

Brauanleitung BEER MAKING KIT

von Brooklyn Brew Shop

Inhalt des Beer Making Kit

- Glas-Gärbehälter 1 Gallone (ca. 3,8 Liter)
- Kunststoff-Drehverschluß
- Gärspund (*Airlock*)
- Abfüllröhrchen (*racking cane*)
- Gummischlauch
- Schlauchklemme
- Thermometer ca. 30,5 cm
- 1 Pkg. Sterilreiniger
- Rohstoff-Mischung (geschrotetes Malz, Hopfenpellets, Trocken-Hefe)

NICHT im Beer Making Kit enthalten

- Topf mit ca. 5-8 Liter Fassungsvermögen (praktisch ist ein zweiter Topf)
- Feinmaschiges Sieb im Durchmesser von ca. 25cm
- Trichter
- Kochlöffel
- Eis zum Kühlen der Würze
- 8-10 Stück Bügelverschluss-Flaschen 0,5l zum Abfüllen (ca. 2 Wochen nach dem Brauen)
- ca. drei Esslöffel Honig für die Flaschenabfüllung

VORBEREITUNG - Die Reinigung vor dem Brauen

Sauberkeit beim Brauen ist die wichtigste Voraussetzung für gutes Bier! Wenn die Brau-Ausrüstung nicht vollkommen steril ist, holst Du Dir Infektionen ins Bier. Das Bier kann kippen und letztendlich sauer werden. Das ist zwar nicht gesundheitsschädlich, macht aber die ganze Arbeit zunichte!

Achtung: Halte Dich bei Verwendung eines Reinigers immer an die Gebrauchsanweisung, da es unterschiedliche Anwendungs-Formen gibt. Einige Reiniger basieren auf Sauerstoff-Basis, sodass kein Abspülen notwendig ist. Andere hingegen müssen nach Verwendung unbedingt mit klarem Wasser von den Utensilien gespült werden.

Der Reiniger von Brooklyn Brew Shop muss nicht abgespült werden, es kann jedoch nicht schaden. Die im Brooklyn Beer Making Kit enthaltene Packung reicht für 7,6 Liter Reinigungslösung (2 U.S. Gallonen). Benutze die Hälfte der Packung beim Brauen. Die restliche Hälfte benötigst Du ca. 2 Wochen später bei der Flaschenabfüllung. Vermenge die Reinigungslösung in einem Behälter mit ca. 3,8 Liter (= 1 U.S. Gallone) Wasser. Weiche alle Utensilien, die Du zum Brauen benötigst, in dem Behälter ein und spüle sie danach mit Wasser ab. Du kannst sie anschließend auf Papiertüchern trocknen lassen – sie müssen aber nicht komplett trocken sein. Bewahre den Behälter mit dem aufgelösten Reinigungsmittel gut auf, falls Du zwischendurch etwas reinigen möchtest.

Tipp: Wissenswertes zur Reinigung und Desinfektion kannst Du in unserem Blogbeitrag nachlesen:

<https://mashcamp.shop/basiswissen-reinigung-und-desinfektion/>

1. Maischen

In dieser Tabelle findest Du zu jeder Sorte des Beer Making Kit die benötigten Mengen für das Einmaisch-Wasser und das Nachguss-Wasser.

Die entsprechende Menge Einmaisch-Wasser erhitzt Du in einem Topf auf 71°C.

Biersorte	Brew DOG Punk IPA	Beyond Blonde	Warrior Double IPA	Grapefruit Honey Ale	Afternoon Wheat	Chocolate Maple Porter	Erveryday IPA	Bruxelles Blond
Einmaisch-wasser	2,4 L	1,9 L	2,5 L	1,9 L	1,9 L	1,8 L	2,4 L	2,4 L
Nachguss-wasser	4,25 L	3,8 L	3,8L	3,8 L	3,8 L	3,8 L	3,8 L	3,8 L

Biersorte	Oatmeal Stout	Black IPA	Mosaic Single Hop IPA	Unicorn IPA
Einmaisch-wasser	2,4 L	2,4 L	2,3 L	1,9 L
Nachguss-wasser	3,8 L	3,8 L	3,8 L	3,8 L

Ist die Temperatur erreicht, füge die Packung mit dem Malz hinzu. Dieser Vorgang wird Einmaischen genannt. Durch die Zugabe des Malzes wird die Wassertemperatur auf rund 66°C sinken.

