt muss die Temperatur auf dem Thermometer des Gefäßes kontrolliert werden. Je nach Umgebungstemperatur, kann dann mit ein bisschen Erfahrung die Temperatur für den Gärstart durch Veränderung der Heißwassermenge (bzw. Kaltwassermenge) zum Auflösen des Malzes (siehe oben) gleich exakt getroffen werden. Sie sparen damit Zeit und verringern durch zu lange Wartezeiten auch wiederum das Infektionsrisiko durch Bakterien und Pilze aus der Luft oder Umgebung.



Sobald die Temperatur **zwischen 22°C und 30°C** liegt, kann man die Hefe aus dem Päckchen hinzugeben und muss sie 30 Sekunden lang mit dem Braupaddel (gelochter Löffel) gut einrühren.  
**HINWEIS:** Jetzt ist Luft gut und wichtig! Später nicht mehr!

### !ACHTUNG!

- **Über 30°C kann die Hefe verderben!**
- **Unter 22°C kann die Hefe den Gärvorgang nicht gut starten!**

Das so erhaltene Gemisch nennt sich „beimpfte Würze“. Nun ist der Deckel des Behälters aufzusetzen und zur perfekten Abdichtung stark anzudrücken! Etwas echte Vaseline in die Deckelnut kann sowohl Dichtheit, als auch Haltbarkeit Ihres Gärbehälters verbessern.

## Die Gärung



Der Gummistopfen und der Gärverschluss, das Gärrohr, sind in der Bohrung des Deckels anzubringen. Zur leichteren Montage des Gärverschlusses kann man dessen Ende anfeuchten (oder mit etwas Vaseline benetzen).

**Nun muss man Wasser bis auf das vom Pfeil angezeigte Niveau in den Gärverschluss füllen.** Am Ende ist der rote Entlüfterdeckel zu befestigen.

**TIPP:** Zur Erleichterung des nachfolgenden Umfüllens den Behälter gleich erhöht aufstellen (z.B.: Tisch).

**Nach einigen Stunden bis zu einem Tag** (je nach Umgebungstemperatur und Bierart) beginnt als Bestätigung der einsetzenden Vergärung das Abblasen. Die **Vergärung** selbst **dauert zwischen 3 (Sommer) und 6 (Winter) Tagen**, wenn die Temperatur konstant zwischen 22°C und 30°C gehalten wird. Sie hängt wesentlich von der Temperatur der Umgebung, in der der Behälter abgestellt ist, ab. Liegt sie unter 22°C, so werden einige Tage mehr benötigt. „Trockenere“ Biere (Geschmack, Typus) sind dann zu erwarten.  
**TIPP:** Für klassische Lagerbiere und Pilsbiere (untergärige Biere) wird das für bereits etwas geübtere Hausbrauer die richtige Methode sein (Vergärung bei ca. 15-20°C). Hinweis: Für echte untergärige Biere benötigt man auch echte untergärige Hefe (nicht im SET enthalten) und noch tiefere Temperaturen. Lassen Sie sich von uns beraten!

Noch Fragen? Wir beraten sie gerne und fachgerecht! Unsere Service Line ...

**BIERBRAUER HOTLINE 02774 20470** (Fachberatung Di-Fr 9-14 Uhr)

## SORGEN SIE FÜR REGELMÄSSIGE DURCHLÜFTUNG DES AUFSTELLUNGORTES

Die kleinen Mengen CO<sub>2</sub> sind nicht gefährlich. Trotzdem sollte der Aufstellungsort niemals in Schlafräumen oder Kinderzimmern sein!

## Kontrolle der Vergärung

Sobald eine deutliche Abnahme des Ablassens zu beobachten ist, wird die Dichte der Flüssigkeit mit einem Dichtemesser kontrolliert. Hierzu ist das Probeglas, der Messzylinder, durch leichtes Öffnen des am Behälter befindlichen Hahns zu füllen und der Dichtemesser in dieses einzutauchen. (Der Messzylinder entsteht durch zusammenstecken des transparenten Kunststoffrohres mit der roten Bodenplatte.)

