



Anleitungen für:

- **Bitterhopfen** Art.-Nr. 01-10
- **Aromahopfen** Art.-Nr. 01-15

Der **Bitter-Hopfen** verleiht dem Bier den einzigartig reinen, herben Geschmack. Unser Bitterhopfen wird nach internationalen Qualitätsstandards produziert. Er wird aus erlesenen, natürlichen Bitter-Hopfendolden gewonnen und so veredelt, daß Sie den Extrakt einfach Ihrem Sud hinzugeben können. Ein zeitaufwendiges Kochen entfällt. Beachten Sie bitte, daß der Bitterhopfen-Extrakt sehr ergiebig ist - er enthält ca. 30 % Iso-Alpha-Säure. Mit dem Iso-Alpha-Säure-Gehalt bezeichnet der Braumeister die Bitterkraft des Hopfens. Mit 10 ml unseres Bitterhopfen-Extraktes können Sie immerhin bis zu 200 Liter mild gehopftes, süffiges Weizenbier und bis zu 100 Liter feinherbes Pils brauen.

Die Zugabe von Bitterhopfen entfällt bei Verwendung unserer gehopften Bierwürze-Konzentrate (Art.-Nr. 01-40/-41). Die **Dosierung** des Bitterhopfens ist sehr stark vom jeweiligen individuellen Geschmack abhängig. Die genaue Dosierung des Bitterhopfens bei Verwendung von ungehopften Konzentraten (Art.-Nr.01-30, 01-35 und 01-36) entnehmen Sie bitte den Rezepten für ungehopfte Konzentrate (siehe Anleitungs-Broschüre für ungehopfte Konzentrate oder als Download im Internet unter www.bier-kwik.de/ Downloads/ Rezept-Überblick).

Anwendung: Der Bitterhopfen sollte direkt beim Ansetzen des Sudes (d. h. nach Auflösung des Bierwürze-Konzentrates und vor der Hefe-Zugabe) dem Sud hinzu gegeben werden!



Der **Aroma-Hopfen** wird durch spezielle, schonende Extraktions- und Destillationsmethoden aus natürlichen Aroma-Hopfendolden gewonnen. Der Aromahopfen bittert nicht! Er wird deshalb nur als Zusatz zum Bitterhopfen verwendet. Der Aromahopfen veredelt jedes Bier, indem er den Charakter der jeweiligen Biersorte betont und dem Bier ein feines Hopfenaroma verleiht. Deshalb ist die Zugabe von Aromahopfen für edle Bier-Spezialitäten und besonders für feingehopfte Biere wie Weizenbiere unbedingt zu empfehlen!

Die **Dosierung** des Aromahopfens ist sehr stark vom jeweiligen individuellen Geschmack abhängig. Dosiervorschläge erhalten Sie in unseren Rezepten für gehopfte Konzentrate (siehe Anleitungs-Broschüre für gehopfte Konzentrate oder als Download im Internet unter www.bier-kwik.de/ Downloads/ Rezept-Überblick).

Anwendung: Der Aromahopfen wird erst nach der Vergärung direkt vor der Abfüllung - zusammen mit dem Zucker für die Nachgärung – hinzugegeben. Der Aroma-Hopfen enthält nämlich leicht flüchtige Bestandteile – daher ja auch das Aroma! Diese leicht flüchtigen Bestandteile würden sonst durch die Kohlensäure-Bläschen, die sich während der Vergärung bilden, größtenteils mitgerissen und ausgetragen werden. Das Aroma würde sich somit weitgehend verflüchtigen.

