

4-6 Tage
Nachgären



Die verschlossenen Flaschen sollten nun 4 - 6 Tage bei ca. 20°C nachgären. Danach werden die Flaschen zur Lagerung für mindestens 3 Wochen kühler gestellt (max. 15°C optimal 3°-10°C). Für den besten Trinkgenuss mindestens 6 Wochen lagern.

Zum Wohl!



Eine ausführliche
Brauanleitung findest
du auf unserer
Webseite:



http://www.brauen.de/download/private_hausbrauerei.pdf

Hinweis:

Als privater Hausbrauer seid ihr dazu verpflichtet, eurem zuständigen Hauptzollamt eine Meldung über Art, Menge, und Zeitpunkt des zu brauenden Bieres zu geben. Bis zu 200 Liter pro Jahr sind steuerfrei. Genauer erfahrt ihr bei eurem Hauptzollamt. Alle Angaben sind ohne Gewähr.

Für weitere Fragen stehen wir euch sehr gern zur Verfügung!



Euer Brauen.de - Team

✉ info@brauen.de
☎ 0175 - 55 88 606
🌐 www.brauen.de
🌐 www.heimbrauforum.de



Brauanleitung

für 10-12 L Gäreimer



Herzlich Willkommen
in der Welt des
„Selber-Bier-Brauens“!

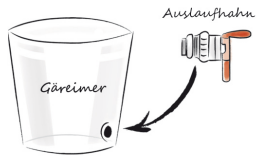
Lies bitte diese Brauanleitung gründlich durch,
bevor du zu brauen beginnst.

Die Mengenangaben für den Sud entnimmst du
dem Etikett auf dem Dosendeckel.

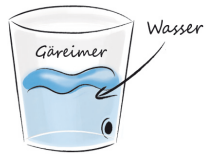
Eine Zuckerzugabe ist bei Starkbiersorten nötig,
um den erhöhten Alkoholgehalt zu erreichen.

Du braust obergärig bei einer Temperatur
zwischen 18-24°C.

DIE PRIVATE HAUSBRAUEREI



Sterilisiere als Erstes den Auslaufhahn mit heißem Wasser oder einem geeigneten Desinfektionsmittel. Montiere nun den Auslaufhahn (mit dem Dichtungsring nach außen) am Gäreimerloch. Drehe den Auslauf nach oben, damit der Gäreimer gerade steht.



Desinfiziere im Anschluss den Gäreimer, den Deckel und einen Rührlöffel (aus der Küche) mit heißem Wasser oder einem Spezial-Reiniger. Reichlich kaltes Wasser zum Nachspülen verwenden. **Bitte keinesfalls Seife oder Spülmittel zur Reinigung des Gäreimers benutzen!**



Entferne dann die Kappe des Bierkits und lege das Hefepäckchen beiseite. Stelle oder lege die Dose anschließend in einen Topf mit heißem Wasser (max. 90°C), um das gehopfte Malzextrakt zu verflüssigen.



Nach 5 Minuten kannst du zusätzlich 2 Liter Wasser zum Kochen bringen. Sobald dieses Wasser gekocht hat, hole das Bierkit aus dem Topf und entferne den Deckel mittels Dosenöffner.



Fülle dann das Bierkit zusammen mit dem kochenden Wasser in den Gäreimer. Gut umrühren, damit sich das Extrakt vollständig auflöst! Bei zukünftigen Starkbieren (6-8 Vol.%) kann nun ebenfalls der Zucker beigelegt werden.



Gieße nun die entsprechende Menge kaltes Wasser in den Brauansatz. Kurz umrühren.



Je nachdem wie groß die Menge an kaltem Wasser gewesen ist, muss der Biersud noch abkühlen, bevor die Hefe untergerührt werden kann. Ist die Temperatur unter 24°C gefallen (Eimer fühlt sich fast kalt an), kann die Hefe auf die Oberfläche des Bieransatzes gestreut werden.



Rühre kräftig um, so gelangt Sauerstoff in die Würze und aktiviert die Hefe.

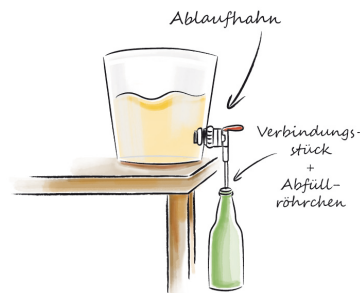


Lege den Deckel **lose** auf den Gäreimer. Die ersten 48 Stunden gärt die Hefe stark und produziert viel Kohlendioxid, welches ungehindert entweichen muss. Je höher die Umgebungstemperatur ist, desto stürmischer wird die Gärung ablaufen (optimal 20°C). Nach 2-3 Tagen kann der Deckel punktuell angedrückt werden. Nach 6-8 Tagen ist die Gärung weitestgehend abgeschlossen und der Oberfläche haben sich kleine Schauminseln gebildet. Der Biersud kann abgefüllt werden.



Sterilisiere die Bierflaschen, das Abfüllröhrchen und die dazugehörigen Verschlüsse mit heißem Wasser. Fässer können im Backofen bei max. 80°C sterilisiert werden.

Damit der nötige Druck bei der Nachgärung erzeugt werden kann, solltest du dein Bier mit Zucker nachwürzen. Dazu gibst du maximal 5g Zucker (ein halber Teelöffel) auf eine 0,5 L Bierflasche (3g = 1 Stück Würfelzucker). Es ist ratsam die Flaschen vor dem Abfüllen zu bezukenern.



Bevor du nun das Abfüllröhrchen mittels des weißen Verbindungsstücks am Auslauf festmachst, solltest du vorsichtig etwas Bier durch den Auslaufhahn in ein Bierglas abfüllen. Ist die Flüssigkeit milchig (Hefe hat sich am Auslauf gesammelt), kannst du noch etwas Bier ins Glas füllen bis das Bier klarer wird. Drehe den Auslauf wieder zu und befestige das Abfüllröhrchen. Der Auslauf kann jetzt wieder geöffnet werden. Drücke den Flaschenboden gegen das Röhrchen, um die Flasche zu befüllen.