



Braubroschüre

für gehopfte Bierwürzekonzentrate



© **Hopfen und mehr GmbH, Hüttenseestraße 40, 88099 Neukirch**

www.bier-kwik.de

Stand: 06/2021

Die Verwertung der Texte und Bilder ist auch auszugsweise ohne schriftliche Genehmigung von Hopfen und mehr GmbH rechtswidrig und strafbar. Dies gilt für sämtliche Methoden der Vervielfältigung, wie z.B. Kopieren, Übersetzen, Mikroverfilmen und für die Verarbeitung mit elektronischen Systemen.

Die Rezepte und Vorschläge in dem vorliegenden Werk sind sorgfältig erworben und nach bestem Wissen und Gewissen geprüft. Eine Haftung von Hopfen und mehr GmbH und seiner Beauftragten für Personen-, Sach- und Vermögensschäden ist jedoch ausgeschlossen.

Inhaltsverzeichnis

1. Einführung	4
2. Malz, Hopfen und Hefe	6
3. So braut die Brauerei.....	10
4. Inhalt des Bier-Kwik® BRAUSETS.....	12
5. Jetzt wird gebraut	15
5.1 Herstellen des Sudes.....	16
5.2 Einleiten des Gärprozesses	17
5.3 Abfüllen des (Jung)-Bieres.....	18
5.4 Lagern und Reifen.....	19
5.5 Mein Schnellüberblick.....	22
6. Meine Rezepttabelle	22
7. Mein Brauprotokoll.....	24
8. Rechtliche Informationen	26
9. Wie du weitermachen kannst.....	27
10. Tipps und Hilfen.....	28
11. Was dir Bier-Kwik® mitgibt.....	30

1. Einführung



Mit den Bier-Kwik® BRAUSETS bieten wir dir die Möglichkeit, das Bierbrauen auf einfachem Weg zu erlernen und deine Leidenschaft für's Brauen Stück um Stück weiter zu entwickeln. Wir haben uns Gedanken gemacht, welche Schritte für den Einsteiger am wichtigsten sind, um die Grundlagen zu erlernen und schnell in die Praxis und Routine zu kommen. Wir wünschen dir dabei viel Erfolg!

Die Vielfalt der Biersorten

Es gibt sehr viele verschiedene Biersorten! Alleine in Deutschland sollen es über 5000 verschiedene Sorten sein, die von über 1200 Brauereien gebraut werden. Warum gibt es eigentlich so viele Sorten? Wie kann man die Rezepturen für so viele Biersorten entwickeln?

Diese Frage hast du dir bestimmt auch schon einmal gestellt. Wir müssen hier ein wenig ausholen um dir zu erklären, warum man überhaupt so viele Sorten Bier herstellen kann.

Was macht den Geschmack der verschiedenen Biersorten aus? Das Malz gibt dem Bier den Körper, der Hopfen gibt dem Bier die Seele und die Hefe gibt dem Bier den Charakter.

Diese alte Brauer-Weisheit bringt es auf den Punkt und zeigt die wesentlichen „Schrauben“, an denen man drehen kann, um verschiedene Biersorten brauen zu können.





2. Malz, Hopfen und Hefe



2.1 Das Malz



So entsteht Malz

Malz wächst an keiner Pflanze und an keinem Baum. Malz ist Getreide, das in der Mälzerei zum Keimen gebracht und anschließend getrocknet wird. Der Vorgang des Keimens ist überaus wichtig, da verschiedene Kornenzyme, sowohl das im Korn enthaltene Eiweiß, als auch die Stärke teilweise verzuckern. Je nachdem wie lange und bei welcher Temperatur das Malz gedarrt, also getrocknet wird, wird das Malz dunkler oder heller und entwickelt auch die entsprechenden Aromastoffe.

Aus dem Malz – also dem angekeimten Getreide – wird im sog. Maischeprozess die Bierwürze gewonnen. Diese Bierwürze liegt deinem Set fix und fertig in konzentrierter Form in der Dose bei.

Die Hefe vergärt die Bierwürze zu Kohlensäure und Alkohol. Die Kohlensäure (besser bezeichnet als Kohlendioxid) ist ein Gas und entweicht während der Gärung unter Blasenbildung. Aber die Hefe kann nicht die gesamte Bierwürze vergären, da das Malz eine Mischung aus verschiedenen Zuckersorten darstellt (der Hauptbestandteil ist der sog. Malzzucker) und einige dieser Zuckersorten nicht durch die Hefe „verdaut“, also vergoren werden können. Dieser „Rest“-Zucker gibt dem Bier dann aber den Körper.

Würde die gesamte Bierwürze zu 100 % vergoren werden, so würde das Bier „leer“ wie eine Mischung aus Sprudelwasser und Wodka schmecken. Der weiße (Haushalts)-Zucker dagegen wird nahezu komplett vergoren. Deshalb kann man über das Verhältnis von Bierwürzekonzentrat zu Zucker den Körper des Bieres regulieren.

„Schwere“ (also körperreiche) Biere wie z. B. Festbiere, Klosterbiere oder Weihnachtsbiere haben viel Körper, deshalb mischt man bei Rezepten zu diesen Bieren relativ wenig oder gar keinen Zucker bei.

Sommerbiere hingegen sollen leicht und spritzig schmecken; ein hoher Alkoholgehalt ist meist nicht gewünscht, da man das Bier „gegen den Durst“ trinken will. Bei Sommerbieren ist deshalb der Malzanteil im Verhältnis zum Zucker UND die Gesamtmenge „Bierwürzekonzentrat + Zucker“ gering.

