

# „Bier-Dose“

Brau-Anleitung für Artikel Nr. 03-08 und 03-09



V03.0

Hotline: (02368) 69 35 40

Copyright by Bier-Kwik®  
www.bier-kwik.de  
www.hobbybrauen.de

## 0 Vorbemerkung

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihrer „Bier-Dose“! Sie können mit Ihrer „Bier-Dose“ viele verschiedene Bier-Sorten brauen! Eine Auswahl einiger Rezeptvorschläge finden Sie in Kapitel 7. Wir empfehlen aber Einsteigern, ruhig erst einmal das nachfolgende Grundrezept zu versuchen; danach können Sie immer noch andere Rezepte ausprobieren!

## 1 Vorbereitende Arbeiten

Reinigen Sie die Geräte gründlich! Hygiene ist beim Brauen oberstes Gebot!

Sie benötigen lediglich einen Behälter von gut 10 Liter Inhalt aus lebensmittelechtem Material wie z. B. einen Kochtopf, einen Eimer aus Kunststoff oder Edelstahl. Dieser Behälter sollte möglichst einen Deckel haben. Als Ersatz für den Deckel kann aber auch eine Plastikfolie genommen werden. Von einem Tuch zum Abdecken raten wir ab (siehe Kapitel 3).

Falls Ihnen nur ein kleinerer Behälter für die Vergärung des Sudes zur Verfügung steht, nehmen Sie entsprechend weniger an Zutaten. Bei einem 5 Liter Ansatz halbieren Sie beispielsweise die angegebenen Mengen.

## 2 Herstellung des Sudes

**Wichtiger Hinweis:** Das nachstehende Grundrezept bezieht sich auf einen Ansatz von insgesamt 10 Liter. **Weitere Rezepte für andere leckere Biersorten finden Sie im Kapitel 7!**

■ Stellen Sie die Bierdose für 10 Minuten in heißes Wasser. Dadurch wird der Inhalt dünnflüssig und lässt sich leichter dosieren. Öffnen Sie jetzt die „Bierdose“ mit dem Bierwürze-Konzentrat und gießen Sie 500 g des Doseninhalts in den Behälter. Verschließen Sie die Dose mit dem beiliegenden Schnappdeckel und heben Sie die restlichen 500 g für den nächsten Sud auf!

■ Streuen Sie jetzt ca. 600 g Zucker in den Sud. Rühren Sie gut bis zur vollständigen Auflösung des Zuckers durch.

■ Gießen Sie 2 Liter **kochendes** Wasser in den Behälter. Rühren Sie mit einem Kochlöffel (kein elektrisches Mixgerät verwenden!!) so lange um, bis sich das Konzentrat **vollständig** aufgelöst hat! Achten Sie

darauf, dass am Boden (!) kein ungelöstes Bierwürze-Konzentrat zurück bleibt!!

■ Gießen Sie 7 Liter **kalt**es Wasser hinzu und rühren wieder gut um. Der Sud sollte jetzt eine Temperatur von ca. 25°C haben. Eine Temperatur zwischen 18°C und 26 °C ist „zulässig“.

■ **Übrigens:** Das Bierwürze-Konzentrat ist ein von Bier-Kwik® aus erlesenen Zutaten nach guter alter traditioneller Deutscher Braukunst hergestelltes Produkt.

## 3 Einleiten des Gärprozesses

Während der Gärung wird das Bierwürze-Konzentrat und der Zucker in Alkohol umgewandelt. So entsteht das Jung-Bier! Dieses Bier enthält allerdings noch keine Kohlensäure.

So leiten Sie den Gärprozess ein:

■ Nehmen Sie das Päckchen mit der Bierhefe und streuen Sie die Hälfte des Inhalts gleichmäßig verteilt auf den Sud. Rühren Sie gut um, so dass sich die Hefe gut im Sud verteilt!

■ Legen Sie **lose** (nicht luftdicht!) einen Deckel auf den Behälter oder decken Sie den Behälter **lose** mit einer Plastikfolie ab. **Wichtiger Hinweis:** Benutzen Sie bitte zur Abdeckung kein Tuch! Der Sud könnte sonst allzu leicht verderben, denn ein Tuch kann Keime enthalten oder während der Gärdauer leicht Keime einbringen!

■ Stellen Sie jetzt den Behälter bei Zimmertemperatur (18°C – 24°C) ab und bewegen ihn während des Gärvorgangs nicht, damit sich die Hefe nach Beendigung des Gärvorgangs am Boden absetzen kann!

