



BRAUEN.DE

Bier selber brauen

Brauanleitung

*für bis zu 23 l Bier
aus den Bierkits von
Muntons und Brewferm*



Bitte lies diese Brauanleitung gründlich durch,
bevor Du Dich in das Abenteuer des Heimbrauens begibst.
Beachte bitte außerdem die Herstellerhinweise auf den
Verpackungen Deiner Zutaten und Reinigungsmittel.



Viel Spaß beim Brauen
und guten Durst!

Historie

Bier ist eines der ältesten und beliebtesten alkoholischen Getränke.

Bereits weit vor unserer Zeitrechnung erkannten die Menschen, dass Getreide bei längerer Lagerung zu gären beginnt. Im Mittelalter begannen Mönche, Bier als Fastengetränk herzustellen.

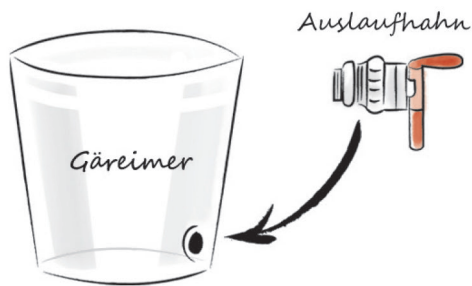
Zu Gerstenmalz und Wasser fügten die Mönche Hopfen hinzu. Im Jahr 1516 wurde das Reinheitsgebot beschlossen, das Bier auf diese Bestandteile beschränkte. Um den Gärvorgang anzukurbeln wird in modernen Brauereien zusätzlich Hefe verwendet.

Mit den Bierkits von Brewferm und Muntons hast Du die Gelegenheit, Dein eigenes Bier zu brauen. Bei der Bierkitmethode verwendest Du Trockenmalz, um das Reinheitsgebot einzuhalten. Diese Anleitung soll Dir dabei eine Hilfe sein.

Viel Spaß beim Brauen!

Bier selber Brauen mit der Bierkit-Methode

1



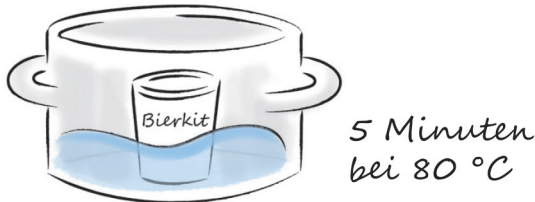
Sterilisiere als Erstes sämtliches Zubehör mit dem mitgelieferten Desinfektionsmittel. Bitte beachte dazu die Hinweise, die auf dem Reinigungsmittel aufgedruckt sind. Befestige zur Reinigung des Zubehörs den Auslaufhahn am Gäreimerloch. Der Dichtungsring muss außen sein und der Hahn nach oben zeigen. Gebe sämtliches Zubehör mit dem Gemisch aus Wasser und Desinfektionsmittel (1g/l) in den Eimer und lasse es 5 bis 60 Minuten einwirken.

2



Spüle anschließend alles gut mit klarem Wasser ab. Sind noch Rückstände zu erkennen, wiederhole den Vorgang oder benutze ein antibakterielles Reinigungsmittel für Lebensmittel. **Bitte verwende keinesfalls Seife oder Spülmittel!**

3



Lege die Hefe beiseite und stelle die Dose des Bierkits für 5 Minuten in höchstens 80°C heißes Wasser. Das Wasser wird danach nicht weiterverwendet.

4



Bringe währenddessen weitere 2 Liter Wasser zum Kochen.

5



Ist das Bierkit erwärmt, öffne dieses mit einem Dosenöffner und gebe den Inhalt der Dose zusammen mit dem kochenden Wasser in den Gäreimer. Rühre kräftig, bis das gesamte Extrakt aufgelöst ist.

6



Gib nun die Menge Trockenmalz oder Zucker in den Sud, die in der beiliegenden Sud-Tabelle für dein Bierkit empfohlen wird (zwischen 500g und 1,5 kg). Rühre abermals, bis alles aufgelöst ist.

Info: Die Zugabe von Trockenmalz oder Zucker sorgt für einen gleichen Alkoholgehalt bei einer größeren Biermenge und sorgt nicht dafür, dass Dein Bier süß schmeckt.

7



Gib die entsprechende Menge kaltes Wasser in den Gäreimer, so wie in der beiliegenden Sud-Tabelle für dein Bierkit angegeben ist.

