

# GÄRUNG

Sobald die Gärung einsetzt, steigen im Gärröhrchen Blasen auf. Die Gärung dauert so lange, bis im Gärröhrchen **keine Blasen mehr aufsteigen** (bei Zimmertemperatur in der **Regel 3–4 Tage**). Lasse den Gärbehälter lieber einen Tag länger stehen als zu kurz.

# ABFÜLLUNG

Bevor du dein Bier abfüllst, reinige die Flaschen, die Bügelverschlüsse und das Abfüllröhrchen mit dem beiliegenden Braureiniger.

## HINWEIS

Verwende **KEIN Spülmittel**, das könnte sich negativ auf den Bierschaum auswirken!

Bereite nun eine **Zuckerlösung** vor, die Du für die **Nachgärung** benötigst. Dadurch wird anschließend in der Flasche die Kohlen-säure produziert.

Gib hierzu **15 g Zucker** in eine kleine Schüssel und gib **40 ml** warmes Wasser hinzu. Verwende zum Abmessen des Wassers die **beiliegende Spritze**. Löse den Zucker vollständig auf. Rühre ggf. mit einem sauberen Löffel ein paar Mal um.

## HINWEIS

Wenn du keine geeignete Waage zur Hand hast, kannst du auch Würfelzucker verwenden. **Ein Stück Würfelzucker wiegt 3 g.**

In der Zwischenzeit **füllst du das Bier in die Flaschen ab**. Stecke hierzu das Abfüllröhrchen auf den Auslaufhahn, halte die erste Flasche unter das Abfüllröhrchen und öffne dann den Auslaufhahn. Sobald du das Abfüllröhrchen auf den Flaschenboden drückst, beginnt das Bier zu fließen. Lasse in der Flasche **ca. 4 cm Luft**. Wiederhole nun diese Schritte bis das ganze Bier abgefüllt ist.

**HINWEIS**  
Es ist möglich, dass zum Schluss Hefe aus dem Gärbehälter mit in die Flasche gelangt. **Beende das Abfüllen, sobald im Abfüllröhrchen die Hefe erkennbar wird.**

Gib nun von der **Zuckerlösung exakt 5 ml** in jede volle Flasche. Bei der letzten Flasche, die ggf. nicht ganz voll ist, verwende bitte entsprechend weniger Zuckerwasser. Verwende zur Dosierung wieder die **mitgelieferte Spritze**.

**Verschließe nun die Flaschen.**

Du kannst nun die Flaschen mit den selbstklebenden **Etiketten bekleben**. Falls du jedoch andere Etiketten anbringen möchtest, streiche hierzu die Rückseite deiner eigenen Papieretiketten mit Milch ein (z. B. mit einem Kuchenpinsel) und drücke das Etikett auf die Flasche. Wische ggf. überstehende Milch mit einem Küchentuch ab.

Das **Kleben mit Milch** hat den **Vorteil**, dass die Etiketten **sehr gut halten**, sich mit Wasser aber auch wieder **sehr gut lösen lassen**.

# NACHGÄRUNG

Die verschlossenen Flaschen müssen nun zur **Nachgärung** noch einmal **dieselbe Zeit bei Raumtemperatur** stehen, wie die **Hauptgärung** im Gärbehälter gedauert hat.

Stelle die Flaschen anschließend für **ca. 2–3 Wochen** möglichst **kühl** (Kühlschrank).

**Jetzt ist dein Bier trinkfertig und kann in den mitgelieferten Biergläsern verkostet werden!**



Genieße dein eigenes Bier! **PROST!**

## DAS HELLE

**Alkoholgehalt im fertigen Bier:**  
ca. 5 vol. %

**Bitterkeit:** ca. 27 IBU

**Farbe:** ca. 12 EBC

# BRAUTAG



# GÄRUNG



# ABFÜLLTAG



# PROST

## HOPFEN UND MEHR GMBH

HÜTTENSEESTRASSE 40 · 88099 NEUKIRCH · [INFO@HOBBYBRAUERVERSAND.DE](mailto:INFO@HOBBYBRAUERVERSAND.DE)

[WWW.BIER-KWIK.DE](http://WWW.BIER-KWIK.DE)



## ANLEITUNG

# HELLES

# MICROBRAUSET.

INFORMATIONEN NACHFÜLLPACKS [WWW.BIER-KWIK.DE](http://WWW.BIER-KWIK.DE)

## VORBEREITUNG

Folgende Gerätschaften und Zutaten brauchst Du zusätzlich zum Microbrauset:

### AM BRAUTAG

- All-in-one Küchenmaschine mit Kochfunktion und mindestens 2 Liter Fassungsvermögen
- Küchensieb
- Schüssel
- Messbecher oder Topf mit mindestens 2 Liter Fassungsvermögen

### AM ABFÜLLTAG

- Küchenwaage
- Haushaltszucker (ggf. Würfelzucker)

**Alle Gerätschaften gründlich reinigen.** Den Gärbehälter mit einer **Reinigungslösung** füllen und auch immer wieder ein wenig Reinigungslösung durch den Auslaufhahn ablassen. Anschließend mit klarem Wasser gründlich nachspülen.