Rühre vorsichtig mit einem Löffel um, bis die Maische die Konsistenz von Haferbrei bekommt. Lass die Maische nun 60 Minuten lang bei einer Temperatur zwischen 63°C und 68°C rasten. Rühre dabei regelmäßig um und verwende das Thermometer, um die Temperatur an unterschiedlichen Stellen zu messen. Du wirst dabei nicht ständig Hitze zuführen müssen.

Ist die gewünschte Temperatur erreicht, kannst Du den Herd abdrehen. Wichtig dabei ist, den Einmisch-Prozess gut zu beobachten und die Hitze je nach Bedarf anzupassen, um in der vorgegebenen Temperaturspanne zu bleiben. Füge Wasser hinzu, falls die Maische zu trocken ist oder droht zu heiß zu werden.

Die Rastzeit beträgt 60 Minuten – in dieser Zeit wird die Stärke des Malzes zu Malzzucker umgewandelt. Ist die Rastzeit zu Ende, erhitze die Maische unter ständigem Rühren auf 77°C. Das ist die sogenannte Abmisch-Temperatur. Mit dieser schließt du den Einmisch-Prozess ab.

2. Läutern und Nachguss

Erhitze nun das Nachgusswasser gemäß oben angeführter Tabelle auf 77°C. Bereite Deinen Läuterbottich vor, indem Du einen leeren Topf mit einem Sieb darauf aufstellst. Der Läuterprozess dient dazu, das ausgekochte Malz – den sogenannten Treber – von der Würze zu trennen. Leere vorsichtig die heiße Maische in das Sieb, sodass sich die Flüssigkeit im Topf darunter sammelt und das Malz im Sieb verbleibt. Dann gießt Du das 77°C heiße Nachguss-Wasser langsam und gleichmäßig über den Treber, um so den restlichen Zucker aus dem Malz auszuwaschen.

3. Würzekochen und Hopfengaben

Koche die Würze in einem Topf leicht wallend auf. Sobald sie zu schäumen beginnt, reduziere die Hitze und rühre von Zeit zu Zeit um. Der Kochvorgang dauert 60-75 Minuten. Innerhalb dieser Zeit sind auch die restlichen Zutaten gemäß Rezept hinzu zu fügen. **Stelle Dir dafür eine Zeituhr ein und verwende die beigegefügte Tabelle!** Etwa 20% der Würze verdampfen beim Kochen, sodass ca. 3,8 Liter Würze (1 U.S. Gallone) übrig bleiben. Solltest Du weniger haben, z.B. durch zu heißes Kochen, mach Dir nichts draus! Du kannst im nächsten Schritt die fehlende Würze mit Wasser ersetzen.

4. Die Gärung

Stelle den Brautopf in ein Eisbad und kühle den Inhalt auf 21°C runter. Sobald die Temperatur erreicht ist, lege das Sieb über den Trichter und fülle dein Bier in den sterilen Glas-Gärbehälter. Das Sieb hilft dabei, die Würze zu belüften und verhindert, dass etwaige Feststoffe vom Malz in den Gärbehälter gelangen.

Falls die Würze unter der Gallonenmarke liegen sollte, gieße so viel Leitungswasser hinzu, bis die Markierung erreicht ist.

Kippe nun den gesamten Inhalt der Hefepackung auf die Würze. Da Hefe Sauerstoff braucht, um mit der Gärung starten zu können, schüttele den Glas-Gärbehälter kräftig!