## 4 Abschluß des Gärprozesses

■ Der Gärvorgang ist beendet, wenn sich kaum noch Schaum bildet, der Sud sich vom Rand des Gärbehälters her zu klären beginnt und nur noch ganz wenige Gasbläschen aus dem Sud aufsteigen. Fragen Sie im Zweifelsfalle bei unserer Hotline 02368 / 69 35 40 nach!

**Ein Tipp:** Es bilden sich zum Schluß der Vergärung meist kleine Schauminselchen, die wie kleine „Schimmelflecken“ aussehen. Diese Schaum-Inselchen bestehen aber aus ganz feinporigem Bier-Schaum!

■ Es ist wichtig, den Endpunkt der Vergärung ziemlich genau zu erkennen, da Sie erst nach vollständiger (!) Vergärung das Jung-Bier in Flaschen abfüllen dürfen.

**Wichtig:** Wenn Sie allerdings zu spät abfüllen, kann das Bier „umkippen“ und sauer werden. Beachten Sie die Sicherheitshinweise in Punkt 5 dieser Anleitung!

■ Die Vergärung dauert je nach Temperatur ca. 4 – 8 Tage. Je tiefer die Temperatur, desto länger dauert der Gärvorgang. **Wichtig:** Biersorten, bei denen mehr als insgesamt 1100 g Bierwürze-Konzentrat plus Zucker verwendet werden, können eine längere Gärzeit benötigen! Siehe auch weiter unten unter „Wichtiger Sicherheits-Hinweis“.

■ **Tipp:** Sie können das Ende der Gärung zweifelsfrei mit einer sog. Bierwürze-Spindel bestimmen! Unsere Hotline hilft Ihnen unter 02368 / 69 35 40 gerne weiter! Fotos und weitere Hinweise finden Sie auch auf unserer Homepage im Internet!

## 5 Abfüllen des Jung-Bieres

Nach Beendigung der Gärung muß das Bier in Flaschen abgefüllt werden. **Wichtig:** Diese Flaschen

Bitte wenden!

müssen druckfest sein, da sie sonst bersten können und Verletzungsgefahr durch Glassplitter besteht!

Während der Nachgärung wird der in Flaschen abgefüllte Sud bei Zimmertemperatur gelagert. Während dieser Nachgärung bildet sich dann Kohlensäure, die nicht entweichen kann, da die Flaschen ja geschlossen sind! Diese Kohlensäure erzeugt dann den bekannten PLÖP beim Öffnen der Flasche! Die Menge an Kohlensäure wird durch die Menge an Zucker bestimmt, die Sie beim Abfüllen hinzugeben (siehe weiter unten).

**Wichtiger Hinweis:** Verwenden Sie deshalb beispielsweise keine Einweg- oder Saft-Flaschen! Diese Flaschen sind nicht druckfest! Druckfest sind in der Regel Mehrweg-Bierflaschen und Flaschen für kohlen-säurehaltige Getränke, z. B. Limonade.

■ Gießen Sie den Sud langsam und vorsichtig in ein anderes Gefäß um. Dabei darf die am Boden befindliche Hefe (hellbrauner „Schlamm“) auf **keinen Fall** mit umgefüllt werden!

■ Messen Sie die Menge und geben Sie pro 1 Liter Jung-Bier 10 g Zucker (mit der Briefwaage genau abwägen oder Würfelzucker verwenden: 1 Stück Würfelzucker wiegt in der Regel 3 Gramm) für die Nachgärung hinzu.

■ Rühren Sie gut durch und füllen jetzt das Jung-Bier in Flaschen ab.

■ Die Nachgärung dauert ca. 10 Tage. Jetzt werden Sie beim Öffnen der Flasche schon einen PLÖP hören!

**Wichtiger Sicherheits-Hinweis:** Verwenden Sie auf keinen Fall mehr Zucker als oben angegeben. Es bildet sich dann zu viel Kohlensäure und damit ein entsprechend zu hoher Druck in der Flasche. Die Flasche könnte bersten und Verletzungen hervorrufen. Wichtig ist auf jeden Fall auch, dass die Gärung vor dem Abfüllen vollständig abgeschlossen ist. Füllen Sie auf Bügelverschluss-Bierflaschen oder PET-(Bier)-Flaschen ab. Sie können bei diesen Flaschen problemlos nach 3 – 4 Tagen dann durch Öffnen einer Flasche mal den **Druck** prüfen. Bei einem zu hohen Druck entlüften Sie einfach alle Flaschen vorsichtig. Führen Sie diese Prüfung dann nach 7 – 10 Tagen erneut (bei einer anderen Flasche) durch. Bei Fragen rufen Sie unsere Hotline an! Wenn Sie sich mit den neuen PET-Bierflaschen anfreunden können, gehen Sie auf jeden Fall „auf Nummer“ sicher!

