

Wolfgang Schmidt: Bierbrauen Zuhause

Copyright © HAUSBRAUEREI „AM SUDHANG“ 1991

1 VORAUSSETZUNGEN	2
2 BENÖTIGTE GERÄTSCHAFTEN FÜR	2
2.1 MAISCHEN:	2
2.2 ABLÄUTERN:	2
2.3 HAUPTGÄRUNG:	2
2.4 LAGERUNG:	2
3 BIERBRAUEN	3
3.1 UNTERGÄRIGES VOLLBIER	3
3.1.1 ZUTATEN FÜR CA. 15 L BIER	3
3.1.2 KLASSISCHES DREIMAISCHVERFAHREN	3
3.1.3 ABLÄUTERN	3
3.1.4 WÜRZEKOCHEN	4
3.1.5 GÄRUNG	4
3.1.6 LAGERUNG	4
3.1.7 TRINKEN	4
3.1.8 ANDERE MAISCHVERFAHREN	4
3.2 UNTERGÄRIGES HERBES VOLLBIER ("PILS" ÄHNLICH)	5
3.3 UNTERGÄRIGES DUNKLES	5
3.4 HELLES WEIZENBIER	5
3.4.1 ZUTATEN	5
3.4.2 BRAUVORGANG	5
3.4.3 GÄRUNG	5
3.4.4 LAGERN.	5
3.5 DUNKLES WEIZENBIER	5
3.6 BOCKBIERE	6

1 Voraussetzungen

Geduld (ca. vier Wochen), Zeit (einen ganzen Tag)

2 Benötigte Gerätschaften für

2.1 Maischen:

Gasherd (viel besser als E-Herd)
Thermometer 0 C - 100 C
Einmachtopf ca. 25l Inhalt
großer Kochtopf ca. 7 l Inhalt
großer Kochlöffel
Litermaß zum Schöpfen
großes Küchensieb

2.2 Abläutern:

Tisch (umgedreht) oder Standleiter
großes Leintuch (Bettlaken)
zwei Schüsseln
Eimer

2.3 Hauptgärung:

Kanister mit insgesamt 15 bis 20l Inhalt oder Einmachtopf
1.5 m Schlauch
Kühlschrank groß genug für den/die Kanister

2.4 Lagerung:

Mineralwasserflaschen mit Schraubverschluß
oder Bügelverschlußflaschen
oder 20 l Faß mit Zubehör

3 Bierbrauen

Auch Bier wird besteuert. Deshalb mindestens eine Woche vor Braubeginn das Hauptzollamt Regensburg verständigen.

3.1 Untergäriges Vollbier

3.1.1 Zutaten für ca. 15 l Bier

3 kg geschrotetes helles Gerstenmalz
30 g Aromahopfen
0,1l untergärige Hefe

3.1.2 Klassisches Dreimaischverfahren

9 l Amberger Leitungswasser und 3 kg Malz im Einmachtopf zusammenrühren d.h. "einmaischen" und unter ständigem Rühren auf 37 C aufheizen. Gesamtmenge messen (Meßstab z.B. aus Holz basteln).

33% = ca. 4 l Maische in den kleineren Topf schöpfen, am besten das Dickflüssige mit dem Sieb, damit man eine "Dickmaische" erhält, die 4 l Dickmaische aufheizen und 15 min kochen. Natürlich immer rühren, damit nichts anbrennt. Die restliche Maische hält währenddessen die „37 C Rast“. Deckel drauf, damit sie nicht auskühlt. Wenn die Dickmaische 15 min gekocht ist, wird sie in den Einmachtopf zurückgeschüttet. Nachdem die Maische gut durchgerührt ist, sollte sie 52 C warm sein. Falls nicht, einfach auf 52 C aufheizen.

Nun wieder 33% = ca. 4 l Dickmaische mit dem Sieb in den kleinen Topf schöpfen, unter Rühren aufheizen und 15 min kochen. Die restliche Maische hält währenddessen bei 52 C die "Eiweißrast". Wieder Deckel drauf.

Wenn die Dickmaische fertiggekocht ist, wird sie in den Einmachtopf zurückgeschüttet. Nachdem die Maische gut durchgerührt ist, sollte sie 63 C warm sein. Falls nicht, einfach auf 63 C aufheizen.