Man muss auch beachten, dass ein Bier mit viel Körper nicht unbedingt alkoholstark sein muss. Ein Bier, gebraut mit 1 kg Bierwürzekonzentrat, hat im Vergleich zu einem Bier, gebraut aus 500 g Bierwürzekonzentrat und 500 g Zucker, aus den genannten Gründen weniger Alkohol. Denn der Zucker vergärt praktisch zu 100 %, das Bierwürzekonzentrat aber nicht. Ein Programm zur ungefähren Berechnung des Alkoholgehaltes findest du übrigens in unserer Wissensdatenbank (auf diese wird später in der Broschüre hingewiesen).

Noch ein Wort zum Zucker: Experimentiere z. B. ruhig auch mal mit braunem Rohrzucker. Du bekommst eine interessante Geschmacksrichtung, denn vergiss nicht, dass Rum aus vergorenem Rohrzucker hergestellt wird. Auch die Zugabe von (Tannen-)Honig ist möglich, wenn du z. B. ein Schwarzwälder Weihnachtsbier brauen möchtest.

Du solltest bei einer Rezeptur auf einen 10-Liter-Ansatz mindestens 400 g Bierwürzekonzentrat verwenden. In Ausnahmefällen (Sommerbier) reichen dann auch mal „knapp“ 400 g. Ein Bier mit weniger als 400 g Bierwürzekonzentrat auf 10 Liter schmeckt ziemlich schlank und leer.

Achte bitte darauf, dass die Zutaten „gut ausgewogen sind“. Es ist viel schwieriger ein geschmacklich gutes alkoholarmses Bier zu brauen, als ein geschmacklich gutes alkoholstarkes Bier.

Übrigens: nach dem Reinheitsgebot ist die Zugabe von Zucker erlaubt, wenn du das Bier mit einer obergärigen Hefe vergärst. Hättest du das gewusst?

Mit unserem Bier-Kwik® Starterset für Maischebrauer und den Bier-Kwik® Microbrausets lernst du dann, mit Malz dein eigenes Bier zu brauen. Diesen weiteren Schritt kannst du gehen, wenn du mit dem aktuellen Set bereits Übung hast und die Bierherstellung mit Bierwürzekonzentrat schon in Fleisch und Blut übergegangen ist.



2.2 Der Hopfen



Der Hopfen bestimmt die Seele des Bieres! Hopfen ist eine Kletterpflanze, die zu den Hanfgewächsen gehört. Sie wächst in sogenannten Hopfengärten in verschiedenen Anbaugebieten (z. B. Tett nang, Hallertau, Spalt). Der Hopfen gibt dem Bier die Bittere und ein typisches Aroma. Die Blüten der Pflanze, auch Dolden genannt, werden nach der Ernte von der Pflanze abgetrennt und getrocknet. Meistens wird der Hopfen danach gemahlen und zu sogenannten Hopfenpellets gepresst. Diese werden in verschiedenen Beuteln unter Schutzatmosphäre verpackt und ausgeliefert. Durch eine Auswaschung der wertvollen, löslichen Inhaltsstoffe kann schließlich auch Hopfenextrakt gewonnen werden.

Da die Bierwürzekonzentrate des von dir erworbenen Sets bereits gehopft sind, sollten wir uns zunächst einmal mit einer besonderen Art des Hopfens, dem Aromahopfen, beschäftigen. Es gibt Hopfensorten, die sowohl Bittere als auch Aroma vereinen und andere, welche ausschließlich als Bitter- oder Aromahopfen bezeichnet werden. Hier gilt es gut zu recherchieren und verschiedene Sorten auszuprobieren.

Der Bitterhopfen ist bereits in den Bierwürzekonzentraten BK-01-40 und BK-01-41 enthalten. Wenn du ein Bier mit einer feinen Hopfennote bevorzugst, kannst du zusätzlich noch unseren Aromahopfen hinzugeben. Ein schlankes Sommerbier, ein Weizenbier oder auch ein „normales“ Helles wird durch die Zugabe von Aromahopfen hervorragend verfeinert und erhält dadurch eine besondere „Seele“, die das Bier geschmacklich deutlich verändert. Aber auch ein dunkles und kräftiges Schwarzbier, ein Teufelsbock oder gar ein Guinness erhalten durch den Aromahopfen eine besondere Hopfennote.

Beachte bitte, dass der Aromahopfen Bestandteile enthält, die leicht flüchtig sind; nur deshalb können wir ja das Hopfenaroma auch riechen. Diese flüchtigen Bestandteile würden während der Vergärung durch die aufsteigenden Kohlensäure-Bläschen „ausgetrieben“ werden. Gib deshalb bitte den Aromahopfen erst kurz vor der Abfüllung hinzu.

Hopfen und Malz sind in deinem Bierwürzekonzentrat direkt miteinander verbunden. Du musst das Konzentrat dann nur noch auf die korrekte Art und Weise aufgießen und verarbeiten. Durch Zugabe der Hefe wird der Gärprozess gestartet.



2.3 Die Hefe

Die Hefe ist die letzte und empfindlichste Zutat beim Bierbrauen. Sie verstoffwechselt den in der Würze befindlichen Malzzucker weitestgehend in Alkohol (Ethanol) und Kohlensäure (CO₂). Die Hefe gibt dem Bier den Charakter. Um die Bedeutung der Hefe für die Bierherstellung richtig beurteilen zu können, hilft es sehr zu wissen, dass die Hefe ein lebender Organismus ist, der Zucker zu Alkohol „verdaut“. Alkohol ist aber nur das Haupt-Stoffwechselprodukt der Hefe. Es gibt noch weitere Stoffwechselprodukte, die entstehen, wie z. B. Aromastoffe und weitere natürliche Geschmacksstoffe, die die Hefe produziert.