ACHTUNG! Desinfiziere Deine Hände mit der anfangs vorbereiteten Reinigungslösung.

Verschließe den Gärbehälter mit dem Kunststoff-Drehverschluss. Führe den Gummischlauch maximal 2,5 cm in den Behälterhals ein und platziere das andere Ende in einer kleinen Schüssel mit Reinigungsmittel. Damit hast Du Dir einen Entlüftungsschlauch gebaut, über den das durch die Gärung entstehende CO₂ entweichen kann. Innerhalb von 2-3 Tagen wirst du merken, dass sich Blasen und Schaum an der Bieroberfläche bilden ("Kräusen") – die Hauptgärung hat gestartet. Nachdem sich das Blubbern beruhigt hat, reinige den Schlauch, führe den gereinigten Gärspund in das Loch des Kunststoff-Drehverschlusses ein und befülle den Gärspund bis zur Hälfte mit Wasser. Bewahre das Gärgefäß 2 Wochen lang an einem dunklen Ort bei Raumtemperatur auf. Falls das Bier noch immer Blasen bildet, lass es solange stehen, bis es komplett damit aufhört. Das ist wichtig, da Du sonst noch nicht fertig vergorenes Bier abfüllst und die Gärung in der Flasche weiterarbeiten würde. In der Zwischenzeit kannst Du schon mal ein paar Biere (Bügelverschluss-Flaschen) trinken, um genug leere Flaschen zum Abfüllen zu haben. Wenn Du diese danach sofort ausspülst, erspart Dir das viel Zeit.

Die Flaschen kannst Du aber auch in unserem Online-Shop beziehen! :-)

5. Abfüllen-Flaschennachgärung

Nach 2 Wochen ist es soweit: Dein Bier kann abgefüllt werden! Spüle die Bügelverschluss-Flaschen nochmal gründlich mit Wasser aus und entferne dabei alle Rückstände. Vermenge die 2. Hälfte der Reinigungslösung in einem Behälter. Fülle etwas Reinigungsmittel in jede Flasche, schüttele sie und leere sie nach ca. 2 Minuten wieder aus. Spüle die Flaschen danach mit kaltem Wasser aus und lasse sie kopfüber trocknen. Davon ausgehend, dass Dein Gärbehälter 3,8 Liter (1 Gallone) Jungbier enthält, löse in einem sterilisierten Topf 3 Esslöffel Honig in ca. 120ml (1/2cup) lauwarmem Wasser auf. Verwende einen großen Topf, denn in diesen wird Dein Jungbier in den nächsten Schritten umgeschlaucht. Solltest Du weniger Jungbier haben, reduziere die Menge an Honig, um ein Überkarbonisieren zu verhindern. Karbonisierung (CO₂-Gehalt bzw. Spritzigkeit) entsteht nur durch Zuckerzusatz (z.B. Honig) bei der Flaschenabfüllung! Würdest Du das nicht tun, würde Dein Bier schal schmecken.

6. Umschlauchen

Sieh Dir dazu folgendes Video an:

"How to Bottle" auf brooklynbrewshop.com/instructions

Eventuell übst Du das Umschlauchen einige Male mit einem Topf Wasser.

- A. Reinige den Schlauch innen und außen gründlich
- B. Befestige die offene Schlauchklemme am Schlauch

