

Anleitung

holzeis - BIERBRAU-KIT

für Hobby-Brauer ab 18 Jahren geeignet!

Inhalt

Alles um 23 Liter frisches, herrliches Bier für zu Hause zu brauen!

- Braukübel
- gehopftes Flüssigmalz (nach d. Reinheitsgebot hergestellt)
- Bierspindel (zum Messen der Stammwürze)
- Gärrohr
- Spezialreiniger
- Abfüllrohr
- Literatur: Bierbrauen für jedermann
- umfangreicher Zubehörkatalog mit weiteren Biersorten



SET viele Male verwendbar!

Einfach diverse Biersorten nachbestellen - los geht's!

Symbolfoto - andere SET-Zusammenstellungen möglich!

Weiters benötigen sie (im Set nicht enthalten):

Bier(-Druck)-Bügel-Flaschen oder **Druckfaß** (in vielen Ausführungen erhältlich) für die Nachvergärung und Reifung des Bieres, um die natürliche Kohlensäure zu gewinnen/erhalten und eine gute Haltbarkeit zu erreichen!

Dieses Zubehör erhalten sie über unseren Versandhandel oder unsere Zentrale ab Lager Altengbach.

BRAUANLEITUNG

Sämtliches Brauzubehör muß vor Gebrauch steril gereinigt werden. Je genauer sie dabei vorgehen, umso besser wird das Ergebnis! Lösen Sie den **Sterilreiniger** in 2 Liter lauwarmen Wasser und reinigen Sie den Braukübel, Schlauch, Flaschen gründlich (nach der Reinigung/Sterilisation verschlossen bis zum Abfüllen aufbewahren)! Reinigen sie alles VORHER mit reinem, warmen Wasser! Erst DANACH erfolgt die Sterilreinigung wie oben beschrieben!

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

WICHTIG – Spülen Sie anschließend alles gut mit Leitungswasser ab!

1. Nehmen Sie nun die Dose mit dem Bierkonzentrat, entfernen Sie die Etikette und den Plastikdeckel, unter dem sich das Päckchen **Bierhefe** befindet; Bierhefe für später aufbewahren (darf niemals über 30°C gelagert werden!!!). Stellen sie die geöffnete Dose etwa 10 Minuten in ein heißes Wasserbad (in einem Kochgefäß) auf den Herd, um den Inhalt zu verflüssigen.
WICHTIG: Hefepäckchen entfernt KÜHL lagern! Die lebende Hefezellen könnten sonst Schaden nehmen!
2. Leeren Sie den Inhalt der Dose (Bierkonzentrat = gehopftes Flüssigmalz, Typ Lagerbier) in den gereinigten Braukübel und schwemmen Sie die Dose mit heißem Wasser nach (**!Topflappen verwenden – heiß!**). So lösen sich die wertvollen Rückstände gut ab und können gleich in den Kübel (Eimer) geschüttet werden. Nun geben Sie nach der folgenden **Aufzuckerungstabelle** die Zuckerlösung zu der Braumalzmischung hinzu, um die für den Gärvorgang notwendige **Stammwürze** zu erreichen.

Aufzuckerungstabelle	Zuckerzugabe für 23l Bier
Leichtbier	Keine
Schankbier	0,65 kg
Europ. Bier	1 kg
Spezialbier, Bockbier	1,5 kg
Extra starkes Bier (Doppelbockbier)	3 kg

TIP: Wer KEINEN Zucker verwenden will (Reinheitsgebot 1516!), kann auch unser Flüssigmalz ungehopft (hell, medium oder dunkel) oder pulverförmiges Trocken-Malz verwenden/bestellen. Für alternative Rezepte z.B. Honigbier verwendet man Honig statt Zucker, für belgische Typen sind auch Sirupe möglich (siehe dazu unsere umfangreiche Literatur).

Anschließend geben Sie kaltes Wasser bis zu 23l Gesamtmenge dazu! Abmessen!!!

(= Kaltansatz-Extraktmethode OHNE aufwendiges Kochen! Ideal für den Einsteiger).