Je nach Hefesorte sind diese Stoffwechselprodukte aber unterschiedlich und charakteristisch für die jeweilige Hefesorte. Mache mal den Test und vergäre den gleichen Sud mit zwei verschiedenen Hefesorten. Du wirst überrascht sein und es kaum glauben wollen, dass du den gleichen Sud vergoren hast. Der typische Geschmack eines Bieres entsteht nicht nur durch die Verwendung von Malz, sondern auch durch die Wahl der passenden Hefesorte.

Man unterscheidet zwischen obergärigen und untergärigen Hefen. Die obergärigen Hefen haben in der Regel ein größeres Geschmacksspektrum und erlauben die Vergärung bei Zimmertemperatur. Das kann sehr vorteilhaft sein, weil du den Sud während der Vergärung nicht kühlen musst. Bei untergärigen Hefesorten solltest du einen kühleren Keller zur Verfügung haben. Hier ist die Gärtemperatur niedriger. Der Geschmack ist schlanker und eventuell weniger charaktervoll.

Bedenke bitte, dass Alkohol ein Konservierungsmittel ist, weil es auf Organismen toxisch (giftig) wirkt. Deshalb musst du für die Herstellung alkoholstarker Biere auch eine „alkoholtolerante“ Hefe benutzen, die bei dem hohen Alkoholgehalt, der in der Endphase der Vergärung entsteht, auch noch „arbeiten“ kann.

Halte bei der Vergärung die für die jeweilige Hefe angegebene Gärtemperatur ein. Meist ist ein mehr oder weniger großer Temperaturbereich für die Gärtemperatur angegeben. Je höher du die Temperatur innerhalb dieses Temperaturbereichs wählst, desto größer wird der Anteil an Nebenprodukten bei der Vergärung. Wähle für den Anfang daher lieber den unteren oder mittleren Bereich der angegebenen Gärtemperatur.

3. So braut die Brauerei



In der Brauerei wird das geschrotete Malz in große Kessel aus Kupfer oder Edelstahl (in der Fachsprache Pfanne genannt) eingemaischt, also mit Brauwasser vermischt und langsam aufgeheizt. Dabei wird in bestimmten Temperaturbereichen eine sogenannte Rast gehalten.

Bei ca. 76 °C - 78 °C wird die Maische abgemaischt, also von der Pfanne in den Läuterbottich gepumpt und abgeläutert. Beim Abläutern werden die flüssigen und festen Bestandteile voneinander getrennt. Die Treber (die Überreste) werden als Viehfutter verwendet oder in der Biogasanlage entsorgt. Die flüssigen Bestandteile nennt man Würze. Diese Würze wird in der Pfanne gesammelt und zum Kochen gebracht. Wenn die Würze kocht, wird der Hopfen in die Würze gegeben und eine Zeit lang mitgekocht.

So kann der Hopfen sein Aroma und seine Bittere voll entfalten. Nach dem Kochen wird die Würze in ein weiteres Gefäß, den Whirlpool, gepumpt und vom Heißtrub (Hopfen und ausgeflockte Eiweiße) getrennt. Beim Abpumpen der Würze wird diese dabei gekühlt und mit Luft angereichert, bevor sie in den Gärtank gelangt.



Ist die Würze im Gärtank, wird die Hefe zugegeben. Nun kann sich die Hefe durch den beim Belüften eingebrachten Sauerstoff vermehren. Hat sich die Hefe stark genug vermehrt, fängt sie mit der Gärung an. Dabei verarbeitet sie den Malzzucker zu Alkohol und Kohlensäure.



Sobald die Hefe mit der Gärung fertig ist, wird das nun „Jungbier“ genannte Würze-Hefe-Gemisch vom Gärtank in den Lagertank gepumpt. Dort „liegt“ das Jungbier nun für ca. 3 – 4 Wochen und reift und klärt, d. h. dass die im Jungbier befindliche Hefe langsam auf den Tankboden sinkt und dort sedimentiert.

Ist die Reifezeit des Bieres vorbei, wird es vom Lagertank über einen Filter in einen Drucktank gepumpt. Von diesem wird das Bier dann in den Füller im Flaschenkeller geleitet und anschließend in Flaschen, Dosen und Fässer abgefüllt.



4. Inhalt des Bier-Kwik® BRAUSETS



Dein Brauset besteht aus folgenden Teilen:

- 10-l-Gäreimer mit Deckel
- 1 kg Bierwürzekonzentrat gehopft hell oder dunkel je nach Set
- Flaschenabfüllröhrchen
- Auslaufhahn
- Gärspund und Gärstopfen
- 2 x obergärende Trockenhefe 3 g
- Dosierhilfe für Zucker
- 2 x 20 g OXI Braureiniger
- Braubroschüre

Je nach Set erhältst du auch noch weiteren Inhalt.

Was du zusätzlich benötigst:

- Wasser
- Küchenwaage
- Schüssel für den Zucker
- Rührlöffel
- Topf ca. 3 l
bzw. Wasserkocher
- Schere
- Thermometer
- Zucker
- Küchentücher



Details zum Bier-Kwik® Bierwürzekonzentrat

In dem Bier-Kwik® Bierwürzekonzentrat, welches du in deinem Brauset findest, steckt ein großer Teil unseres besonderen „Know-How“! Wir haben nämlich für dich bereits schon gemälzt, gemaischt, geläutert und die Würze gekocht. Damit ist dir der größte Teil der Arbeit bereits abgenommen.