- C. Fülle den Schlauch mit Wasser
- D. Verbinde den Schlauch mit dem kurzen Ende des zuvor desinfizierten Abfüllröhrchens. Auf das lange Ende kommt die desinfizierte schwarze Kappe (sie verhindert, dass zuviel Sediment in Dein Bier kommt)
- E. Drücke die Schlauchklemme zu
- F. Entferne den Drehverschluß vom Gärbehälter und stecke das Abfüllröhrchen hinein. Pass auf, dass es nicht in das Trubstoffsediment am Boden hineinragt!
- G. Senke das Schlauchende mit der Klemme unter das Niveau des Gärbehälters und öffne die Schlauchklemme über einem Kübel. Das Wasser aus dem Schlauch wird das Bier nachsaugen. Schließe die Klemme sofort, wenn nur mehr Bier in der Leitung ist. Dann lass das Bier in den Topf mit dem aufgelösten Honig laufen. Der Topf muss ebenfalls unter dem Niveau des Gärbehälters stehen. Stets darauf achten, dass das Abfüllröhrchen nicht in den Hefebodensatz ragt und keinesfalls Luft zieht. Hat das Röhrchen Luft gezogen, musst Du es wieder mit Wasser befüllen und von neu beginnen. Achte dabei immer auf steriles Equipment!
- H. Schlauche nun das mit der Honiglösung vermengte Jungbier aus dem Topf in einzelne Flaschen (mittels der Schlauchklemme kannst Du dosieren) und lasse soviel Luftraum, wie Du es von gekauftem Bier kennst
- I. Verschließe den Bügelverschluss
- J. Lass das Bier **ca. 2 Wochen** an einem dunklen Ort nachgären und reifen. Es sollte derselbe Ort sein, an dem auch die Hauptgärung stattgefunden hat.

7. Trinkgenuss

Stelle das Bier über Nacht in den Kühlschrank - dabei klärt es sich. Die auf dem Flaschenboden abgesetzten Sedimente bestehen aus Hefe und Trubstoffen, die nicht schädlich sind. Sie geben dem selbst hergestellten Bier im Sinne des Zwicklbiers eine typische Trübung.

Genieße Dein Bier und lass Deine Freunde daran teilhaben! Natürlich nur, wenn Du der Typ bist, der gerne teilt.

Wir wünschen allzeit Gut Sud und viel Spaß beim Genießen des Selbstgebrauten!

Dein Team Mash Camp!

P.S.: Viele nützliche Infos rund ums Brauen findest Du in unserem Blog unter <https://mashcamp.shop/blog/>

Solltest Du weitere Fragen haben, sind wir jederzeit für Dich erreichbar - sei es telefonisch, online oder per E-Mail!

HOPFENGABEN

	Brew Dog Punk IPA	Beyonde Blonde	Warrior Double IPA	Grapefruit Honey Ale
Kochzeit	60 min	60 min	75 min	60 min
1. Hopfengabe	5 Pellets Ahtanum bei Kochstart (60min mitkochen)	1/4 Simcoe bei Kochstart (60min mitkochen)	1/3 Warrior bei 15min nach Kochstart zugeben (60min mitkochen)	Columbus bei Kochstart zugeben (60min mitkochen)
2. Hopfengabe	2/3 Chinook und 3/5 Ahtanum 15 min nach Kochstart (45min mitkochen)	1/4 Simcoe und den ganzen Cascade bei 45min nach Kochstart zugeben (15min mitkochen)	1/3 Warrior bei 45min nach Kochstart zugeben (30min mitkochen)	1/2 Centennial, Cascade oder Chinook 30 min nach Kochstart (30min mitkochen) Hopfensorte kann variieren
3. Hopfengabe	Nach 60 Minuten Kochen Heizung abdrehen und restlichen Hopfen zugeben	3/4 Falconer's Flight bei 55 Minuten nach Kochstart zugeben (5min mitkochen)	Restlicher Warrior bei 60min nach Kochstart zugeben (15min mitkochen)	Restlichen Centennial, Cascade oder Chinook, sowie auf Wunsch unbehandelte Grapefruitschale bei 55 Minuten nach Kochstart zugeben (5min mitkochen)
4. Hopfengabe		Nach 60 Minuten Kochen Heizung abdrehen und restlichen Falconer's Flight zugeben.	Nach 75 Minuten Kochen Heizung abdrehen.	Nach 60 Minuten Kochen Heizung abdrehen und den mitgelieferten Kandiszucker sowie 60ml Honig zugeben bis diese aufgelöst sind.
5. Hopfengabe				
6. Hopfengabe				

