

Wie ich mir selbst Bier braue

ZUR PRÜFUNGSZEIT AUF SICH SELBST ACHTEN UND BIER TRINKEN

BIER FOR LIFE

Text: StV Verfahrenstechnik, Lukas Lohninger, Alexander Novak

Zutaten für ein Weizenbier

- 16 L Wasser (11 L Hauptguss, 5 L Nachguss) für 12 L Bier
- 1,4 kg geschrotetes Weizenmalz
- 1,4 kg geschrotetes Pilsnermalz
- 6 g obergärige Trockenhefe
- 20 g Hopfenpellets (5 %Alpha) z.B. Saphir
- 90 g Zucker



Equipment

- 2 große Töpfe mit min. 20 L Fassungsvermögen
- Herdplatte
- Zwei farblose Wäschesackerl (lebensmittelecht) oder großes Passiertuch
- Wäscheklammern
- Waage
- Thermometer z.B. Bratenthermometer
- Trichter und Schöpfer
- 20 Bierflaschen mit Bügelverschluss

• Schritt 1

Das Wäschesackerl in den Topf hängen und mit den Wäscheklammern fixieren.
Der Wäschesack sollte auch bei voller Beladung nicht den Topfboden berühren.

• Schritt 2

Den Topf mit 11 Litern Wasser befüllen (Hauptguss) und auf 57°C erwärmen.
Temperaturen jeweils mit dem Thermometer überprüfen

• Schritt 3

Einmischen: Das gesamte Malz in das Wäschesackerl leeren und etwas umrühren.
Anschließend bei gleichbleibender Temperatur für 15min ziehen lassen. (1. Rast)

• Schritt 4

Temperatur auf 62°C erhöhen und für 50min halten. (2. Rast)

• Schritt 5

Temperatur auf 72°C erhöhen und für 20 min halten. (3. Rast)
In der Zwischenzeit den zweiten Topf mit 5 L Wasser befüllen und auf 78°C erhitzen (Nachguss).



- **Schritt 6**

Dann auch die Temperatur des Maischetopfs auf 78°C erhöhen. Bei dem Erreichen der Zieltemperatur das Wäschesackerl langsam hinausziehen und das Malz mit dem Nachguss auswaschen. Anschließend die Restflüssigkeit aus den Malzrückständen (Trester) herausdrücken. Mit dem anfallenden Trester kann z.B. ein Brot gebacken werden, es kann auch als Futtermittel für z.B. Schweine verwendet werden.

- **Schritt 7**

Die zurückbleibende Flüssigkeit im Topf wird Vorderwürze genannt und sollte sehr süß schmecken. Diese wird bei etwa 100°C zum Sieden gebracht. Unmittelbar nach Siedebeginn 10 g des Hopfens in den Topf geben. Nach 70min werden weitere 5 g des Hopfens dazugegeben. Während des sogenannten Würzekochens den 2. Kochtopf mit dem 2. Wäschesack vorbereiten damit der Sud dann gefiltert werden kann. Nach insgesamt 90min Kochzeit (ab Siedebeginn) wird der restliche Hopfen hinzugegeben und die Herdplatte abgeschaltet. Nun wird der Topf kräftig gerührt, sodass ein Strudel entsteht (Whirlpool) und danach rund 10-15min stehen gelassen, bis sich ein Bodensatz bildet.

- **Schritt 8**

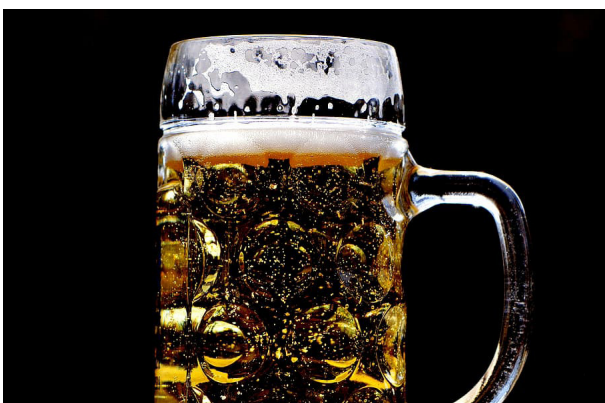
Den Sud nun in den 2. Kochtopf durch den 2. Wäschesack umfüllen. Dabei darauf achten, dass der Bodensatz möglichst im 1. Kochtopf bleibt.

- **Schritt 9**

Wäschesack entfernen und den Kochtopf mit der sogenannten Würze mit einem Geschirrtuch abdecken. Über Nacht auf unter 25°C abkühlen lassen.

- **Schritt 10**

Wenn der Sud abgekühlt ist, wird die Hefe vorbereitet. Hierzu streut man die ~6g Hefe in einem Gefäß mit 100ml sterilem bzw. abgekochten 25°C warmen Wasser möglichst großflächig auf und lässt das Ganze dann rund 20min stehen.



- **Schritt 11**

Anschließend wird das Geschirrtuch entfernt, die Hefe mit dem Wasser in die Würze geleert und mit einem sterilen Kochlöffel kräftig umgerührt. Den Kochtopf wieder mit dem Geschirrtuch abdecken und für eine Woche bei Zimmertemperatur (ca. 20°C) stehen lassen. In dieser Zeit muss der Sud etwas schäumen bzw. eine Blasenbildung auftreten (Gärung). Bei diesem Vorgang wird die Würze zu Bier. Nach 1 Woche sollte sich alles wieder beruhigt haben.

- **Schritt 12**

Nach Ablauf der Wartezeit von einer Woche 90g Zucker in etwas heißem Wasser auflösen und zum Sud hinzugeben. Danach den Sud mit einem sterilen Kochlöffel durchrühren. Dies sollte vorsichtig geschehen, um den Bodensatz möglichst nicht aufzuwirbeln.

- **Schritt 13**

Den Sud mit einem Schöpflöffel und einem Trichter in die Bierflaschen, welche vorher kurz mit heißem Wasser ausgeschwemmt wurden, umfüllen. Der Umfüllvorgang sollte vorsichtig, wie beim Biereinschenken in ein Glas, passieren, da das Bier sonst zu viel schäumt.

- **Schritt 14**

Die Bierflaschen verschließen und bei Zimmertemperatur für 1 Woche lagern. Zum Schluss werden die Bierflaschen im Kühlschrank für weitere 2 Wochen gelagert.

- **Schritt 15**

Das fertige Bier genießen, **prost!**

Quellen:

pxhere.com/de/photo/1425791

www.pexels.com/de-de/foto/aufsicht-bier-bierflaschen-bierkasten-315750/

pixabay.com/de/photos/bier-alkohol-brauen-brauer-987345/

<https://www.pexels.com/photo/beer-bottle-bottle-dark-golden-1021083/>

www.piqsels.com/de/public-domain-photo-snygc