

Brauanleitung BIER BRAU SET

Inhalt des Bier Brau Sets

- Glas-Gärbehälter ca. 5 Liter
- Gummistopfen mit Loch
- Gärspund mit Kappe
- Bierheber mit Hahn zum Abfüllen
- Analoges Thermometer
- Reiniger auf Aktivsauerstoffbasis (Oxi)
- Rohstoffe (geschrotetes Malz, Hopfenpellets, Trocken-Hefe)

NICHT im Bier Brau Set enthalten

- Topf mit ca. 5-8 Liter Fassungsvermögen (praktisch ist ein zweiter Topf)
- Feinmaschiges Sieb mit möglichst großem Durchmesser
- Kochlöffel
- Eis zum Kühlen der Würze
- 8-10 Stück Bügelverschluss-Flaschen 0,5l zum Abfüllen (ca. 2 Wochen nach dem Brauen)
- Zucker für die Flaschenabfüllung

VORBEREITUNG - Die Reinigung vor dem Brauen

Sauberkeit beim Brauen ist die wichtigste Voraussetzung für gutes Bier! Wenn die Brau-Ausrüstung nicht keimfrei 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. Vor dem Gebrauch sind deshalb alle Utensilien mit heißem Wasser gründlich zu reinigen und anschließend durch Anwendung der Oxi-Reinigungslösung (Dosierung 4g/l gemäß Etikett) keimfrei zu machen. Danach einfach abtropfen lassen, der Reiniger arbeitet auf Sauerstoffbasis und zersetzt sich. Ein Nachspülen ist nicht notwendig, es schadet jedoch auch nicht.

Achtung: Halte Dich bei Verwendung eines Reinigers immer an die Gebrauchs-Anweisung, 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. Oxi Reiniger sind für ca. 20 Minuten aktiv und verlieren dann Ihre Wirkung.

Tipp: Wissenswertes zur Reinigung und Desinfektion kannst Du in unserem Blogbeitrag nachlesen: <https://mashcamp.shop/basiswissen-reinigung-und-desinfektion/>

1. Maischen

Je nach zu brauender Biersorte und Rezept sind die benötigten Mengen für das Einmisch-Wasser (Hauptguss) und das Nachguss-Wasser unterschiedlich. Die Rezepte finden sich zum Download auf unserer Webseite bei den Brauset.

<https://mashcamp.shop/produkte/braukomplettsets/bierbrauset-einsteiger/>

Die unten gezeigten Ausschnitte der Rezepte stammen vom Hellen Zwickl und weichen bei anderen Rezepten gegebenenfalls ab.

Die im Rezept angegebene Menge Hauptguss (Wasser)

BRAUREZEPT FÜR 5L MAISCHEBRAUEN

- Stammwürze: ca. 12° Plato
- Bittere: ca. 23 IBU
- Farbe: 10 EBC
- Alkohol: ca. 5,0 % Vol.
- Hauptguss 5,0L
- Nachguss 2,5L
- ca. 4-5L fertiges Bier
- Gärtemperatur 17-22 °C
- Reifezeit 3 Wochen
- Gesamtschüttung 1,25 kg

erhitzt Du in einem Topf auf die im Rezept angegebene Einmischtemperatur.

MAISCHPLAN

1. Einmischen bei 70°C Wassertemperatur
2. Rast bei 66°C für 60 min
3. Abmischen 78 Grad für 1 min

Ist die Temperatur erreicht, nimm den Topf vom Herd und füge den Inhalt der Packung mit dem geschroteten Malz hinzu. Durch die Zugabe des Malzes wird die Wassertemperatur sinken. Dieser Vorgang wird Einmischen genannt (Maischen kommt von Mischen).

Rühre vorsichtig mit einem Kochlöffel um bis keine Klumpen mehr vorhanden sind und die Maische die Konsistenz von Haferbrei bekommt. Kontrolliere die Temperatur mit dem Thermometer und lasse die Maische entweder weiter auskühlen oder heize kurz auf die Rasttemperatur nach. Lasse die Maische nun gemäß der Rastzeit im Rezept bei der angegebenen Rasttemperatur 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 die Rasttemperatur möglichst genau zu halten. Füge Wasser hinzu, falls die Maische zu trocken ist oder droht zu heiß zu werden. Zu hohe Temperatur ist schlechter als zu niedrige.