### Richtwerte:

- 1,021 – 1,046; entspricht etwa einem Stammwürzegehalt von 8-12°P (Leichtbier-Vollbier)  
**Beginn der Vergärung** (hohe Dichte)
- 1,003 – 1,006; entspricht etwa einem Stammwürzegehalt von 2,5-4°P  
**Ende der Vergärung, Abfüllbereich** (bereits niedrigere Dichte/weniger Zucker)

**ACHTUNG!** Die Würze langsam in das Probeglas einlaufen lassen, um ein Einsaugen der im Gärverschluss enthaltenen Lösung zu vermeiden (ersten „Schluck“ wegleeren). Die Würze aus dem Probeglas muss nach erfolgreicher Messung weggeschüttet werden (oder trinken, oder verkochen ☺). Sonst Infektionsgefahr!!!

## Reinigung der Flaschen oder Druckbehälter

**!ACHTUNG!** Nur druckgeprüfte, oder noch besser, mit Überdruckventil versehene Druckbehälter verwenden! Verwenden Sie keine alten Industrie-Flaschen (Haarrisse!) Verwenden Sie keine Syphone oder andere nicht druckgeprüfte Pfandflaschen! **FLASCHENGÄRUNG** ist nicht zu vergleichen mit Bierfüllung bereits vergorenen und filtrierten Bieres!!! Nehmen Sie das niemals „auf die leichte Schulter“! Verletzungen könnten die Folge sein!

Die bereits ausgewaschenen Flaschen müssen zusätzlich mit der Metabisulfitlösung (beigepackter Sterilreiniger: etwa 3TL in 1l kaltem Wasser auflösen) sterilisiert werden. Hierzu wird ein Teil der Lösung in die erste Flasche gefüllt, diese gut durchgeschüttelt und die Flüssigkeit danach in die zweite Flasche umgeleert, usw.. Nach jeweils 10 Flaschen muss die bis dahin verwendete Lösung weg geschüttet und mit einer frischen weitergemacht werden. Abschließend muss man die Flaschen mit Trinkwasser nachspülen und abtropfen lassen. Ein äußerst beliebter Helfer ist hierbei unser Flaschenabtropfständer (Art.# 070228).

## Umfüllen



Zunächst sind der Schlauch und der zweite Behälter zu sterilisieren und nachzuspülen (neue Lösung!). Nun den Gärverschluss vom ersten Behälter entfernen, den Schlauch am Hahn befestigen die Würze in den zweiten Behälter umfüllen, um die Sedimente, die sich während des Gärprozesses gebildet haben, abzutrennen. Diese verbleiben im ersten Gärbehälter! (= natürliche Klärung, = besserer Geschmack!).

### !WICHTIG!

- Der am Hahn befestigte Schlauch muss den Boden des zweiten Behälters berühren (verhindert Schaumbildung!).
- Um ein Aufsteigen der Sedimente an die Oberfläche zu vermeiden, darf der erste Behälter nicht aufgeschüttelt werden (nur eventuell vorsichtig kippen, solange reines Bier abfließt!).

## Kohlensäurebildung, Druck-/Reifegärung

Nun muss man auf dem Herd 80-120 g Zucker (Weizenbier 180g; genau abgewogen!) in wenig Wasser auflösen und der bereits abgefüllten Würze zugeben. Etwa 30 Sekunden lang unterrühren und den Behälter anschließend mit dem mit dem Etikett versehenen Deckel („Nicht benutzen.....“) verschließen.



Die Zugabe dieser „Speise“ startet eine kleine, feine Nachgärung, auch Druck- oder Reifegärung genannt. Sie dient ausschließlich der „Karbonisierung“, also der Anreicherung des Bieres mit Kohlensäure im Druckbehälter.

### **!ACHTUNG!**

Immer nur mit sterilem Braupaddel umrühren! Sonst Infektionsgefahr!