Und jetzt das Ganze zum dritten Mal (deshalb „Dreimaischverfahren“):

Nun 44% = ca. 5 l Maische in den kleinen Topf schöpfen, aufheizen und 15 min kochen unter Rühren. Die restliche Maische hält die „63 C Rast“. Nach dem Kochen die "Kochmaische" wieder in den Einmachtopf schütten und durchrühren. Die Maische sollte nun 75 C warm sein, falls nicht einfach aufheizen.

Hiermit ist das Maischen beendet; es beginnt das

3.1.3 Abläutern

Das große Leintuch über die Füße des umgedrehten Tisches spannen, eine Schüssel darunterstellen und die Maische in das Tuch gießen. Die Schüssel immer rechtzeitig auswechseln und die aufgefangene "Würze" in die bereitgestellten Eimer entleeren. Inzwischen 4 l Wasser im Einmachtopf auf 75 C erhitzen.

Wenn die Maische weitgehend abgetropft ist und nur noch die festen Bestandteile - die "Treber" - im Leintuch liegen, die Treber in die 4 l Wasser im Einmachtopf zurückschöpfen und das Ganze unter Rühren auf 75 C aufheizen, weil die Treber inzwischen abgekühlt sind. Nun wird die Maische wieder in das Leintuch gegossen, die Würze aufgefangen und weitere 4 l Wasser im Einmachtopf auf 75 C erhitzt.

Dieser Vorgang wiederholt sich viermal (siehe Pfeil) so daß der Malzzucker mit insgesamt 16 l Wasser aus den Trebern ausgewaschen wird.

Während die letzten 4 l aus den Trebern träufeln, können wir in dem nun leeren Einmachtopf beginnen mit dem

3.1.4 Würzekochen

Die in Eimern und Schüsseln zwischengelagerte Würze - insgesamt sind das rund 20 l - wird in den Einmachtopf geschüttet, aufgeheizt und rund 90 min. gekocht. Was währenddessen noch aus den Trebern tropft, wird während des Aufheizens bzw. Kochens noch dazugegeben. Aufpassen, daß es nicht zuviel wird!

Während des Kochens wird auch der Hopfen gegeben und zwar bei Kochbeginn, in der Mitte und kurz vor Kochende jeweils 1/3 der in den Zutaten angegebenen Gesamtmenge. Bis zum Kochende soll dann die Menge auf etwa 18 l Würze eingedampft sein. Ungefähr 4% davon füllt man heiß in ein Glas ab und verschließt es (siehe Kap. 3.4.2). Diese kleine Menge brauchen wir später zum „speisen“ der Nachgärung in der Flasche oder im Faß. Den Rest läßt man nun über Nacht auskühlen. Am besten an dem Ort, wo man am nächsten Morgen die Würze mit dem Schlauch in den/die Kanister abzieht. Dann braucht man den Einmachtopf nicht herumzuheben und wirbelt den über Nacht abgesetzten „Trub“ nicht auf.

3.1.5 Gärung

Ab jetzt muß ganz sauber gearbeitet werden, damit uns das Bier nicht sauer wird. Alle ab jetzt benutzten Geräte sind am besten mit heißem Wasser zu spülen.

Mit dem Schlauch wird die abgekühlte Würze in den/die Kanister abgezogen. Dabei aufpassen, daß nur wenig "Trub" mitgezogen wird.

Nun kommen die Kanister in den Kühlschrank. Wenn ihr Inhalt auf 8 C abgekühlt ist, wird die untergärrige Hefe gegeben.

Ab jetzt heißt es "Jungbier". Der Kühlschrank soll etwa 8 C Temperatur haben. Des öfteren nachkontrollieren, vor allem am Anfang, wenn man mit der Temperatureinstellung noch nicht so vertraut ist.

Nach 8 bis 9 Tagen ist die Gärung beendet. Ruhig warten, bis sich nichts mehr tut. Dann mischen wir die Würze, die wir im Glas aufgehoben haben dazu (speisen), und nun kommt das Bier in die Flasche oder ins Faß. Am besten mit dem Schlauch in die vorbereiteten, sauberen Flaschen abziehen und aufpassen, daß von der am Kanisterboden abgesetzten Hefe nur wenig mitgerissen wird. Nun braucht das Bier nur noch paar Wochen.

3.1.6 Lagerung

Die erste Woche ruhen die gut verschlossenen Flaschen weiterhin bei 8 C, anschließend noch zwei Wochen bei etwa 0 C. Wer neugierig ist, darf natürlich schon vorher probieren wie sich das Bier so geschmacklich entwickelt.