Während der Rastzeit wird die Stärke des Malzes zu Malzzucker umgewandelt. Ist die Rastzeit zu Ende, erhitze die Maische unter ständigem Rühren auf den nächsten Schritt im Rezept, das Abmischen. Mit dem Erreichen der Abmisch-Temperatur schließt du den Maisch-Prozess ab.

2. Läutern und Nachguss

Erhitze nun die Menge Nachgusswasser gemäß Rezept möglichst genau auf 78°C (lieber zu kalt als zu warm).

BRAUREZEPT FÜR 5L MAISCHEBRAUEN

- Stammwürze: ca. 12° Plato
- Bittere: ca. 23 IBU
- Farbe: 10 EBC
- Alkohol: ca. 5,0 % Vol.
- Hauptguss 5,0L
- Nachguss 2,5L
- ca. 4-5L fertiges Bier
- Gärtemperatur 17-22 °C
- Reifezeit 3 Wochen
- Gesamtschüttung 1,25 kg

Bereite Deinen Läuterbottich vor, indem Du einen leeren Topf mit einem Sieb darauf aufstellst. Der Läuterprozess dient dazu, das ausgelaugte Malz – den sogenannten Treber – von der Bierwürze zu trennen. Schöpfe oder gieße vorsichtig die heiße Maische in das Sieb, sodass sich die Flüssigkeit im Topf darunter sammelt und das Malz (Treber) im Sieb verbleibt. Dann gießt Du das 78°C heiße Nachguss-Wasser langsam und gleichmäßig über den Treber im Sieb, um so den restlichen Zucker auszuwaschen. Die durch den Nachguss erzeugte Verdünnung ist im Rezept berücksichtigt.

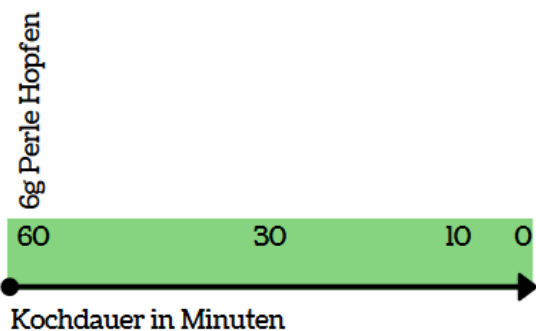
3. Würzekochen und Hopfengaben

Sobald das Abläutern (Trennung Feststoff von Flüssigkeit) erledigt ist, 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 meist 60-90 Minuten, je nach Rezept. Innerhalb dieser Zeit ist auch der Hopfen gemäß Rezept hinzuzufügen. Während des Kochens gibt der Hopfen seine Bittere an die Würze ab.

HOPFENGABEN

Gesamtkochdauer 60min

1. Sobald der Kochbeginn erreicht ist, werden 6g Perle Hopfen zugegeben.



4. Die Gärung

Nach dem Hopfenkochen muss die Würze möglichst schnell gekühlt werden. Bereite in der Küchenspüle nun ein Eisbad vor (mit Eiswürfeln oder Gefrierakkus) und stelle den Brautopf hinein. Ziel ist die Bierwürze auf die Gärtemperatur laut Rezept herunterzukühlen.

GÄRFÜHRUNG

Nach der Würzekühlung die Trockenhefe auf die Würze streuen bei einer empfohlenen Gärtemperatur zwischen 17-22°C. Nach circa 1 Woche, wenn eindeutig keine Gäraktivität mehr erkennbar ist, kann in Flaschen abgefüllt werden.

Sobald die Temperatur erreicht ist wird die Würze mit dem Bierheber in die zuvor keimfrei gereinigte Gärflasche gefüllt.