## **Flaschen- /Partyfass- (Druckbehälter-)füllung**



Der Behälter ist auf eine Unterlage zu stellen, die deutlich höher liegt als der Flaschenhals (besser noch mehr als im Bild!).

Weiters ist die Umfüllvorrichtung gut zu waschen. Danach wieder abtropfen lassen und keimfrei machen (Sterilreiniger!).

Nun den flexiblen Schlauch in die Öffnung des Deckels bzw. bis zum Boden des Behälters einführen.

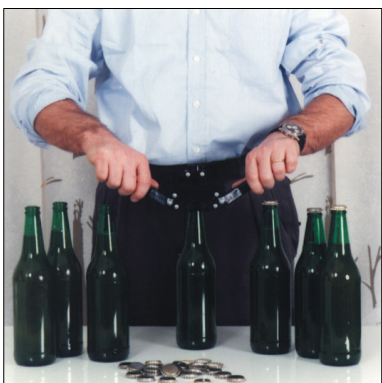
### **!WICHTIG!**

Hierbei ist darauf zu achten, dass die auf dem flexiblen Schlauch befindliche Gummidichtung die Öffnung im Deckel perfekt abschließt.

Das Abfüllröhrchen am Ende des Schlauches (vorher beides reinigen und zusammenstecken) in die Flasche bis auf den Boden einführen (Ventil öffnet am Boden automatisch!). Nachdem der Deckel kräftig zugedrückt wurde (Dichtheit!), muss man in den kleinen Schlauch auf dem Deckel blasen um mit dem Abfüllen der Flaschen beginnen zu können. Sobald das Niveau den Flaschenhals erreicht hat, muss man, um den Fluss zu unterbrechen, den starren Schlauch anheben, oder besser abdrücken/-sperren. Fragen Sie uns nach einer „Schlauchquetsche“ für mehr Komfort.

Die restlichen Flaschen sind auf die gleiche Weise zu befüllen.

## **Verschluss der Flaschen**



Den Kronenkorken auf die Flasche auflegen, wobei die Hebel der Verschlussvorrichtung zusammengehalten werden und danach mit zunehmender Kraft nach unten gedrückt werden. Nach einigen Verschließvorgängen erreichen Sie mehr und mehr Geschicklichkeit und Schnelligkeit in der Handhabung der Verschlussvorrichtung.

### **TIPP:**

Falls Sie vor derart FIX verschlossenen Druckflaschen (!ACHTUNG! Nur druckgeprüfte Industrieflaschen verwenden!) zu viel „Respekt“ haben (was anfangs vielleicht gar nicht so schlecht ist), empfehlen wir mit dem Kronenkork noch etwas zu warten und unsere Bierflaschen mit Bügelverschluss, fabriksneu und sicher, zu verwenden (Art.# 130770, oder günstiger 15 Stk. Karton Art.# 130771). Diese Bügelflaschen können

dann zur Druckprüfung leicht geöffnet werden und so während der ersten, heikleren 3 Tage ein eventuell zu großer Überdruck abgebaut werden. Zusätzlich beim Öffnen eine alte Decke darüber breiten.

Lederschutzhandschuhe tragen. Die Flaschen NIE halbvoll, sondern 1-2cm unter den Rand füllen, um zu große Gasreservoirs zu vermeiden. Wenn Sie diese Tipps befolgen, ist die Sache ungefährlich!

Noch einfacher und sicherer kann man den Füllprozess mit unseren 5 Liter Partyfässern mit Überdruckventil erledigen (z.B.: Art.# 191916 und Art.# 161937 auf [www.holzeis.com](http://www.holzeis.com) eingeben). Weniger Füllarbeit und leichtere Handhabung! Außerdem kann man sich dann passend dazu das holzeis – MINI PUB dazu

schenken lassen/besorgen, um den absoluten gastro-like original Fassbiergenuss in die eigenen vier Wände zu holen (siehe Art.# 162003, 162004), oder einfach im Kühlschrank einkühlen!