Auf den ersten Seiten hast du ja bereits erfahren, wie zeitaufwendig die Bierherstellung ist. Du kannst dich also jetzt ganz allein darauf konzentrieren, deine eigenen Rezepte immer weiter zu verfeinern und deine individuelle Rezeptensammlung laufend zu erweitern.

Unser Bier-Kwik® Bierwürzekonzentrat ist ein aus erlesenen Rohstoffen hergestelltes reines Naturprodukt. Dieses Bierwürzekonzentrat ist nach guter, alter traditioneller Braukunst gefertigt worden. Mit Wasser verdünnt ergibt sich dann die bereits erwähnte Bierwürze. Das im Set enthaltene Bierwürzekonzentrat mit der Artikel-Nr. BK-01-40 (Hell) oder BK-01-41 (Dunkel) enthält bereits den Hopfen.

Sammele am besten also erste Brauerfahrungen mit dem ein oder anderen Rezeptvorschlag (siehe Kapitel 6). Nachdem du ein bisschen Erfahrung gesammelt hast, kannst du dann selbst Rezepte entwickeln, die deinem eigenen, individuellen Geschmack entsprechen. So wirst du Schritt für Schritt zum Bierbrauer.





Wichtig: Reinigen deiner Brautensilien

Hygiene ist oberstes Gebot bei der Herstellung von Bier. Fülle dazu den Gäreimer mit heißem Wasser und prüfe dabei auch die Dichtigkeit des Auslaufhahnes. Ziehe ggf. die Mutter des Auslaufhahnes vorsichtig nach.

Zum Reinigen der Materialien liegen 2 x 20 g OXI Braureiniger dabei. Vor dem Brauen solltest du alle deine im Set enthaltenen Brautensilien und Flaschen gründlich und nach Anleitung reinigen. Warum ist das so wichtig? Dein Bier könnte bei unsauberen Brautensilien und verschmutzten Flaschen Schaden nehmen, der Geschmack könnte verfälschen oder noch viel schlimmer: Keime könnten in dein Selbstgebrautes gelangen und es ungenießbar machen.

Wir bieten dir ausführliche Anleitungen in Video-Tutorials und zum Download an, die dir das Reinigen so einfach wie möglich machen.

Besuche doch unseren YouTube-Kanal:

www.youtube.com/HopfenUndMehrGmbH





5. Jetzt wird Bier hergestellt!

Vorbereitungen

Eine gute Vorbereitung ist wie bei fast allen Dingen das A und O. Packe in der sprichwörtlichen Bierruhe dein BRAUSET EINSTEIGER aus. Montiere den Auslaufhahn in das vorgesehene Loch des Gäreimers. Die Abdichtung des Auslaufhahns erfolgt durch eine Dichtung. Bringe diese Dichtung außen am Eimer an. Ziehe die Mutter gut, aber vorsichtig, an. Bedenke bitte, dass zwar die Mutter recht groß ist, aber Kunststoff nicht die Festigkeit von Stahl hat, denn das Gewinde des Auslaufhahns könnte sonst brechen. Der Auslaufhahn ist drehbar; du kannst so den Hahn wegschwenken, damit der Auslauf des Hahnes beim Aufstellen des Eimers nicht aufliegt.

Montiere anschließend den Gärspund auf dem Deckel. Hierzu musst du den Gärstopfen auf das Loch des Deckels setzen und den Gärspund mit etwas Kraft aufdrücken.

Nun bist du startklar! Jetzt kannst du beginnen, nach gewünschtem Rezept dein Bier herzustellen (siehe Rezepttabelle Kapitel 6).



5.1 Herstellen des Sudes

- Lege die Zutaten für dein Rezept bereit; dazu gehören: Bierwürzkonzentrat, Zucker und Bierhefe.
- Wärme das Bier-Kwik® Bierwürzkonzentrat in 50 - 60 °C warmem Wasser vor und koche gleichzeitig ca. 1,5 Liter Wasser ab. Die Würze wird angewärmt, damit das Extrakt etwas flüssiger wird; denn so lässt es sich leichter dosieren.
- Dann öffnest du das Bier-Kwik® Bierwürzkonzentrat. Es wird nach Rezept abgewogen. Stelle den Gäreimer auf eine Küchenwaage und berücksichtige das Gewicht des Eimers. Dann gibst du das Bier-Kwik® Bierwürzkonzentrat (Menge nach Rezept) in den Gäreimer.



- Jetzt fügst du nach Rezept Zucker hinzu, welchen du ebenfalls abwiegst. Danach gibst du 1,5 Liter heißes, gekochtes Wasser auf das sich im Eimer befindende Bier-Kwik® Bierwürzkonzentrat und verrührst es. Das Malzextrakt löst sich nun restlos auf. Achte bitte darauf, dass kein Bodensatz mehr vorhanden ist. Durch Ankippen des Gäreimers kannst du feststellen, ob sich die Zutaten „bis auf den Boden“ vollständig aufgelöst haben.
- Danach füllst du mit kaltem Wasser bis zur 10-Liter-Marke auf. Kontrolliere die Temperatur bis sie 20 °C erreicht. Jetzt bitte alles noch mal schön verrühren, damit der Biersud eine gleichmäßige Konsistenz aufweist. Tipp: Falls der Sud noch zu heiß ist, kannst du den kompletten Gäreimer in ein mit kaltem Wasser gefülltes Spülbecken stellen, bis die korrekte Temperatur erreicht ist.

