

| Braumalze:     | Menge(kg) |
|----------------|-----------|
| Pilsner        | 1,40      |
| Wiener         |           |
| Münchner       | 1,00      |
| Caramel hell   | 0,20      |
| Caramel dunkel |           |
| Sauer          |           |
| Spitz          |           |
| Farb           |           |
| Rauch          | 1,50      |
|                | 4,10      |

| Brauwasser     | Liter |
|----------------|-------|
| Hauptguss      | 16,00 |
| Nachguss (2x8) | 16,00 |

## Hopfengaben

|                    |        |
|--------------------|--------|
| Hopfen 10% (g)     | 16,00  |
| Oder Hopfen 8% (g) | 20,00  |
| Oder Hopfen 4% (g) | 40,00  |
| Bierhefe (ml)      | 200,00 |

## Der Maischeprozess

|                     | Temp. | Dauer |
|---------------------|-------|-------|
| <b>Einmaischen</b>  | 55°   |       |
|                     |       |       |
| <b>Eiweißrast</b>   | 53°   | 20'   |
|                     |       |       |
| <b>Maltoserast</b>  | 63°   | 30'   |
|                     |       |       |
| <b>Verzuckerung</b> | 73°   |       |
|                     |       |       |
| <b>Abläutern</b>    | 76°   |       |



Das Rezept stellt einen Einstieg in das Bierbrauen mit den Grundmalzen (Pilsener und Münchner Malz) dar. Es entsteht ein süffiges, leicht rauchiges Bier. Das Rezept kann für größere Mengen einfach umgerechnet werden. An den Temperaturstufen und Rastzeiten ändert sich jedoch nichts!

- Den Brautopf mit 16l Wasser befüllen und auf 55°C erwärmen.
- Das abgewogene Malzgut wird geschrotet.
- Nachdem das Brauwasser auf 55°C erwärmt wurde, wird das geschrotete Malz unter Einrühren in das Wasser gegeben. Die Temperatur wird um ca. 2-3°C abfallen. Die sogen. Eiweißrast wird bei der Temperatur von 53°C für 20' gehalten.
- Die Maische wird wiederum unter ständigem Rühren auf 63°C erhitzt. Auf dieser Stufe erfolgt die sogen. Maltoserast (Vorverzuckerung). Sie wird für 30' gehalten. Sollte die Temperatur auf 60°C abfallen, so ist unter Rühren wieder nachzuheizen!
- Es folgt die Erhöhung auf 73°C. Hier spricht man von der Endverzuckerung. Dann wird nach ca. 5' die erste Jodprobe vorgenommen. Sie wird wiederholt, bis keine Reaktion mehr erfolgt (jodnormal = gelb).
- Anschließend wird die Maische auf 76°C erhitzt, bevor sie in den Läuterbottich umgesetzt wird.

***ACHTUNG!!! Maische niemals über 78°C erhitzen!***

- Den Ablauf des Läuterbottichs kontrollieren! Er muss verschlossen sein. Langsam die Maische in den Läuterbottich geben.  
***ACHTUNG!!! Es sollte keine Luft unter dem Sieb eingeschlossen sein!***
- Es folgt die Maischerast von 10'-15', um die Bildung der Filterschicht aus Kornspelzen zu ermöglichen.
- Bottichablauf kurz öffnen und Würze „ausschießen“ lassen. Diese Würze auffangen und langsam in den Läuterbottich zurückgeben. Den Vorgang wiederholen, bis die Würze klar abläuft. Dann den Läutervorgang sehr langsam fortsetzen. (Vorderwürze spindeln!)
- Inzwischen wird das Wasser für die sogen. Nachgüsse auf 72°C - 78°C erwärmt.
- Die Nachgüsse werden in zwei Teilen über den Treberkuchen gegeben. Der Nachguss wird zugesetzt, wenn ca. 2/3 der Flüssigkeit im Treberkuchen versickert ist. Es darf sich keine Luft unterhalb des Maischegitters sammeln!
- Das Abläutern wird solange fortgeführt, bis die Stammwürze bei ~11% liegt. Die Überprüfung der Stammwürze erfolgt durch regelmäßiges „Spindeln“ oder durch Messung mit dem Refraktometer.
- Sobald der gewünschte Stammwürzewert erreicht ist, und die Würze siedet, erfolgt die erste Hopfengabe. Nach 30' Kochzeit den restlichen Hopfen dazugeben. Nochmals 30' Kochen.



## **ACHTUNG! Ab jetzt sauber arbeiten.**

**Die Würze ist nach dem Kochen steril und Fremdkeime könnten den Geschmack negativ beeinflussen!**

- Von der heißen Würze 0,5l in eine Flasche abfüllen und gut verschließen. Diese dient als sogen. Speise und wird vor dem Abfüllen mit der vergorenen Würze vermischt.
- Die Würze nach dem Kochen abkühlen lassen (über Nacht).
- Nach dem Abkühlen die Würze z.B. durch ein Geschirrtuch in das Gärgefäß filtern.
- Die Temperatur der Hefe auf max. 3°C Differenz zur Würze anpassen. Die Hefe mit ca. 0,5l Würze gut vermischen. Unter kräftigem Aufschlagen (z.B. mit Rührbesen) bei ca. 10°-12°C in die Würze einrühren.
- Die Gärung verläuft untergärig bei 5°-12°C und wird zwischen 6 und 14 Tagen andauern (je nach Raumtemperatur).
- Sobald die Schaumdecke aufreißt und keine Gärblasen mehr aufsteigen ist die Hauptgärung beendet. Die braunen Flecken (Hopfenharze) und der restliche Schaum werden mit einem Seiher abgehoben.
- Es erfolgt die Zugabe der Speise, die wir nach dem Hopfenkochen abgezogen haben.
- Danach das Jungbier in saubere Flaschen oder Fässer abfüllen. Dabei sollte das Bier von oben z.B. mit einem Schlauch abgezogen werden, um nicht zu viel Hefe in die Lagerungsbehälter mit einzubringen.
- Das Bier bei Temperaturen zwischen 5° und 10° lagern. Sicherheitshalber nach einem Tag eine Flasche öffnen, um den Druck zu überprüfen. Sollte ein deutlicher Druck vorhanden sein, so sind alle Flaschen „durchzulüften“. Der Vorgang ist bei weiterhin starkem „Plopp“ mehrere Tage zu wiederholen!
- Nach ca. 4-5 Wochen Reife ist das Bier nun trinkbar und auf dem Höhepunkt seines Geschmacks.
- Die Haltbarkeit hängt beim Bier von der Hopfenmenge, der Kochzeit und der eigenen Neugier ab. Man kann es bedenkenlos ca. 8 Wochen lagern. Jedoch sollte der Lagerort kühl (<10°C) und dunkel sein!
- 