**!ACHTUNG! Nur druckgeprüfte, oder noch besser, mit Überdruckventil versehene Druckbehälter verwenden! Verwenden Sie keine alten Industrie-Flaschen (Haarrisse!) Verwenden Sie keine Syphone oder andere nicht druckgeprüfte Pfandflaschen! FLASCHENGÄRUNG ist nicht zu vergleichen mit Bierfüllung bereits vergorenen und filtrierten Bieres!!! Nehmen Sie das niemals „auf die leichte Schulter“! Verletzungen könnten die Folge sein!**

## Reifung und Konservierung

Die zweite Gärungsphase wird erleichtert, wenn Sie die Flaschen aufrecht stehend 14 Tage lang bei Temperaturen zwischen 15°C und 25°C aufbewahren. Anschließend muss man die Flaschen in einem kühleren Raum aufbewahren (10-16°C)!

Obwohl das Bier nach ca. 2-4 Wochen ab dem Abfülldatum reif für den Genuss ist, verbessert eine zusätzliche Reifungszeit von einem oder zwei Monaten in der Flasche den Geschmack des Biers. Die Geschmacksverbesserung durch weitere Reifung kann auch über 6 Monate erfolgen. Das Bier kann auch noch nach 8 Monaten ab Abfülldatum genossen werden, wenn die Flaschen bei konstant niedriger Temperatur gelagert werden. Auch Alkoholgehalt und Karbonisierung tragen entscheidend zur Lagerfähigkeit bei! **Mehr dazu in unseren zahlreichen Kursen, oder Literatur auf [www.holzeis.com](http://www.holzeis.com)**

## Trinkgenuss

Die auf dem Flaschenboden abgesetzten Sedimente geben dem selbst hergestellten Bier eine typische trübe Färbung und sind völlig unschädlich. Im Gegenteil, sie sind sogar gesund und erfüllen das Selbstgebraute, im Gegensatz zum industriell filtrierten und teils pasteurisierten Industriebier, mit „Leben“. Sie genießen so ein „Lebensmittel“ und nicht nur ein „Getränk“!

**TIPP:** Um auf Wunsch trotzdem zu vermeiden, dass die Sedimente das Bier zu stark trüben, ist es empfehlenswert, die Flaschen vor dem Konsum für mehrere Stunden senkrecht im Kühlschrank oder in einem anderen kühlen Raum aufzubewahren. Dann beim Einschenken die Bierflasche niemals absetzen/aufstellen, sondern nach setzen des Schaumes aus der schräg gehaltenen Flasche erneut nachgießen. So bekommen Sie ein klares Bier, das trotzdem ein „Lebensmittel“ ist! Ganz ohne Filtration! Das Bier ist am besten mit einer Temperatur von etwa 6-8°C beim Typ Lager, Pils und 10-12°C für die anderen obergärigen Typen auszuschenken.

## Festlegung des Alkoholgehalts

Durch Änderung der in der Würze aufzulösenden Zuckermenge kommt es entsprechend der Tabelle zum folgenden Endalkoholgehalt des Biers:

| Zucker [g] | Endalkoholgehalt [%] |
|------------|----------------------|
| 1,000      | 4,7                  |
| 0,750      | 4,1                  |
| 0,500      | 3,5                  |
| 0,250      | 2,9                  |
| 0          | 2,3                  |

### !WICHTIG!

Die vor der Flaschengärung zugegebene Zuckermenge darf auf keinen Fall erhöht werden, da sich zu viel CO<sub>2</sub> im inneren der Flasche bilden würde und diese explodieren oder das Bier zu kohlenensäurehaltig werden könnte!

## **Weitere Profi - TIPPS!**

### Zutaten vermischen

Als Alternative zur bereits beschriebenen Methode empfehlen wir zur besseren Mischung der Zutaten den Inhalt der vorher in kochendem Wasser eingetauchten Malzdose in einen großen Kochtopf zu gießen. Nun geben Sie 1 kg Zucker und 2 l Wasser hinzu und rühren, um das Ansetzen der Würze am Topfboden zu vermeiden, während eines 10 minütigen Erhitzens (NICHT KOCHEN!) sorgfältig um. Nun geben Sie 20 l kaltes Wasser in den Kunststoffbehälter und mischen die erwärmte Würze darunter. Anschließend können Sie mit der Vergärung beginnen.