5.2 Einleiten des Gärprozesses

- Nun gibst du ein Päckchen mit 3 g obergäriger Trockenhefe großflächig dazu. Dieses reicht genau für den 10-Liter-Sud aus, welcher sich in deinem Gäreimer befindet.



- Dann setzt du den Deckel mit Gärspund auf den Eimer und schließt diesen damit ab. Dies geschieht, damit keine Fremdkörper in die Würze gelangen, aber gleichzeitig trotzdem die Luft während des Gärprozesses entweichen kann. Fülle Wasser bis zur Markierung in den Gärspund und decke diesen mit dem Deckel ab. Lasse den Eimer nun bei einer gleichmäßigen Zimmertemperatur von 20 - 25 °C ca. 5 - 6 Tage lang stehen.
- Bitte die Gäraktivität im Gärspund beobachten. Die Aktivität erkennst du am „Blubbern“ im Gärspund. Sollte nach 5 - 6 Tagen noch Gäraktivität zu sehen sein, bitte noch ca. 2 weitere Tage stehen lassen. Nach dieser Zeit öffnest du den Deckel des Gäreimers. Der Sud wird vermutlich etwas schäumen.

Wichtig:

Sorge rechtzeitig, am besten schon bevor du den Sud ansetzt, für leere, saubere Bierflaschen. Besonders sticht natürlich Bierflaschen mit Bügelverschluss, da man hier nicht nur das Bier, sondern auch beim Öffnen der Flasche schon den satten „PLÖP“ genießen kann.

5.3 Abfüllen des (Jung)-Bieres

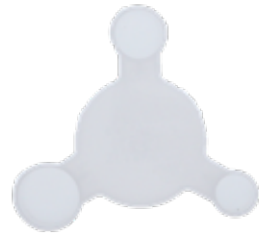
- Gib die entsprechende Menge Zucker mit Hilfe der Dosierhilfe in deine Flasche (abhängig von der Flaschengröße - siehe unten), z. B. 4 g Zucker in eine 0,5-l-Flasche. Dieser Extra-Zucker leitet die Nachgärung ein und wandelt sich in Alkohol und Kohlensäure um.

Im Folgenden führen wir dir auf, welche Löffelgrößen der Dosierhilfe welcher Menge Zucker entspricht:

0,33 = ca. 2,6 g

0,50 = ca. 4 g

0,75 = ca. 6 g



- Stecke das Abfüllröhrchen auf die Tülle des Auslaufhahns und lasse nun das Bier direkt in leere Bügelflaschen ab. Achte dabei darauf, dass nicht zu viel Hefe mit in die Bierflasche kommt. Vermeide unbedingt die Bewegung des Sudes und das Aufwirbeln der Hefe.

Ab jetzt bitte die Bierflaschen 10 Tage lang bei Zimmertemperatur lagern, damit die Hefe weiter arbeiten kann.



5. 4 Lagern und Reifen

Nach diesen 10 Tagen solltest du die Bierflaschen möglichst dunkel und kühl lagern. Nach weiteren 1 - 2 Wochen ist das Bier trinkfertig und genießbar.



Bitte beachte, auch nach Abschluss der Nachgärung handelt es sich noch um ein „Jung“-Bier. Genießer können dem Bier nach dem Lagern noch eine Reifezeit hinzufügen; der Geschmack wird dadurch noch erheblich verbessert. „Normale“ Biere erreichen erst in ca. 2 – 3 Monaten das Geschmacksoptimum. Danach sind sie je nach Lagerbedingungen noch ca. 2 weitere Monate haltbar. Als Faustregel gilt, je höher der Alkoholgehalt und je höher die Hopfung, desto haltbarer ist das Bier.

Wichtige Sicherheits-Hinweise für die Lagerung:

Gib auf keinen Fall mehr als 10 g Zucker pro Liter für die Nachgärung zu und fülle auf keinen Fall vor Beendigung der Vergärung ab. Es bildet sich sonst zu viel Kohlensäure, die die Bierflaschen bei der Lagerung zum Bersten bringen kann. Wichtig ist, dass die Gärung vollständig abgeschlossen ist, bevor du abfüllst.

Verwende keine Einweg- oder Saftflaschen. Diese Flaschen sind nicht für Druck geeignet. Druckfest sind in der Regel Mehrweg-Bierflaschen, Flaschen für kohlensäurehaltige Getränke, z. B. Limonade und die neuerdings auch erhältlichen PET-Bierflaschen.

5.5 Mein Schnellüberblick

1. Ich besorge rechtzeitig Bierflaschen mit einem Bügelverschluss für die Abfüllung.
2. Ich reinige alle Brauutensilien gründlich ...
3. Ich gebe die Zutatenmengen (Bierwürzekonzentrat und Zucker) für mein Bierrezept in den Gäreimer.
4. Ich gieße 1,5 Liter kochendes Wasser in den Gäreimer und löse die Zutaten vollständig auf.
5. Ich fülle den Gäreimer mit kaltem Wasser bis zur 10 Liter Marke auf.
6. Ich streue ein Päckchen obergärige Trockenhefe auf den Sud.
7. Ich muss dann bis zur vollständigen Beendigung der Gärung bei Zimmertemperatur einige Tage warten.
8. Ich fülle den Sud in druckfeste Bierflaschen ab. Dabei achte ich drauf, die sich am Boden des Gärbehälters abgesetzte Hefe nicht mit umzufüllen.
9. Ich gebe pro 0,5-Liter-Bierflasche ca. 4 g Zucker mit der Dosierhilfe hinzu.
10. Ich lasse die Flaschen bei Zimmertemperatur ca. 10 Tage lang stehen und gebe dem Bier danach noch im kühleren Keller weitere Reifezeit.