8



Prüfe die Temperatur mit der Hand an der Gäreimerwand. Die Temperatur liegt unter 25°C, wenn sie sich deutlich kühler als Deine Hand anfühlt. Ist das der Fall, streue die Hefe ein.

9



Rühre kräftig um, damit die Würze gut belüftet wird.

10



Lasse die Würze nun mit aufgelegtem Deckel bei 18-20°C Raumtemperatur 24 Stunden ruhen. Nach dieser Zeit solltest du in den meisten Fällen einen Gärstart beobachten können. Du siehst eine schönen Schaumhaube auf deinem Bier. Die Hefe verarbeitet nun den Malzzucker zu Alkohol und Kohlendioxid.

11



1008° - 1014°



Verschließe den Deckel, installiere das mitgelieferte Gärröhrchen und befülle es mit so viel Wasser wie die Markierung dir anzeigt. So kann das entstehende CO₂ entweichen und dein Bier bleibt geschützt. Warte nun 6 bis 8 Tage. Die Gärdauer wird von der Umgebungstemperatur und der Malzuckermenge im Bier beeinflusst. Je wärmer das Bier steht, desto schneller vollzieht sich die Gärung und je stärker das Bier wird, desto länger braucht die Hefe sämtlichen Malzzucker zu verarbeiten.

Hat sich der Gärschaum gänzlich zurückgebildet, ist die Gärung meist abgeschlossen. Prüfe, indem du den Deckel des Gäreimers öffnest, ob du noch CO₂ wahrnimmst. CO₂ sticht etwas in der Nase und zeigt dir an, dass deine Gärung noch nicht abgeschlossen ist. Lasse dann dein Bier noch einen weiteren Tag stehen und prüfe erneut. Erst wenn die Gärung wirklich abgeschlossen ist, solltest du das Bier abfüllen.

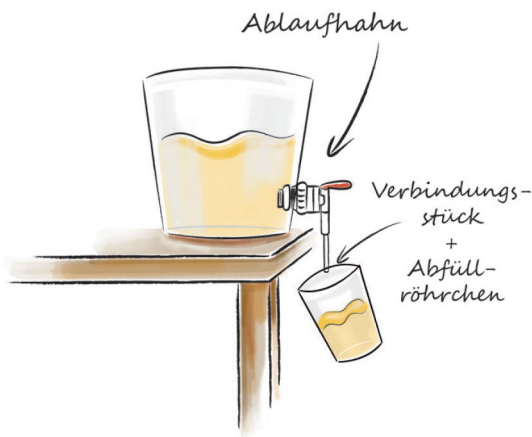
Verwendest Du ein Hydrometer, sollte es 1008° - 1014° spezifisches Gewicht (SG) anzeigen. Nimm dazu eine Messung vor und prüfe am nächsten Tag erneut. Wenn sich die Dichte nicht geändert hat, kannst du sicher sein, dass die Gärung beendet ist.

12



Sterilisiere nun alles, was bei der Abfüllung benötigt wird. Flaschen kannst du zum Beispiel mit heißem Wasser bei ca. 80°C für mindestens 10 Minuten sterilisieren. Wärm kalte Flaschen etwas vor, damit sie nicht kaputt gehen. Für Fässer und das Abfüllröhrchen solltest du das mitgelieferte Reinigungsmittel benutzen und gut mit kaltem Wasser nachspülen. Kronenkorken brauchen nicht gereinigt zu werden. Bei Bügelflaschen achte darauf, dass du intakte und saubere Gummidichtungsringe verwendest.

13



Lasse durch den Auslaufhahn etwas Bier in ein Glas ablaufen, bis die Flüssigkeit klar ist. So entfernst Du die im Hahn abgesetzte Hefe.

14



Befestige das Abfüllröhrchen mit dem Verbindungsstück am Auslaufhahn. Sollte dein Bierbrauset kein Abfüllröhrchen enthalten, kannst du natürlich trotzdem abfüllen, indem du den Auslaufhahn öffnest und wieder schließt, wenn die Flasche voll ist.

Öffne den Hahn und drücke das Abfüllröhrchen gegen den Flaschenboden, um abzufüllen.

15



Bevor du nun die Flaschen verschließt, müssen Sie noch für eine Nachgärung vorbereitet werden. Dazu gibt man entweder 3-4 g Zucker pro 0,5 Liter Flasche hinzu oder man löst Trockenmalz in lauwarmem Wasser auf. **Wichtig: Nicht rühren, um Klumpen zu vermeiden!** Verwende dafür 8-10 g Trockenmalz und 10 ml Wasser pro Liter Bier.