### Die Temperatur

Die richtige Temperatur ist in allen Produktionsphasen des Biers von großer Bedeutung. In dem Augenblick in dem die Hefe beigemischt werden soll, könnte die Temperatur aufgrund von Umgebungs- oder Saisonbedingungen andere Werte als die empfohlenen 22-32°C aufweisen.

Falls die Temperatur zu hoch sein sollte empfehlen wir, den Behälter bis zum Erreichen der 32°C in kaltes Wasser zu stellen.

Im Winter den Behälter am besten in der Nähe eines Heizkörpers aufstellen, um die empfohlene Temperatur zu erreichen oder einen Heizgürtel (siehe Zubehör, Art.# 160860) benutzen.

### Warum bläst der Gärverschluss ab?

Während des Vergärungsprozesses verwandelt die Hefe den Zucker in Alkohol und CO<sub>2</sub>. Der Gärverschluß erlaubt den Austritt der Kohlensäure aus dem Behälter und verhindert gleichzeitig, dass die Würze Kontakt mit der Außenluft bekommt. Kontakt mit Luft während der Vergärung kann den endgültigen Geschmack des Biers verschlechtern. Am Ende der Vergärung kann eine deutliche Verminderung des Abblasens festgestellt werden. Der Füllzeitpunkt rückt näher!

### Der Dichtemesser

Der Dichtemesser ist ein Instrument zur Messung der Dichte einer Flüssigkeit und gibt Aufschluss über das Fortschreiten der Vergärung. Das Instrument ist mit einer unterteilten Skala versehen auf der der eingetauchte Teil das „spezifische Gewicht“ oder die Dichte der Flüssigkeit anzeigt. Zu Beginn der Vergärung liegt das spezifische Gewicht der Würze zwischen den Werten 1,021 – 1,040 des Dichtemessers. Während der Vergärung wandelt die Hefe den Zucker in Alkohol und Kohlensäure (CO<sub>2</sub>) um.

Letztere entweicht gasförmig nach außen und verringert das spezifische Gewicht dementsprechend. Am Ende der Vergärung liegt es nur mehr zwischen den Werten 1,003 – 1,006 des Dichtemessers. Zu diesem Zeitpunkt ist das Bier reif für die Nachgärung und kann in Flaschen, Partyfässer oder das große 25 Liter „King KEG“ Druckfaß (Art.# 161402) abgefüllt werden. Zur Messung der Dichte muss das Probeglas, wie beschrieben, abgefüllt und der Dichtmesser eingetaucht werden.

### Der Zucker und die Flaschenabfüllung

Der der Würze vor der Flaschenabfüllung zugegebener Zucker („Speise“) wird wie bei der Hauptgärung von der verbliebenen Resthefe vergoren. Die sich dabei bildende Kohlensäure löst sich in der Flüssigkeit und bildet beim Ausschanken den typischen Schaum. Das Bier vor dem Konsum längere Zeit sehr kühl lagern! Das bindet die Kohlensäure besser und feiner ein. Ergebnis: Feiner, cremiger Schaum!

### Die Desinfektionslösung

Alle Gegenstände wie Behälter, Schläuche, Spachtel, Flaschen usw. müssen mit der Desinfektionslösung behandelt werden. 3 TL Kaliummetabisulfit in 1 l kaltem Wasser auflösen. (Oder Nachfüllung Sterilreiniger, noch sparsamer, 1 TL auf 5 Liter kaltes Wasser; Art.# 160702). Die Geräte müssen nach der Desinfektion solange mit Trinkwasser ausgespült werden bis keine Rückstände des Desinfektionsmittels mit dem Bier in Kontakt kommen können!

