

Bierbrauen

<u>Brauprozess</u>	<u>Biersorten</u>	<u>Tag des deutschen Bieres</u>
Reinheitsgebot Bier	<u>Geschichte des Bieres</u>	<u>Bier selber brauen – Homebrewing</u>

Bier – ein Jahrhunderte altes alkoholisches und kohlenensäurehaltiges Getränk. Die Grundzutaten sind Wasser, Malz und Hopfen. Durch Gärung entsteht dann das beliebte Getränk, wobei meist noch Hefe beigesetzt wird um den Gärvorgang kontrolliert auslösen zu können. Bier selber brauen ist eigentlich recht einfach und das Schöne ist, dass man ganz nach eigenem Geschmack und Vorlieben selber verschiedenen Rezepte ausprobieren kann. Natürlich benötigt man im Vorfeld diverse Geräte und Zutaten – am besten geeignet sind die sogenannten Starterkits, die extra für das Bier brauen in den eigenen Wänden angeboten werden, aber auch mit anderen einfachen Mitteln ist das heimische Brauen möglich – benötigt werden auf alle Fälle ein sehr großer Kochtopf mit mindestens 25 Litern Fassungsvermögen und ein kleinerer Topf, ein langer Kochlöffel, ein Eimer mit Deckel für das Gären, eine Thermometer bis 110 Grad Celsius, eine Stoffwindel oder ein grobes Leinentuch zum Filtern, einen Messbecher, eine kleine Gießkanne, Bierspindel und verschließbare Flaschen und Trichter zum Abziehen. Die Zutaten sind Leitungswasser, 5 kg Malzschrot, 40 g Hopfen und obergärige Bierhefe für einen halben Liter (eine Tüte) – diese Zutaten werden in vielen verschiedenen Online-Shops angeboten, die sich darauf spezialisiert haben Heimbrauer zu unterstützen. Wenn nun alles Nötige beisammen ist, kann es losgehen.

Maische brauen

Als erstes werden circa 20 Liter Wasser in dem großen Topf auf

eine Temperatur von 50° Celsius erhitzt. Nun wird das Malzschrot möglichst ohne Klumpen in das Wasser eingerührt. War es schwierig schon geschrotetes Malz zu bekommen, kann man das Malz auch in einer Kaffeemühle selber zu Schrot verarbeiten (Mälzen). Bei der sogenannten Einmischung wird das Wasser nun eine halbe Stunde konstant auf 50° Celsius gehalten – wichtig ist ständig umzurühren, da die Maische gleichbleibend temperiert sein muss. Nun werden die im Schrot enthaltenen Eiweiße durch Enzyme aufgespaltet, was Eiweißrast genannt wird.

Verzuckerungsrast

Die Temperatur wird jetzt ganz leicht auf circa 63° Celsius für eine Stunde erhöht. In diesen 60 Minuten wird die Stärke in Zucker umgewandelt, was auch erste Verzuckerungsrast genannt wird. Bei der zweiten Verzuckerungsrast wird die Temperatur noch einmal um 10 Grad angehoben – auf 73° Celsius und auch hier werden noch einmal 60 Minuten mit genauer Temperaturüberprüfung verbracht. Nun wird die Temperatur langsam auf 78° Celsius erhöht und wieder ständig umgerührt.

Abläutern

Nun wird der Topf mit der Maische in den Eimer über dem das Windeltuch befestigt ist, ausgekippt. Wichtig dabei ist, das Tuch sicher zu befestigen da das nasse Schrot doch recht schwer ist. Das sogenannte Abläutern kann eine Stunde dauern, um etwas nachzuhelfen kann man den „Treberkuchen“ (zerkochtes Malzschrot) auch vorsichtig mit einem Löffel zerdrücken. Ist die ganze Würze im Eimer, muss noch ein Nachguss über den Treber geschüttet werden um alle Zuckerbestandteile auszuwaschen. Hierfür werden ungefähr vier Liter Wasser wieder auf 78° Celsius erhöht und mit der Gießkanne vorsichtig über das Windeltuch geschüttet. Nun kommt die Bierspindel zum Einsatz – gemäß der Gebrauchsanleitung der Spindel wird nun überprüft ob die Stammwürze (Zuckerkonzentration) reicht oder ob nochmals etwas erwärmtes Wasser zum Ausspülen des

Treberkuchens benötigt wird. Ungefähr bei 12 Prozent sollte der Wert der Stammwürze liegen.