## § RECHTLICHES

Bierbrauen ist für den **Eigenbedarf bis zu 200 Liter pro Jahr steuerfrei**. Der Brauvorgang muss aber **beim Zoll angemeldet** werden. Dazu reicht in der Regel eine formlose Mitteilung an das zuständige Zollamt.

**Weitere Informationen** und die **Adresse** des für dich zuständigen Zollamts findest du unter: [www.zoll.de](http://www.zoll.de) (Suchbegriff: Hobbybrauer).

## MAISCHEN

### BRAUVORGANG: SCHRITT 1

Schütte das Malz in den Mixbehälter des Kochgeräts und schrote es für ca. **10 Sekunden** auf **Stufe 7**. Es sollten keine ganzen Körner mehr sichtbar sein. Falls doch, bitte den Vorgang wiederholen.

Fülle nun das geschrotete Malz in eine Schüssel und gib **1,2 Liter Wasser** in den Behälter der Küchenmaschine. Erhitze das Wasser nun auf **50 °C** bei **Stufe 1**.

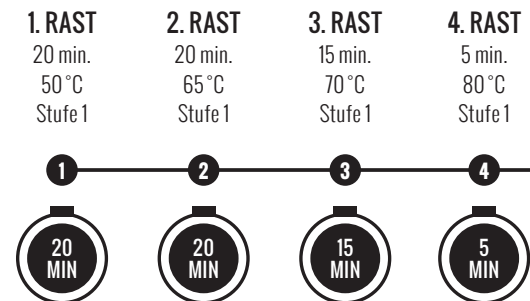
Sobald die Temperatur erreicht ist, gib das **geschrotete Malz** dazu und lasse das Gerät für **20 Minuten** bei **50 °C** auf **Stufe 1** laufen.

Stelle nach den 20 Minuten das Gerät auf **65 °C** ein und lasse es bei **Stufe 1** weitere **20 Minuten** laufen.

Nachdem die Zeit um ist, stelle das Gerät auf **70 °C** und lasse es nun weitere 15 Minuten auf Stufe 1 laufen.

Stelle nun die Temperatur auf **80 °C** ein und lasse das Gerät **5 Minuten** auf **Stufe 1** laufen.

### MAISCHEN KURZÜBERSICHT



## LÄUTERN

### BRAUVORGANG: SCHRITT 2

Schütte die Flüssigkeit aus dem Behälter durch das Küchensieb in einen Topf o.ä. mit mind. 2 Liter Fassungsvermögen. **Die Flüssigkeit und das Malz werden nun getrennt.**

Schütte nun die Flüssigkeit zurück in den Behälter der Küchenmaschine. Fülle dann den Behälter bis zur 2-Liter-Marke mit Wasser auf und erhitze die Flüssigkeit wieder auf **80 °C**.

Schütte jetzt die Flüssigkeit noch einmal durch das **Malzschrot** im **Küchensieb** in den Topf. **Lasse das Malzschrot gut abtropfen.**

**Schütte** nun die **Flüssigkeit** wieder zurück in den **Behälter des Kochgeräts** und fülle ggf. wieder bis zur 2-Liter-Markierung mit Wasser auf.

### WÜRZEKOCHEN KURZÜBERSICHT

DEN HOPFEN  
VOR Kochbeginn  
dazugeben



GESAMT-  
KOCHDAUER



Ruhen lassen  
ca. 10 - 15 min.



## WÜRZEKOCHEN

### BRAUVORGANG: SCHRITT 3

Gib vor dem Kochvorgang den Inhalt des Beutels mit der Bezeichnung „**Hopfen**“ hinzu. Stelle die Kochzeit auf **60 Minuten** bei **100 °C** ein und **starte den Kochvorgang**.

Nachdem die Würze 60 Minuten gekocht hat, **schalte das Gerät aus**.

**Gieße nun die Flüssigkeit in den Gärbehälter.** Wenn möglich, gießt du hierzu die Flüssigkeit durch den **beiliegenden Monofilamentfilter (1,5 Liter)**. So werden Eiweiß und Hopfenreste aus der Flüssigkeit gefiltert. Wenn Du keinen Monofilamentfilter hast, kannst du die Flüssigkeit auch durch ein **feines Teesieb** filtern.

Schraube nun den **Deckel** auf den **Gärbehälter** und stecke das **Gärröhrchen** (noch **ohne** Trennflüssigkeit) in das Loch im Deckel.

Lasse die Flüssigkeit nun abkühlen, bis die Temperatur **unter 30 °C** gesunken ist. Das dauert je nach Umgebungstemperatur zwischen **4 und 8 Stunden\***.

Streu nun die **Trockenhefe** in den Gärbehälter. Ein Unter-rühren der Trockenhefe ist nicht notwendig.

**Verschließe** nun den **Deckel** wieder und fülle das **Gärröhrchen** zur **Hälfte** mit **Wasser** oder **klarem Alkohol** (dies hindert Insekten daran in die Bierwürze zu gelangen).

### \*TIPP

Um die Abkühlung zu beschleunigen, stelle den Gärbehälter in ein kaltes Wasserbad.