Gib das Wasser-Trockenmalz-Gemisch mit einer Einwegspritze in die abgefüllten Flaschen.

Natürlich können auch alle Flaschen vor der Abfüllung bereits mit der benötigten Zuckermenge befüllt werden.

Hilfreich sind auch Karbonisierungsdrops, die einfach in die Flasche gegeben werden ohne etwas abwiegen zu müssen. Bestelle diese doch einfach für deinen nächsten Brauvorgang mit.

Info: Die empfohlene Zuckermenge für die Nachgärung pro 0,5 l Flasche sollte nicht überschritten werden. Die Flaschen könnten sonst während der Nachgärung explodieren!

16

4-6 Tage
Nachgären



Verschließe die Flaschen sofort nach dem Abfüllen, bzw. nach dem Nachwürzen und lasse sie 4 – 6 Tage bei 20°C nachgären.

Dein Bier ist jetzt bereit zu reifen. Lagere Deine Flaschen bei maximal 15°C, idealerweise bei 3 – 10°C nun mindestens 3 Wochen lang. Die besten Ergebnisse erreichst Du bei einer Lagerung von mindestens 6 Wochen.

Zum Wohl!

Eine ausführliche Brauanleitung findest Du auf unserer Webseite!

Anleitung zum Bierspindel

DAS ARBEITEN MIT DEM HYDROMETER

Wenn dein Bierbrauset eine Bierspindel enthalten hat, kannst du damit die Dichte oder Stammwürze (SW) bzw. das spezifische Gewicht (SG oder englisch OG für *original gravity*) deines Bieres bestimmen.

Aus einer Messung vor und einer Messung nach der Vergärung kannst du zudem den Alkoholgehalt deines Bieres bestimmen.

Der Alkoholgehalt lässt sich also aus dem Rückgang der Stammwürze errechnen. Ein Rückgang um 2% Stammwürze entspricht ca. 1% Alkoholgehalt.



Formel:

$$\frac{\text{Stammwürze} - \text{Restextrakt}}{2} = \text{Alkohol (\%)}$$

Restextrakt bedeutet dabei die Dichte des Bieres, die nach einer vollständigen Vergärung übrig bleibt. Den Restextrakt kann man mit einer Schnellvergärungsprobe innerhalb von 2-3 Tagen feststellen. Entnimm dazu eine Probe im Messzylinder und lass diese an einem warmen Ort bei ca. 28°C (z.B. auf dem Receiver) vergären, bis keine Änderung der Dichte mehr von staten geht.

Beispiel:

Messung vor Hefezugabe entsprach 1.048 SG (= 12% Stammwürze)

Messung vor Abfüllung 1.012 (3% Stammwürze)

$$12\% \text{ Stammwürze} - 3\% \text{ Restextrakt} = 9 : 2 = 4,5\% \text{ Alkohol}$$

Du kannst mit folgender Formel das spezifische Gewicht in Stammwürze umrechnen:

Formel:

$$\frac{\text{Spez. Dichte} - 1}{4 \times 100} = \text{Stammwürze in \%}$$

Beispiel:

$$1.040 - 1 = 0.040 : 4 = 0.001 \times 100 = 10\% \text{ Stammwürze}$$

Hinweis:

Als privater Hausbrauer bist Du dazu verpflichtet, Deinem Hauptzollamt eine Meldung über Art, Menge und Zeitpunkt des zu brauenden Bieres zu geben. Bis zu 200 Liter pro Jahr sind steuerfrei. Weitere Informationen bekommst Du bei Deinem Hauptzollamt. Alle Angaben ohne Gewähr.

Du hast Fragen? Sprich uns an!

Euer Brauen.de - Team



Schreibe uns gern eine E-Mail.
Wir freuen uns auf Deine
Kontaktaufnahme.

info@brauen.de



Mo-Fr | 09:00 - 17:00 Uhr
Telefonische Unterstützung
und Beratung unter:

0175-5588606



Eine ausführliche
Brauanleitung findest Du
auf unserer Webseite!

www.brauen.de



Besuche uns auch auf unserer Facebook-Seite:
www.facebook.com/Brauende-Bier-selber-brauen

Warenannahme / Rücksendungen / Selbstabholung:

Online-Shop BRAUEN.de · Inh. Daniel Löwe
Straße des 17.Juni 14 · 01257 Dresden