Nutze unsere Webseite, unsere Wissensdatenbank, unsere Tutorials und unsere Hotline

Auf www.bier-kwik.de haben wir für all unsere Sets Bereiche erstellt. Hier findest du alle relevanten Informationen. In unserem Downloadbereich kannst du die entsprechenden Hilfsmittel jederzeit erneut downloaden.



www.bier-kwik.de/downloadbereich

Zusätzlich zu unseren schriftlichen Anleitungen haben wir dir zum BRAUSET EINSTEIGER ein Tutorial erstellt, welches du dir parallel zum Lesen dieser Brau-Broschüre anschauen kannst.



<https://vimeo.com/547934606>

In unserer Wissensdatenbank stellen wir dir regelmäßig neue Informationen rund um das Thema „Wie braue ich mein eigenes Bier“ zur Verfügung.



wissen.hobbybrauerversand.de

Manchmal gibt es aber auch Fragen, die noch spezifischer sind. Hier brauchst du wirklich einen kompetenten Ansprechpartner, der vom Brauen und Mälzen Ahnung hat. Falls du solche Fragen hast, zögere nicht und schreibe uns einfach eine E-Mail oder rufe unsere Hotline an.

Unsere Kontaktdaten:
info@hopfen-und-mehr.de
+49 7528 - 96990 - 10

6. Meine Rezepttabelle



Bierwürzekonzentrat, HELL mit Hopfen
BK-01-40

Bierwürzekonzentrat, DUNKEL mit Hopfen
BK-01-41

Biersorte	Hell [g]	Dunkel [g]	Zucker	Hefen [Artikel-Nr.]
Rezepte mit Bierwürzekonzentrat HELL (BK-01-40)				
Helles	400		600	obergärige Trockenhefe BK-01-27 oder untergärige Trockenhefe BK-01-29
Pils	500		500	obergärige Trockenhefe BK-01-27 oder untergärige Trockenhefe BK-01-29
Edelbräu, hell	600		500	obergärige Trockenhefe BK-01-27 oder untergärige Trockenhefe BK-01-29
Bockbier, hell	700		650	obergärige Trockenhefe BK-01-27 oder untergärige Trockenhefe BK-01-29
Teufelsbock, hell	800		750	obergärige Trockenhefe BK-01-27 oder untergärige Trockenhefe BK-01-29
Sommerbier, hell	350		350	obergärige Trockenhefe BK-01-27 oder untergärige Trockenhefe BK-01-29

Rezepte mit Bierwürzekonzentrat DUNKEL (BK-01-41)

Dunkles		400	600	obergärige Trockenhefe BK-01-27 oder untergärige Trockenhefe BK-01-29
Altbier		600	500	obergärige Trockenhefe BK-01-27 oder untergärige Trockenhefe BK-01-29
Edelbräu, dunkel		600	500	obergärige Trockenhefe BK-01-27 oder untergärige Trockenhefe BK-01-29
Bockbier, dunkel		700	650	obergärige Trockenhefe BK-01-27 oder untergärige Trockenhefe BK-01-29
Teufelsbock, dunkel		800	750	obergärige Trockenhefe BK-01-27 oder untergärige Trockenhefe BK-01-29
Sommerbier, dunkel		350	350	obergärige Trockenhefe BK-01-27 oder untergärige Trockenhefe BK-01-29

Biersorte	Hell [g]	Dunkel [g]	Zucker	Hefen [Artikel-Nr.]
Rezepte mit Bierwürzekonzentrat HELL und DUNKEL (BK-01-40 und BK-01-41)				
Bernsteinbräu	200	200	500	obergärige Trockenhefe BK-01-27 oder untergärige Trockenhefe BK-01-29
Edelbräu, bernstein	300	300	500	obergärige Trockenhefe BK-01-27 oder untergärige Trockenhefe BK-01-29
Bockbier, bernstein	300	400	650	obergärige Trockenhefe BK-01-27 oder untergärige Trockenhefe BK-01-29
Teufelsbock, bernstein	400	400	750	obergärige Trockenhefe BK-01-27 oder untergärige Trockenhefe BK-01-29
Sommerbier, bernstein	200	150	350	obergärige Trockenhefe BK-01-27 oder untergärige Trockenhefe BK-01-29

Sämtliche Rezepte sind für eine Menge von insgesamt 10 Liter Bierwürze ausgelegt. Du kannst aber natürlich auch nur 5 Liter Bierwürze ansetzen. Halbiere dazu einfach die angegebenen Mengen. Falls du eine große Party feiern möchtest und du dir unseren Gäreimer mit 30 Liter Fassungsvermögen zugelegt hast, verdreifache einfach die entsprechenden Mengen.

Wichtig ist, dass du keine Scheu davor hast, Neues auszuprobieren. Auch beim Bierbrauen ist noch kein Meister vom Himmel gefallen und es bedarf Geduld und Ausdauer. Schließlich wirst du aber mit dem dementsprechenden Geschmackserlebnis belohnt werden. Weitere Rezeptideen findest du unter: www.bier-kwik.de/downloadbereich



7. Mein Brauprotokoll



Dein Brauprotokoll wird dich bei jedem neuen Bierherstellungsprozess begleiten. Schreibe deine Daten gewissenhaft auf, damit du später genau nachvollziehen kannst, wie du dein Bier hergestellt hast.