### Der Hahn

Sollte das Endstück des Hahns in senkrechter Position die Auflagefläche berühren, muss er in eine waagrechte Position gebracht werden oder der Behälter so aufgestellt werden, dass der Hahn über die Auflagefläche hinausragt. Vor jedem Vergärungsprozess sollte kontrolliert werden, ob der Hahn durch den entsprechenden Ring fest am Gefäß befestigt ist und, dass sich der Hebel in der Position OFF befindet.

### Das Wasser

Für jeden Gärvorgang werden 22 l guten Wassers benötigt. Allgemein ist gutes Leitungswasser perfekt für die Hausvergärung geeignet. Sollte das zur Verfügung stehende Wasser stark gechlort oder sehr hart sein oder Fremdgerüche aufweisen, muss es abgekocht und danach abgekühlt werden. Auch destilliertes Wasser (lebensmittelgeeignet) kann verwendet/zugemischt werden.

Wenn Sie Ihr eigenes Wasser verbessern wollen, können wir dazu den Cadurex Wasserenthärter für Bierbrauer und Schnapsbrenner empfehlen (Art.# 070236)!

### Die Reinlichkeit

Wie in den großen Fabriken ist auch bei der Hausvergärung eine **perfekte Reinlichkeit äußerst wichtig**. Durch die Anwendung sauberer Geräte wird die Qualität des Endprodukts garantiert. Zur Erleichterung der Flaschenreinigung ist es empfehlenswert, geleerte Flaschen sofort mit etwas warmen Wasser auszuspülen, um ein Absetzen von Sedimenten auf den Flaschenböden zu vermeiden. Dasselbe gilt auch für alle Geräte, die nach dem Gebrauch sorgfältig gereinigt werden müssen.

### Die Verschlüsse

Vor der Abfüllung in Flaschen muss kontrolliert werden, ob die mitgelieferten Verschlüsse auf die Flaschen passen. Die Verschlussvorrichtung muss entsprechend der zu verwendenden Verschlussgröße eingestellt werden. Niemals Verschlüsse mit Korkeinlage verwenden!

Siehe dazu auch die TIPP's oben, betreffend Bierflasche mit Bügelverschluss und Partyfässer!

## **Typische Fehler bei der Hausvergärung und ihre Gründe**

### Zu hoher Kohlensäuregehalt

Vor der Flaschenabfüllung wurden mehr als die erforderlichen 180g Zucker zugegeben oder das Bier wurde vor dem Ende der Vergärung abgefüllt.

### Das Bier besitzt keinen Körper (es schmeckt flach)

- Es wurde weniger Zucker als die angegebene Menge zugegeben.
- Es wurde zu viel Wasser zugegeben, wodurch ein leichtes Bier ohne Charakter erzeugt wurde.
- Die Hauptvergärung erfolgte bei zu niedriger Temperatur.
- Das Bier wurde nicht rechtzeitig bei Ende der Vergärung abgefüllt sondern zusätzlich einige Tage im Behälter gelassen.
- Die Flaschen wurden nicht 14 Tage lang bei Temperaturen zwischen 20-30°C gelagert.
- 

### Bildung einer weißen Haut auf der Oberfläche

Die Vergärung erfolgte zu langsam aufgrund zu niedriger Temperatur oder das Bier ist verdorben, da es zu spät abgefüllt wurde. (Verdorbenes Bier hat einen typischen sauren Geschmack)

### Unangenehmer Geschmack

Das Bier ist aufgrund der oben angegebenen Gründe verdorben oder weil die Geräte und Flaschen nicht ausreichend mit einer Lösung von Wasser und Metabisulfit sterilisiert wurde.

### Die Vergärung beginnt nicht

- Die Würze ist zu kalt und die Hefe kann deshalb nicht den Vergärungsprozess einleiten.
- Die Würze ist zu warm und hat daher die Hefe verdorben.