	Afternoon Wheat	Chocolate Maple Porter	Everyday IPA	Bruxelles Blond
Kochzeit	60 min	60 min	60 min	60 min
1. Hopfengabe	1/2 Palisade bei Kochstart (60min mitkochen)	3/4 des Hopfens bei Kochstart (60min mitkochen)	Columbus bei Kochstart zugeben (60min mitkochen)	1/3 des Hopfens bei Kochstart zugeben (60min mitkochen)
2. Hopfengabe	Nach 60 Minuten Kochen Heizung abdrehen und restlichen Hopfen zugeben	Restlichen Hopfen bei 45min nach Kochstart zugeben (15min mitkochen)	1/5 Cascade oder Chinook 15 min nach Kochstart (45 min mitkochen) Hopfensorte kann variieren	1/3 des Hopfens bei 30min nach Kochstart zugeben (30min mitkochen)
3. Hopfengabe		Nach 60 Minuten Kochen Heizung abdrehen und 180ml Ahornsirup hinzufügen.	1/5 Cascade oder Chinook 30 min nach Kochstart (30 min mitkochen) Hopfensorte kann variieren	Restliches 1/3 des Hopfens bei 45min nach Kochstart zugeben (15min mitkochen)
4. Hopfengabe		1/5 Cascade oder Chinook 45 min nach Kochstart (15 min mitkochen) Hopfensorte kann variieren	1/5 Cascade oder Chinook 45 min nach Kochstart (15 min mitkochen) Hopfensorte kann variieren	Nach 60min Kochen Heizung abdrehen
5. Hopfengabe			1/5 Cascade oder Chinook 55 min nach Kochstart (5 min mitkochen) Hopfensorte kann variieren	
6. Hopfengabe			Bei Kochende Heizung abdrehen und restliche 1/5 Cascade oder Chinook hinzufügen Hopfensorte kann variieren	

	Oatmeal Stout	Black IPA	Mosaic Single Hop IPA	Unicorn IPA
Kochzeit	60 min	60 min	60 min	60 min
1. Hopfengabe	2/3 des Hopfens bei Kochstart zugeben (60min mitkochen)	1/4 des Columbus Hopfens bei Kochstart zugeben(60min mitkochen)	1/5 des Mosaic Hopfens bei Kochstart zugeben (60min. Mitkochen).	Auf Wunsch unbehandelte, geriebene rote Rüben (1/3 Tasse) 55 Minuten nach Kochstart zugeben (5min mitkochen)
2. Hopfengabe	1/3 des Hopfen 45min nach Kochstart zugeben (15 min mitkochen)	1/4 des Columbus Hopfens bei 30min nach Kochstart zugeben (30min mitkochen)	1/5 des Mosaic Hopfens 15 Minuten nach Kochstart zugeben.	Nach 60min Kochen Heizung abdrehen und 1/4 des Amarillo Hopfens und 1/4 des Mosaic Hopfens zugeben.
3. Hopfengabe	Nach 60min Kochen Heizung abdrehen	1/4 des Columbus Hopfens und 1/2 des Centennial Hopfens bei 50min nach Kochstart zugeben (10min mitkochen)	1/5 des Mosaic Hopfens 45 Minuten nach Kochstart zugeben.	Nach der Hauptgärung - wenn das Blubbern im Gärspund stark nachlässt: 1/2 der aufbewahrten Hopfen Amarillo und Mosaic in den Gärbehälter geben (=Kaltstopfen).
4. Hopfengabe		Nach 60min Kochen Heizung abdrehen und restlichen Columbus und Centennial Hopfen zugeben.	1/5 des Mosaic Hopfens 55 Minuten nach Kochstart zugeben.	1 Woche später restlichen Hopfen Amarillo und Mosaic in den Gärbehälter geben (=2. Kaltstopfung).
5. Hopfengabe			Nach 60min Kochen Heizung abdrehen und restlichen Mosaic Hopfen zugeben.	
6. Hopfengabe				