Biersorte	
Rezeptur:	
Bierwürzekonzentrat, gehopft Hell / Dunkel [g]:	
Zucker [Gramm]:	
Weitere Zutaten [Gramm]:	
Weitere Zutaten [Gramm]:	
Weitere Zutaten [Gramm]:	
Wasser [Liter]	
Aufgesetzt am:	
Abgefüllt am:	
Durchschnittliche Zimmertemperatur [°C]:	
Geschmacksprüfung nach Lagerung:	
Datum:	Bemerkungen:
Datum:	Bemerkungen:
Datum:	Bemerkungen:
Notizen:	

Biersorte	
Rezeptur:	
Bierwürzekonzentrat, gehopft Hell / Dunkel [g]:	
Zucker [Gramm]:	
Weitere Zutaten [Gramm]:	
Weitere Zutaten [Gramm]:	
Weitere Zutaten [Gramm]:	
Wasser [Liter]	
Aufgesetzt am:	
Abgefüllt am:	
Durchschnittliche Zimmertemperatur [°C]:	
Geschmacksprüfung nach Lagerung:	
Datum:	Bemerkungen:
Datum:	Bemerkungen:
Datum:	Bemerkungen:
Notizen:	

Wir empfehlen dir, diese Doppelseite zu kopieren, damit du die Vorlage immer wieder erneut verwenden kannst.

8. Rechtliche Informationen



Die Herstellung und die Versteuerung von Bier wird in Deutschland durch das Biersteuer-Gesetz geregelt.

Eine Steuer-Befreiung nach § 2 Absatz 1 Satz 1 Biersteuerverordnung (BierStV) kommt nur in Betracht, wenn das gebraute Bier ausschließlich zum eigenen Verbrauch bereitet und nicht verkauft wird. Zudem muss die Herstellung unter der Menge von 200 Liter pro Kalenderjahr bleiben. Andernfalls besteht eine Steuerpflicht. Haus- und Hobbybrauer haben gemäß § 2 Abs. 2 BierStV vor Beginn eines Brauvorgangs die Herstellung dem zuständigen Hauptzollamt mit diesen Angaben anzuzeigen:

- die Biermenge, die voraussichtlich im Kalenderjahr erzeugt wird (hinsichtlich der Biermenge ist nur eine Angabe erforderlich, ob voraussichtlich mehr oder weniger als 200 Liter im Kalenderjahr hergestellt werden).
- die Angabe, dass als Haus- und Hobbybrauer gebraut wird.
- der Herstellungsort (z. B. Keller des Wohnhauses).

Für Haus- und Hobbybrauer, die über 200 Liter im Kalenderjahr erzeugen, ist eine Anmeldung beim Hauptzollamt erforderlich. In diesem Fall muss ein Bierbuch nach den amtlich vorgeschriebenen Mustern geführt und monatlich oder jährlich eine Biersteuererklärung beim zuständigen Hauptzollamt - Zentralstelle Biersteuer - abgegeben werden. Die Höhe der Biersteuer hängt von der erzeugten Menge ab.

Die derzeit gültige BierStV sagt aber auch, dass das Hauptzollamt Erleichterungen für Hobbybrauer zulassen kann.

Weitere Informationen zu diesem Thema findest du auf unserer Webseite unter : www.bier-kwik.de/Rechtliches

Weitere Informationen findest du unter www.zoll.de.

9. Wie du weitermachen kannst



Das Herstellen von Bier macht dir Lust auf mehr? Du möchtest am liebsten noch viel mehr über das Bierbrauen lernen und weiter ins Detail gehen? Dann haben wir für dich genau die richtigen Werkzeuge an der Hand.

Du hast nun genug Übung und hast ausreichend Erfahrungen mit dem aktuellen BRAUSET gemacht, dich ausprobiert und verschiedene Biere hergestellt? Dann könntest du es als Nächstes mit dem Bier-Kwik® Starterset für Maischebrauer versuchen. Wir nennen es das volle Brauerlebnis.

Das Maischebrauen ist die wohl beliebteste Art, Bier zu brauen. Die meisten professionellen Brauereien brauen nach diesem Verfahren und auch viele Hobbybrauer bevorzugen das Maischeverfahren. Außerdem bietet es viele Gestaltungsmöglichkeiten. Wir bringen dir bei, wie du von Grund auf dein eigenes Bier braust.

Auch unsere Bier-Kwik® Microbrauset zur Herstellung von Bier mit deiner „All in One“ Küchenmaschine sind eine tolle Möglichkeit, verschiedene Biersorten auszuprobieren und weiter auf den Geschmack zu kommen.

Risikiere des Öfteren mal einen Blick auf unsere Webseite und unsere Wissensdatenbank, damit du stets auf dem Laufenden bleibst und keine wertvollen Tipps verpasst!

Dort findest du auch Ideen zu exotischen Sorten (wie z. B. „Kriek“, das belgische Kirschbier) und Antworten auf die meist gestellten Fragen.

Unser Team ist für dich da, um dir Fragen per Telefon oder E-Mail zu beantworten. Nutze die Möglichkeiten, die wir dir bieten, um deine Passion für das Bierbrauen weiterhin zu fördern und deine Fähigkeiten auszubauen. Wir sind uns ganz sicher - dein Selbstgebrautes wird hervorragend sein!