3.1.7 Trinken

Natürlich wenn die Lagerung beendet ist. Eine detaillierte Beschreibung dieses Vorgangs erübrigt sich.

3.1.8 Andere Maischverfahren

3.1.8.1 Zweimaischverfahren

Im Gegensatz zum Dreimaischverfahren zieht man hier bei 37 C keine Kochmaische, sondern heizt gleich bis 52 C durch. Oder noch einfacher: man maischt mit warmen Wasser so ein, daß es gleich bei 52 C losgehen kann. Weiter gehts dann genauso wie beim Dreimaischverfahren beschrieben.

3.1.8.2 Einmaischverfahren

Im Gegensatz zum Zweimaischverfahren zieht man hier auch bei 52 C keine Kochmaische, sondern hält bei 52 C 15 Minuten Rast. Dann wird auf 63 C unter rühren aufgeheizt und erst dann wieder wie beim Dreimaischverfahren beschrieben weitergebraut.

3.1.8.3 Infusionsverfahren

Hier läßt man auch noch das Ziehen der Kochmaische bei 63 C weg. Statt dessen hält man bei 63 C eine 30 Minuten dauernde Rast ein und heizt dann auf 75 C auf und beginnt dann mit dem Abläutern.

3.2 Untergäriges herbes Vollbier ("Pils" ähnlich)

Statt wie unter 3.1.1 aufgeführt 30 g nehmen wir 50 g Aromahopfen. Ansonsten ist in der Zubereitung alles wie bereits beschrieben. Wenn das Bier besonders hell sein soll, eignet sich das Einmaischverfahren und das Infusionsverfahren.

3.3 untergäriges Dunkles

Statt wie unter 3.1.1 aufgeführt 3 kg helles Gerstenmalz verwenden wir 3kg dunkles geschrotetes Gerstenmalz, auch Münchner Typ" genannt. Als Maischverfahren eignet sich am besten das klassische Dreimaischverfahren.

3.4 Helles Weizenbier

3.4.1 Zutaten

1 kg geschrotetes helles Gerstenmalz
2 kg geschrotetes helles Weizenmalz
20 g Aromahopfen
0,05 l obergärige Hefe

3.4.2 Brauvorgang

Geauso wie beim untergärigen Bier. Bei Weizenbieren eignen sich besonders Zwei- und Dreimaischverfahren.

Gleich nach Ende Würzekochen 7% = ca. 3/4 l heiße Würze in ein heiß ausgespültes Schraubglas abfüllen, dicht verschließen, ein paarmal kippen und nach dem Abkühlen für später - für die Flaschengärung - im Kühlschrank aufbewahren.

3.4.3 Gärung

Hier liegt der große Unterschied: sie findet bei 16 C bis 20 C, also praktisch bei Zimmertemperatur statt.

Wenn die Würze auf 20 C abgekühlt ist, wird die „Obergärige Hefe“ gegeben. Nach 5 Tagen ist die Gärung beendet. Nun muß das Jungbier aus den Kanistern in den selbstverständlich sauberen Einmachtopf abgezogen werden. Damit dann in der Flasche die "Flaschengärung" stattfinden kann, müssen wir noch etwas zum Vergären dazugeben, nämlich die Würze, die wir nach dem Würzekochen in's Schraubglas gefüllt haben. Also Inhalt Schraubglas mit in den Einmachtopf mischen, und das Bier mit dem Schlauch in die bereitgestellten sauberen Flaschen abziehen. Diese gut verschließen und noch drei Tage bei Zimmertemperatur

3.4.4 Lagern.

Anschließend noch eine Woche im Kühlschrank lagern - fertig.

3.5 Dunkles Weizenbier

Es wird wie helles Weizenbier hergestellt, bloß bei den Zutaten wird

1 kg geschrotetes helles Gerstenmalz
2 kg geschrotetes dunkles Weizenmalz
statt hellem Malz verwendet.

Als Maischverfahren empfiehlt sich das Dreimaischverfahren.

3.6 Bockbiere

Alle aufgeführten Biere lassen sich auch als Bockbiere brauen. Hierzu muß nur jeweils 4,5 kg Malz verwendet werden. Die Maische wird dann dicker und gehaltvoller (das Bier dann auch). Auch die Hopfenmenge sollte um 50% erhöht werden.