## **6 gute Gründe um Coopers-Malz zu verwenden**

### Lager

Coopers Lager wird aus bestem australischem Gerstenmalz und Hopfen hergestellt. Bier mit Körper, das durch besonderen Geschmack und Frische ausgezeichnet ist. Coopers Lager ist der weltweit am meisten getrunkene Typ.

### Stout

Coopers Stout ist entsprechend den Hauptmerkmalen der Familie „Stout“ robust und voller Aroma. Die reiche und einzigartige Struktur des Biers wird durch ein speziell geröstetes Malz erreicht, das für die typische dunkle Farbe sorgt.

### Draught

Coopers Draught mit vollem bestechendem Aroma verwöhnt den Gaumen durch seinen leicht bitteren, sauberen Geschmack. Dieses Bier mit frischer und glänzender Farbe ist besonders in der Sommerzeit sehr gefragt.

### Real Ale

Coopers Real Ale unterscheidet sich durch seinen beständigen Geschmack, der durch einen leicht fruchtigen Charakter unterstützt wird. Ein wahres „Ale“ in Stil und Farbe.

### Bitter

Coopers Bitter nach angelsächsischer Tradition wird mit einer höheren Malzmenge und aromatischem Hopfen hergestellt. Dunkler als der Typ Lager weist dieses Bier den erfrischenden Geschmack auf, der es bei allen Kennern von Qualität berühmt gemacht hat.

### Classic

Coopers Classic, ein „Blend“ aus Malzkristallen und gerösteten Malzen, gibt diesem Biertyp eine kräftige rubinrote Farbe, während der ausgewählte Hopfen ihm einen großzügig fruchtigen Geschmack verleiht. Ein Bier mit Körper im traditionellen Stil von „Ale“.

... Bei der Hausvergärung ist die Phase der Vorbereitung der Flaschen zum Abfüllen sicherlich die arbeitsaufwendigste. Wir liefern Ihnen deshalb gerne leistungsfähiges Zubehör, der die Reinigung, das Verschließen und die Aufbewahrung der Flaschen erleichtert.

### Kronenkork-Verschließgerät (Tischmodell), Art.# 070119

Diese Vorrichtung erlaubt den Verschluss der Flaschen mit garantierter Stabilität und Präzision. Lieferbar für Flaschen-Verschlüsse von 26mm und 29mm.

### Heizgürtel, Art.# 160860

Erwärmungskabel, das der Würze die ideale Vergärungstemperatur garantiert. Der Heizgürtel erwärmt die Würze während der kalten Jahreszeit auf ökonomische Weise. Auch bei Schnapsbrennern sehr beliebt!

### Flaschenspüler „BLAST“, Art.# 070082

Wird direkt an die Wasserleitung (Gartenanschluss, oder Adapter statt „Perler“) angeschlossen. Dieser Artikel erlaubt die Flaschenreinigung mit extremer Geschwindigkeit. Durch einen einfachen Handdruck wird das Wasser durch eine Hochdruckdüse in das Flascheninnere gespritzt und reinigt so die Flaschen.

### Selbstschwefler/Flaschenreiniger, Art.# 070230

Dieser Artikel erlaubt die Flaschenreinigung mit extremer Geschwindigkeit UND Sterilisierungsflüssigkeit. Durch einen einfachen Handdruck wird das in das Gefäß gefüllte Wasser in das Flascheninnere gespritzt. Das Gerät kann auch mit Alkohollösung oder MS Combisäure gefüllt und auf dem Flaschenabtropfständer montiert werden.

Flaschenabtropfständer, Art.# 070228

Nach dem Waschen können die Flaschen auf dem Abtropfer bis zum Gebrauch aufbewahrt werden. Lieferbar in der Ausführung mit 90 Plätzen.

Eine Vielzahl an weiteren Bieren und neuen Möglichkeiten Bier z.B. auch aus frischem Gerstenmalz zu brauen und auch Kurse & Workshops um Ihnen einen erfolgreichen Start in dieses wunderschöne Hobby zu ermöglichen, finden Sie in unserem Katalog und unter [www.holzeis.com](http://www.holzeis.com)