10. Tipps und Hilfen



Du hast dein Bier nach der Anleitung gebraut und trotzdem ist etwas schief gegangen? Nachfolgend haben wir dir einige der anfänglichen Fehler zusammengestellt aus denen du schnell lernen kannst. Und wenn du gar nicht mehr weiter weißt, rufe uns doch einfach an oder schildere uns dein Problem per E-Mail.

Für jedes Problem, das entsteht, gibt es auch eine nachvollziehbare Ursache. Manchmal können Probleme noch während der Bierherstellung gelöst werden, andere lassen sich erst beim kommenden Versuch besser machen. Wichtig ist, dass du aus einem gemachten Fehler lernst, damit du bald nur noch Erfolgserlebnisse hast.

Problem	Ursachen	Abhilfe
Das Bier gärt nicht.	Die Hefe war nicht mehr aktiv.	Neue Hefe verwenden. Die Hefe darf erst zugegeben werden, nachdem die Würze auf Gärtemperatur gebracht worden ist (max. 25 °C). Sonst können die Hefezellen absterben.
	Unsauberes Arbeiten.	Geräte vor Benutzung gründlich reinigen, vorzugsweise mit einem speziellen Reiniger (OXI Braureiniger 2 x 20 g liegen bei).
	Die Umgebungstemperatur war zu niedrig.	Gäreimer in einen wärmeren Raum stellen.
Problem	Ursachen	Abhilfe
Das Bier schmeckt sauer.	Unsauberes Arbeiten.	Geräte gründlich reinigen, um Fehlgärungen durch „wilde“ Hefen auszuschließen; bei diesen Fehlgärungen bildet sich Milch- oder Essigsäure.
	Falscher Standort des Gäreimers.	Gäreimer in der Küche nicht direkt neben dem Milch- oder Essigtopf stellen (siehe oben).

Problem	Ursachen	Abhilfe
Zu wenig Schaum.	Die Nachgärung ist noch nicht vollständig abgeschlossen	Gib dem Bier noch etwas mehr Zeit für die Nachgärung.
	Das Bier ist zu kalt.	Bringe das Bier auf die übliche Trinktemperatur von 8 - 10 °C.
	Glas falsch gereinigt.	Entferne gründlich die Reste des Spülmittels.
Problem	Ursachen	Abhilfe
Zu viel Schaum.	Es wurde zu viel Zucker für die Nachgärung verwendet.	Flaschen vorsichtig belüften, d. h. kurz öffnen, damit der überschüssige Druck abgebaut werden kann.
	Das Bier wurde zu früh abgefüllt, die Hauptgärung war noch nicht abgeschlossen.	Flaschen vorsichtig belüften (siehe oben).
	Das Bier ist zu warm.	Flaschen auf die übliche Trinktemperatur von 8 - 10 °C abkühlen.
Problem	Ursachen	Abhilfe
Der Schaum ist nicht stabil.	Es wurde zu wenig Bierwürzekonzentrat verwendet.	Die Mindestmenge an Bierwürzekonzentrat von ca. 400 g auf einen 10-Liter-Ansatz verwenden.
	Im Glas oder in der Flasche sind noch Spülmittelreste oder Spuren von Fett vorhanden.	Flaschen und Gläser gründlich reinigen und mit reichlich klarem Wasser nachspülen.
	Die Nachgärung ist noch nicht vollständig abgeschlossen.	Nachgärungsdauer und/oder Reifezeit verlängern.
Problem	Ursache	Abhilfe
Das Bier schmeckt „leer“.	Es wurde zu wenig Bierwürzekonzentrat im Verhältnis zur Zuckermenge verwendet.	Neuen Sud ansetzen und Rezeptur beachten. Die Mindestmenge an Bierwürze-Konzentrat beträgt ca. 400 g auf einen 10-Liter-Ansatz.
	Bier ist nicht herb genug.	Zu wenig Hopfen.

11. Was dir Bier-Kwik® mitgibt



Jetzt hast du die wesentlichen Einflüsse der Zutaten auf den Geschmack des Bieres kennengelernt und weißt, dass die Rezepte in dieser Braubroschüre als Ideen zu verstehen sind. Du hast das Rüstzeug erhalten, deine EIGENE, individuelle Biersorte zu brauen.

Versuche es! Du wirst erstaunt sein, wie sich die Welt der Biere mit den vielen möglichen Geschmacksrichtungen für dich eröffnet.

Du siehst, es gibt unendliche Möglichkeiten, den Geschmack deines Bieres weiter zu beeinflussen: Auch der Kohlensäuregehalt (die sogenannte Resenz) beeinflusst den Geschmack deines Bieres erheblich. Lasse deiner Fantasie freien Lauf!

Du wirst immer wieder aufs Neue überrascht und begeistert sein, welche leckere Biersorten du herstellen kannst.

Wir freuen uns, dass wir dir helfen konnten, dein erstes eigenes Bier herzustellen. Lass es dir auf jeden Fall schmecken, denn du hast mit unserem BRAUSET EINSTEIGER einen großen Schritt nach vorne gemacht!

Darauf stoßen wir mit dir an!





Hotline

+49 7528 96990 - 10

Schreib uns

info@hopfen-und-mehr.de

Bildnachweis

Hopfen und mehr GmbH, www.hobbybrauerversand.de
Adobe Stock Footage, <https://stock.adobe.com>



www.bier-kwik.de

