



mein
BIER
KWIK
selbstgebraut

§ Rechtliches

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

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

Details zum Bier-Würzekonzentrat

In unserem Bier-Kwik-Bierwürzekonzentrat steckt ein großer Teil unseres besonderen „Know-How“!

Wir haben für dich bereits gemälzt, gemischt, geläutert und die Würze gekocht. Damit ist dir der größte Teil der Arbeit bereits abgenommen.

Unser Bier-Kwik-Bierwürzekonzentrat ist ein aus erlesenen Rohstoffen hergestelltes reines Naturprodukt. Es wurde nach guter, alter traditioneller Braukunst gefertigt.



Was du zusätzlich zum Bierwürzekonzentrat benötigst:

- Wasser
- Küchenwaage
- Gärbehälter (Eimer ...)
- Schüssel für den Zucker
- Rührlöffel
- Topf ca. 3 Liter oder Wasserkocher
- Schere
- Thermometer
- Küchentücher
- Zucker

Die Vorbereitungen

Hygiene ist oberstes Gebot bei der Herstellung von Bier.

Bereite deshalb alle für die Bierherstellung notwendigen Utensilien vor und reinige diese gründlich. Nun bist du startklar! Jetzt kannst du beginnen, nach Rezept dein Bier herzustellen.

Herstellen des Sudes

Lege die Zutaten für dein Rezept bereit; dazu gehören:

- Bierwürzekonzentrat
- Zucker
- Bierhefe

Wärme das Konzentrat in 50 – 60 °C warmem Wasser vor und koche gleichzeitig ca. 1,5 Liter Wasser ab.

Das Konzentrat wird nach Rezept abgewogen und in den Gärbehälter gegeben. Jetzt fügst du Zucker hinzu, welchen du ebenfalls nach Rezept abwiegen musst. Danach gibst du 1,5 Liter heißes Wasser auf das Bierwürzekonzentrat und verrührst dieses, bis sich alles vollständig aufgelöst hat. Achte bitte darauf, dass kein Bodensatz mehr vorhanden ist. Anschließend füllst du deinen Gärbehälter bis zu einer Menge von 10 Litern mit kaltem Wasser auf. Kontrolliere die Temperatur bis sie 20 °C erreicht hat.

Bitte verrühre jetzt bitte alles noch einmal, damit der Biersud eine gleichmäßige Konsistenz aufweist.

Tipp: Falls der Sud noch zu heiß ist, kannst du den kompletten Gärbehälter in ein mit kaltem Wasser gefülltes Spülbecken stellen.

Einleiten des Gärprozesses

Gib nun ein Päckchen mit 3 g Trockenhefe großflächig dazu.

Schließe den Gärbehälter möglichst mit einem Deckel, um Fremdkörper in deinem Sud zu vermeiden.

Bringe, falls möglich, einen Gärspund an, damit entstehende Kohlensäure darüber entweichen kann.

Lass den Gärbehälter nun bei einer gleichmäßigen Zimmertemperatur von 20 – 25 °C ca. 5 – 6 Tage lang stehen.

Wichtig: Sorge rechtzeitig, am besten schon bevor du den Sud ansetzt, für leere, saubere Bierflaschen.



Abfüllen des (Jung)-Bieres

Gib die entsprechende Menge Zucker mit der Dosierhilfe in die Flaschen (abhängig von der Flaschengröße).

4 Gramm Zucker sind für eine 0,5-Liter Flasche ausreichend.

Der Extra-Zucker in den Bierflaschen leitet die Nachgärung ein und wird von der Hefe in Alkohol und Kohlensäure umgewandelt.

Fülle anschließend dein Bier direkt in leere Bierflaschen ab. Achte dabei darauf, dass nicht zu viel Hefe mit in die Flasche kommt.

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

Lagern und Reifen

Lagere nun das Bier weitere 1 - 2 Wochen möglichst kühl und dunkel. Jetzt ist dein Bier trinkfertig und genießbar.

Bitte beachten: Nach Abschluss der Nachgärung handelt es sich noch um ein „Jung“-Bier. Der Geschmack wird durch längere Reifezeit erheblich verbessert. „Normale“ Biere erreichen erst nach ca. 2 – 3 Monaten das Geschmacksoptimum.

Wichtige Sicherheits-Hinweise für die Lagerung:

Gib auf keinen Fall mehr als 10 g Zucker pro Liter für die Nachgärung hinzu und fülle auf keinen Fall vor Beendigung der Gärung ab. Es bildet sich sonst zu viel Kohlensäure, welche 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 kohlendioxidhaltige Getränke, z. B. Limonade und die neuerdings erhältlichen PET-Bierflaschen.

Rezepttabelle

Bierwürzekonzentrat Hell gehopft (BK-01-40)

Biersorte	Konzentrat (Hell)	Zucker
Helles	400 g	600 g
Pils	500 g	500 g

Bierwürzekonzentrat für Dunkles und Alt-Bier gehopft (BK-01-41)

Biersorte	Konzentrat (Dunkel)	Zucker
Dunkles	400 g	600 g
Altbier	600 g	500 g

Du kannst sowohl für helle Biere, als auch für dunkle die Bier-Kwik obergärige Hefe (BK-01-27) oder die Bier-Kwik untergärige Hefe (BK-01-29) verwenden.

Natürlich kannst du auch nur 5 Liter Bierwürze ansetzen. Halbiere dazu einfach die angegebenen Mengen.

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 eine E-Mail oder rufe unsere Hotline an.

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

Wir freuen uns, dass wir dir helfen konnten, dein erstes eigenes Bier herzustellen.

Darauf stoßen wir mit dir an!



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.



www.bier-kwik.de/downloadbereich



www.youtube.com/HopfenundmehrGmbH



wissen.hobbybrauerversand.de



www.bier-kwik.de