

Bierbraumeister

Bierbrauset

Im Set enthalten sind:

- 1 Dose Bierwürze-Extrakt flüssig, fertig gehopft
- 1 Päckchen Bierhefe obergärig

Sie benötigen:

Einen für Lebensmittel geeigneten Behälter mit 10 Liter Fassungsvermögen, z.B. einen Topf, Wassereimer oder Kanister. Am besten geeignet ist ein Gärgefäß mit Gärverschluß !

700-800g Zucker je nach gewünschter Stärke des Bieres !

9 Liter Trinkwasser aus der Leitung oder natürliches Mineralwasser ohne Kohlensäure.

Ein Haushalts-Thermometer zur Temperatur-Kontrolle

Im Silikonschlauch mit 5-10 mm Innendurchmesser aus dem Baumarkt

Druckbeständige PET Flaschen mit Schraubverschluß oder druckbeständige Glasflaschen mit Patentverschluß ! **Wichtig nur druckbeständige Flaschen !**

1. Stellen Sie die Dose für 15 min. in ein Wasserbad mit heißem Wasser um den Inhalt der Dose zu verflüssigen.
2. Erhitzen Sie 4,5 Liter Wasser in einem Kochtopf auf mindestens 60°C. Nun geben Sie 700-800g Zucker und den Inhalt der Dose möglichst vollständig z.B. durch ausspülen der Dose, in das erhitzte Wasser. Rühren Sie den Sud so lange bis sich das Bierwürze-Extrakt und der Zucker vollständig aufgelöst haben und bringen Sie den Sud 1-2 Minuten zum kochen.
3. Geben Sie den Sud in den Behälter und bringen Sie nochmals 4,5 Liter Wasser 1-2 Minuten zum kochen und entnehmen Sie ca. 200 ml Wasser welches Sie später für den Hefeansatz benötigen.
4. Geben Sie das Wasser zum Sud und rühren Sie alles nochmals gründlich durch. **Wichtig! Zucker und Bierwürze-Extrakt müssen vollständig im Sud gelöst sein !**
5. Sobald die entnommenen 200 ml Wasser auf unter 25°C abgekühlt sind, geben Sie die Trockenhefe vollständig in die 200 ml Wasser und rühren Sie diese gründlich um. **Wichtig! Trockenhefe erst zugeben wenn die Wassertemperatur unter 25°C liegt !**
6. Lassen Sie den Hefeansatz quellen bis auch der gesamte Sud auf unter 25 °C abgekühlt ist.
7. Nun wird der Hefeansatz dem Sud zugegeben und kurz durchgerührt. **Wichtig! Geben Sie die Hefe erst hinzu wenn die Temperatur des Sudes auf unter 25°C gefallen ist da die Hefe sonst aufgrund zu hoher Temperatur abstirbt ! Kontrollieren Sie die Temperatur mit einem Haushalts-Thermometer !**

8. Decken Sie das Gefäß mit dem Bieransatz mit einem Deckel, Teller oder einem Stück Folie ab um das Eindringen von Keimen zu verhindern. Die Abdeckung sollte möglichst so angebracht werden das das durch den Gärprozess entstehende CO² was den Sud auch vor Keimen schützt im Gefäß so gut es geht zurückgehalten wird aber auch ohne Druck aufzubauen entweichen kann.
Wichtig ! Der Behälter darf nicht luftdicht verschlossen sein da es durch Druckentwicklung bzw. Überdruck zur Explosion kommen kann !
9. Nun beginnt die Phase der Gärung in der die Hefe den Zucker im Sud in Alkohol umwandelt. Stellen Sie das Gefäß mit dem Bieransatz bei mindestens 20°C bis maximal 25°C an einen Ort wo der Behälter bis Ende der Gärung nicht mehr bewegt werden muß oder Erschütterungen ausgesetzt ist. So können sich Trubstoffe und Hefe am Boden absetzen.
10. Die Gärung ist abgeschlossen wenn sich kaum noch Schaum auf dem nun so genannten Jungbier bildet und kaum noch Luftblasen aufsteigen. Für ein gutes Bier ist es sehr wichtig den Zeitpunkt in dem die Gärungsaktivität stark zurückgeht möglichst genau einzuschätzen. Sobald Sie der Meinung sind das der Gärprozess abgeschlossen ist können Sie eine Geschmacksprobe durchführen.
11. Das Jungbier sollte nicht viel süßer als ein handelsübliches Bier schmecken. Der Restzuckeranteil im Jungbier sollte nicht zu hoch sein da das Bier wegen zu hoher Druckentwicklung und somit Explosionsgefahr nach der Abfüllung in Flaschen nicht mehr zu stark gären darf.
12. Nun wird das Jungbier von der Hefe und den Trubstoffen getrennt bzw. abgezogen. Stellen Sie ein sauberes Gefäß mit 10 Liter Inhalt unterhalb des Behälters mit dem Jungbier auf und halten Sie ein Ende des Silikonschlauchs in das Jungbier und saugen Sie das Bier vom anderen Ende her in den Schlauch bis dieser vollständig gefüllt ist. Nun drücken Sie den Schlauch so zu das das Bier aus dem Schlauch nicht mehr zurückfließen kann und geben den Schlauch in das leere Gefäß welches tiefer steht. Das Jungbier fließt nun von allein in den unteren Behälter. Achten Sie während des Umfüllens stets darauf das Sie keine Trubstoffe und Hefereste mit einsaugen. Der Bodensatz mit den Trubstoffen und Heferesten sollte zurückbleiben.
13. Für die Bildung der Kohlensäure und eine schöne Schaumkrone im Glas muß der Ansatz nach dem Abfüllen in Flaschen noch ein wenig nachgären.
14. Für die Flaschengärung geben Sie nun genau 100g Zucker auf 9 Liter Jungbier hinzu.
Wichtig nicht mehr als 100g Zucker auf 9 Liter Bier da durch eine zu starke Nachgärung zu viel Druck in den Flaschen entstehen kann und Explosionsgefahr besteht! Rühren Sie so lange um bis der Zucker vollständig im Jungbier gelöst ist !
15. Nun kann das Jungbier in Flaschen abgefüllt werden. Verfahren Sie dazu wieder so wie in Punkt 12 beschrieben. Wichtig! Während der Flaschengärung bildet sich Kohlensäure CO² was zu einem Druckanstieg in den Flaschen führt. Verwenden Sie deshalb nur druckbeständige Flaschen wie PET Flaschen oder Patentverschlußflaschen. **Wichtig ! Bei nicht druckbeständigen Flaschen kann es durch Druckentwicklung zur Explosion führen !**
16. Die so abgefüllten und verschlossenen Flaschen werden nun bei 20-25 °C für mindestens 20 Tage zur Nachgärung gelagert. Das Bier kann bis zu 90 Tage gelagert werden wobei der Geschmack in dieser Zeitspanne immer besser werden kann. Prüfen Sie nach ca. 4 Tagen durch Öffnen einer Flasche den Druck. Sollte der Druck zu hoch sein öffnen Sie einfach alle Flaschen kurz um den Druck zu senken !

Zu Ihrer Sicherheit:

- Wenn Sie mehr als 200 Liter Bier jährlich in Ihrem Haushalt brauen möchten müssen Sie das Vorhaben beim Finanzamt anmelden !
- Bier enthält Alkohol !
- Zum Schutz der Jugend darf lt. § 9 JuSchG kein Alkohol an Jugendliche unter 16 Jahren abgegeben werden ! Bitte informieren Sie sich ausreichend !