## **6 Reifen des Bieres**

Gut Ding will Weile haben! So ist es auch beim Bier, dem man eine kleine (Bier)-Ruhe gönnen sollte!! Es bilden sich nämlich erst während der Reifezeit - die sich an die Nachgärung anschließt - Geschmacksstoffe, die Ihrem Selbstgebrauten den unverwechselbaren naturreinen Geschmack eines ungefilterten Bieres geben!

Die unten angegebene Reifezeit von 2 – 3 Wochen ist eine Mindest-Zeit. Lassen Sie ruhig mal 1 – 2 Flaschen länger (zwischen 2 und 3 Monaten) reifen und probieren Sie dann erst Ihr Bier! Sie werden von der Geschmacks-„Entwicklung“ durch die längere Reifezeit überrascht sein!!

■ Lassen Sie das Bier nach der Nachgärung noch mindestens 2 bis 3 Wochen möglichst im kühleren Keller reifen. Der Geschmack wird sich deutlich verändern!

■ Sie erhalten nach der Reifezeit mit dem obigen Grundrezept ein herrliches, helles (bei der Bier-Dose Nr. 03-09) oder dunkles (bei der Bier-Dose Nr. 03-08) Landbier. Wenn Sie anderes Bier bevorzugen, lesen Sie im nächsten Kapitel weiter!

## **7 Weitere Rezeptvorschläge**

Sie können mit Ihrer „Bierdose“ noch andere Rezepte ausprobieren. Die Rezepte beziehen sich auf eine Sudmenge von 10 Liter entsprechend der oben beim Grundrezept angegebenen Wassermenge.

Die Bier-Dose Nr. 03-09 enthält ein helles Bierwürze-Konzentrat, die Bier-Dose mit der Nr. 03-08 ein dunkles Konzentrat! Entsprechend werden die Biere der nachfolgenden Rezept-Sammlung hell oder dunkel. Sie bevorzugen bernsteinfarbene Biere? Kein Problem! Mischen Sie einfach die Bierwürze-Konzentrate der Artikel 03-09 und 03-08 entsprechend Ihres individuellen Geschmacks!

Hier eine kleine Rezept-Auswahl:

	Bierwürze-Konzentrat	Zucker
Helles/Dunkles	500 g	600 g
Leichtes Sommerbier	400 g	400 g
Maibock	650 g	600 g
Klosterbier	750 g	800 g
Landbier	500 g	750 g
Weihnachtsbier	650 g	650 g
zusätzlich Tannenhonig 150 g		

Bitte beachten Sie, dass die hier angegebene Zuckermenge nichts mit dem Zucker für die Nachgärung (siehe Punkt 5) zu tun hat!!

## **8 Es ist was schief gegangen ?**

Rufen Sie unsere Hotline 02368 / 69 35 40 an oder schreiben Sie uns unter [info@bier-kwik.de](mailto:info@bier-kwik.de) eine mail. Wir helfen gerne weiter!

## **9 Sie wollen mehr ?**

Sie trinken gerne Schwarzbier, Alt, Weizen, Lager, Export, Pils oder andere exklusive Biersorten? Sie suchen weiteres Zubehör für das Bierbrauen, z. B. einen Gärbehälter oder eine Bierwürze-Spindel oder vielleicht sogar eine professionelle Brau-Anlage? Dann rufen Sie unsere Hotline 02368 / 69 35 40 an oder schreiben Sie uns unter [info@bier-kwik.de](mailto:info@bier-kwik.de) eine mail. Wir helfen gerne weiter!

## **10 Sonstiges**

Hobbybrauer dürfen bis zu 200 Liter Bier pro Haushalt steuerfrei brauen. Genaueres können Sie bei Ihrem zuständigen Hauptzollamt erfahren. Melden Sie sich dort als Hobbybrauer an und der Zollbeamte wird Ihnen gerne die genauen Bestimmungen erläutern!

## **Warnhinweise**

- Von Kindern fernhalten!
- Bitte Brau-Anleitung genau beachten!
- Bei falscher Anwendung können Gärbehälter und/oder Bierflaschen platzen