Falls die Würze unter fünf Liter Menge erreichen sollte, gieße so viel Leitungswasser hinzu, bis der Füllstand 12cm unter der Öffnung erreicht.

Öffne nun das kleine Hefepäckchen und kippe den gesamten Inhalt der Hefepackung in die Gärflasche. Zur schnelleren Verteilung kannst Du die Gärflasche schwenken, ist aber nicht notwendig.

Verschließe den Gärbehälter nun mit dem Gummistopfen und setze das Gärröhrchen in das Loch ein (beides wie immer vorher gereinigt). Fülle das Gärröhrchen bis zur Markierung mit Wasser. Damit kann das CO₂ der Gärung entweichen aber keine Keime aus der Umgebungsluft die Würze infizieren.

Innerhalb von ca. zwei Tagen wirst du merken, dass sich Blasen und Schaum an der Bieroberfläche bilden – die Hauptgärung hat gestartet. Bewahre die Gärflasche an einem möglichst dunklen Ort bei Raumtemperatur für ca. eine Woche 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. Natürlich haben wir auch fabrikneue Flaschen zur Abholung im Sortiment.

5. Abfüllen-Flaschennachgärung

Nach ca. einer Woche ist es soweit: Dein Bier kann abgefüllt werden! Spüle die Bügelverschluss-Flaschen nochmal gründlich mit Wasser aus und entferne dabei alle Rückstände. Verwende wieder den Oxi Reiniger um die Flaschen keimfrei zu machen. Setze einfach ca. 1L Reinigungsflüssigkeit an und fülle davon 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 5 Liter Jungbier enthält, löse in einem desinfizierten Topf 30 Gramm Kristallzucker (drei gestrichene Esslöffel) in ca. 100ml lauwarmem Wasser auf. Verwende einen großen Topf, denn in diesen wird dein Jungbier im nächsten Schritt transferiert (Umschlauchen). Solltest Du weniger Jungbier haben, reduziere die Menge an Zucker um ein Überkarbonisieren zu verhindern. Einen entsprechenden Karbonisierungsrechner zur Berechnung der Zuckermenge findest Du auf unserer Brauberechnungswebseite.

<https://mashcamp.shop/brauberechnungen/>

Deutlich einfacher und bequemer funktioniert es übrigens über optional erhältliche Karbonisierungsdrops aus Zucker, die in die einzelnen Flaschen dosiert werden.

<https://mashcamp.shop/shop/abfuellen/karbonisierungsdrops-140g/>

Karbonisierung (CO₂-Gehalt bzw. Spritzigkeit) entsteht nur durch Zuckerzusatz bei der Flaschenabfüllung! Würdest Du das nicht tun, würde Dein Bier schal schmecken.

6. Umschlauchen

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

Hier Schritt für Schritt:

- A. Desinfiziere den Bierheber inkl. Schlauch innen und außen gründlich mit dem Oxi Reiniger.
- B. Fülle den Bierheber mit Wasser und schließe den Hahn.
- C. Achte darauf, dass der Topf mit der Zuckerlösung (aus Schritt 5), in den Du das Jungbier umschlauchst, etwas niedriger steht als die Gärflasche. Setze den Bierheber in die Gärflasche und öffne den Hahn am Schlauchende. Das Wasser im Schlauch beginnt zu laufen und zieht das Bier nach. Achte darauf, dass Du nicht zu tief in die Gärflasche eintauchst und damit zu viel Sediment mit in den Topf umschlauchst.
- D. Das mit der Zuckerlösung im Topf vermengte Jungbier wird nun wieder mit dem Bierheber aus dem Topf transferiert und per Hahn in die einzelnen Flaschen dosiert. Lasse so viel Luftraum in der Flasche, wie Du es von gekauftem Bier kennst.
- E. Verschließe den Bügelverschluss
- F. 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 zumindest 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 einen volleren Geschmack und die zwickltypische Trübung (Kellerbier).

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 während unserer Supportzeiten jederzeit für Dich erreichbar - sei es telefonisch oder per E-Mail!