3. **Streuen Sie nun die Hefe ein** (Hefepäckchen unter Deckelteil der Dose) und rühren Sie gut um. Natürlich nur mit einem sterilen, am besten metallernen, z.B. Knödelschöpfer, oder unserem "Braupadel", um noch viel frische Luft "einzuschlagen". **Damit die Oberfläche des Bieransatzes gegen Fremdkeime aus der Luft geschützt ist, muss ab sofort der Deckel mit Gärrohr gut geschlossen werden.** Das Gärrohr wird mittels des Gummistopfens (alles steril gereinigt!) einfach in das Loch im Deckel eingesetzt. Füllen sie das Gärrohr bis zur Markierung mit sauberem Wasser. Schliessen sie den roten Staubdeckel (ist aber noch gasdurchlässig). Von DrogerieMarkt: **DECKEL-RAND MIT VASELINE GUT & DURCHGEHEND ABDICHTEN!!!**

WICHTIG: Mehr zum Thema Hefe finden Sie in unserer Beschreibung „Anstellen von Reinzuchthefen“. Einfach anfordern / oder im Internet.

HINWEIS: Mehr zum Thema Bierbrauen, Tipps & Tricks, erfahren sie in unseren zahlreichen Kursen. Übersicht: www.holzeis.com

4. Lassen Sie den **Gärbehälter bei Zimmertemperatur (meist 20-22°C)** an einem gleichmäßig warmen Ort stehen. Die erste Gärphase (stürmische Gärung) dauert in der Regel 2-5 Tage.

SORGEN SIE FÜR REGELMÄSSIGE KURZE DURCHLÜFTUNG DES AUFSTELLUNGORTES

Die kleinen Mengen CO₂ sind nicht gefährlich. Trotzdem sollte der Aufstellungsort nicht in Schlafräumen oder Kinderzimmern sein!

Überprüfen Sie, ob die **Hauptgärung** beendet ist, und Sie das Bier bereits in einem **Druckbehälter** (Bügel-Bierflaschen, Druckfaß) abfüllen können, um dort mit Kohlensäure angereichert zu werden und die volle Reife (Wichtig!) zu erhalten, indem Sie wie folgt vorgehen:

- Sie beobachten den Gärvorgang anhand des blubbernden Gärrohres indem Sie die Frequenz (Häufigkeit) der **"Blubbs"** täglich, dann stündlich, beobachten. **DECKEL muss zusätzlich mit Vaseline (DrogerieMarkt) abgedichtet werden!**
- Der Bieransatz wird nach ca. 2-5 Tagen deutlich **schwächer gären** (Stammwürze nimmt deutlich ab! = "Blubbs" pro Minute nehmen stark ab; falls es nicht blubbert, kann auch der Deckel nicht ganz abgedichtet sein (Vaseline?, häufige Verwendung?) - **Messung der Stammwürze** (Würze/Bier mit sterilgereinigtem kleinem Schöpfer entnehmen) **ist jedenfalls das wirklich Ausschlaggebende für das weitere Vorgehen!** ...
- **STAMMWÜRZE/GÄRVERLAUF/ABFÜLLZEITPUNKT:** Mit der Bierspindel können Sie jetzt das spezifische Gewicht bestimmen. Man mißt die sogenannte Stammwürze (=Malzzucker-Gehalt) vor, während und nach der Vergärung. Zu Beginn messen Sie z.B.: 12° Stammwürze, nach der Hauptgärung (heftigen Gärung) nur mehr ...
4° STAMMWÜRZE = ABFÜLLZEITPUNKT !!!

Kurzbeschreibung holzeis - Bierspindel 0-20% Stammwürze "Pocket": Verschluss abnehmen. Bierspindel herausnehmen (Schaumstoff entfernen / für Lagerung aufheben). Transparente Kunststoffhülle mit dem zu messenden Bier zu 60-70% anfüllen. (**Achtung! Ohne Verunreinigung der Hauptmenge entnehmen! Steril arbeiten!**) Anschließend den Messzylinder (Kunststoffhülle) in den am Tisch liegenden blauen Verschluss hineinstellen (=Standfuß). Danach lassen Sie die Bierspindel langsam in den Messzylinder mit leichtem "Spin" (Drehung) hineingleiten und lesen das Ergebnis ab. Bis auf 4° Stammwürze vergoren ist!

5. **Füllen des Bieres:** Füllen sie das Bier in die sterilgereinigten Flaschen ab, ohne dabei den Bodensatz im Kübel aufzuwühlen. bis ca 4-5 cm unter dem oberen Flaschenrand und geben Sie **pro Flasche maximal 1 gestrichenen Teelöffel Zucker dazu** (für die Flaschengärung). Achten Sie auf den gestrichenen Teelöffel (evtl. mit einem Messerrücken glattstreichen) und das **JEDE FLASCHE NUR EINMAL GEZUCKERT WIRD!!! WICHTIG!!!**

Wenn Sie zuviel Zucker verwenden, ODER ÜBER 4°Stammwürze (d.h. zu früh!) abfüllen, kann durch zu starke Druckentwicklung die Flasche zerspringen! Deshalb die Flasche beim Drucktest/Öffnen nicht zum Gesicht halten! Testen sie den Druck mindestens während der **ERSTEN DREI TAGE** regelmässig! Ideal für diesen Zweck sind Bügelverschlussflaschen, weil man diese jederzeit probeweise öffnen kann (Stichproben) und somit feststellt, ob die Druckentwicklung normal verläuft. Wenn die Flasche beim Öffnen bereits laut "plopp" / überschäumt, sofort alle anderen Flaschen vorsichtig kühlen (Wasserregen, Kühlschränk), um den Druck abzubauen, und erst nach einigen Stunden vorsichtig unter einer (alten) Schutzdecke öffnen. Am nächsten Tag wieder öffnen (ev. usw.). Hat sich der "Plopp" beruhigt und ist leise "schnalzend" zu vernehmen, ist der Druck ausreichend abgebaut. Die Flasche kann nun bis zum Gebrauch verschlossen bleiben, um optimal zu reifen! Die Flaschen niemals nur halb füllen - das verstärkt diesen Effekt! Übung macht den Meister! Am besten Schutzbrille & Lederhandschuhe tragen!!!

UNTERSCHÄTZEN SIE NICHT DIE KRAFT VON BERSTENDEN DRUCKFLASCHEN! VOR KINDERN UND UNINFORMIERTEN PERSONEN IMMER VERSPERRT AUFBEWAHREN!!!

Geübte Hobbybrauer können auch auf reguläre Bierflaschen mit Kronkorkmündung umsteigen. Diese sind mit unseren Kronenkorken (Metallkapseln), in verschiedenen Farben erhältlich, und mit Hilfe unseres "Kronenkork-Handverschließgerätes mit 2 Hebeln" einfach zu verschließen. Sie sind dann aber nach einmaligem Öffnen zerstört. Wenn erneut verschlossen werden soll (z.B. nach Druckprobe), brauchen Sie einen neuen Verschluss (Kronkork);

6. Eine Woche bleiben die Flaschen noch in der Wärme (aber nicht über 20° C), damit eine ordentliche zweite Gärung stattfinden kann. Stichproben machen (wie unter Punkt 5 beschrieben). Danach lagert man das Bier am besten im Keller oder im Kühlschrank. **Das Bier ist nun fertig und kann bereits verkostet werden.** Empfehlenswert ist jedoch eine Lagerzeit von mindestens 2-3 Wochen, damit das Bier reifen kann.
7. Beim servieren achten Sie bitte darauf, daß Sie vorsichtig einschenken und nicht den Bodensatz in der Flasche aufwühlen, weil das Bier sonst vielleicht zu trüb wird.

Wenn Sie anstatt in Bierflaschen in ein Druckfaß abfüllen haben Sie eine ganze Reihe Vorteile davon:

Sie ersparen sich viel Arbeit bei der Reinigung, es gibt keinen Glasbruch, bei Überdruck entweicht die überschüssige Kohlensäure durch ein Ventil, Sie zapfen immer klares Bier ab (Oberflächenentnahme beim Typ "King Keg"), Sie zapfen nur so viel oder wenig, wie Sie auch trinken wollen. Deshalb auch für Parties ideal!

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

BIERBRAUER HOTLINE 02774 20470 (Fachberatung Di-Fr 9-13 Uhr)

holzeis gmbh | Josef Perger Strasse 2 | 3031 Pressbaum | info@holzeis.com | www.holzeis.com | Tel +43 2233 55500
EORI: ATEOS 100021339 | Firmenbuchnummer: FN 164950z | Firmenbuchgericht: HG Wien | UID-Nr.: ATU 43 77 04 06
Gerichtsstand Wien | Sparkasse Herzogenburg-Neulengbach | AT74 2021 9018 0004 1939 | BIC: SPHEAT21XXX