Eindampfen

Nun wird der große Topf ausgewaschen und die gefilterte Würze darin umgefüllt, sie wird solange erhitzt bis sie leicht blubbernd kocht und die Temperatur bei 100° Celsius liegt. Nach zehn Minuten wird das Hopfen dazu gegeben und die Würze sollte nun eine Stunde kochen wobei viel verdampfen wird – ungefähr 6 Prozent der gesamten Würze sollten eindampfen. Während die Gewürzmenge nun vor sich hin kocht, wird in dem kleinen Topf das Windeltuch ausgekocht und der Plastikeimer sterilisiert – es ist wichtig, dass nun alle Gerätschaften sehr sauber sind um Infektionen mit bierschädlichen Bakterien zu umgehen.

Heißtrub-Abscheidung

Jetzt folgt die „Heißtrub-Abscheidung“, dabei wird die Würze nochmals wie im ersten Durchgang gefiltert und der Eimer danach verschlossen und einen Tag an einem kühlen Ort gelagert.

Gärung

Hat die Würze dann eine Temperatur von 19° Celsius wird die Hefe zugeführt und die eigentliche Gärung beginnt. Die Hefe wandelt den Zucker in der Würze in Kohlendioxid und Alkohol um. Nach dem die Gärung abgeschlossen ist (die Dauer ist vom Rezept abhängig), wird das Jungbier entweder in die Flaschen abgefüllt (auch andere Behälter sind möglich) und gelagert.

Die Möglichkeiten Bier selber zu brauen sind sehr unterschiedlich und vielfältig. Für Neueinsteiger lohnen sich Bierkits – das sind Starter-Sets, die mit ausführlichen Anleitungen alles beinhalten was für die ersten Bierbrau-

Versuche nötig ist. Wichtigste Tugend beim Bier brauen ist Geduld, denn sicher werden erst einmal einige Versuche nötig sein bis das Bier die gewünschte Farbe und den erhofften Geschmack hat – doch nach einem gelungenen und erfolgreichem Durchlauf ist es sicher ein ganz besonderes Erlebnis sein eigenes gebrautes Bier kosten zu können.

In Büchern und im Internet existieren Unmengen an verschiedenen Brau-Rezepten, die sicherlich für jeden Geschmack etwas bereithalten. Zum Beispiel gibt es das sogenannte Altbier (meist nur Alt genannt), eine dunkle und obergärige Biersorte. Hauptsächlich wird Altbier in Düsseldorf und Umgebung getrunken, wobei die Brauerei Diebels wohl die bekannteste Alt-Brauerei sein dürfte. Aber auch zuhause ist es möglich Altbier herzustellen – für 10 Liter Bier benötigt man einen großen Topf mit mindestens 15 Litern Fassungsvermögen und Deckel, einen 10 Liter Kochtopf, einen Kochlöffel, ein Partyfass, Thermometer und zwei Windel- oder Leinentücher. Zutaten sind 2 kg dunkles Malz, ein halbes Kilogramm helles Malz, 30 g Hopfen, 300 g obergärige Flüssighefe und eine kleine Flasche mit Kaliumjodidlösung.

Rezept für Altbier:

Es werden acht Liter Wasser mit dem Malzschrot in den großen Topf gegeben, der nun auf 40° Celsius erwärmt wird – auch hier wieder das ständige Rühren nicht vergessen. Nach dem Erreichen der Temperatur lässt man alles 15 Minuten ruhen. Danach wieder unter Rühren auf insgesamt 65° Celsius für 40 Minuten erhöhen (erste Verzuckerungsrast). Nun die Maische wieder umrühren und auf 72° Celsius erhöhen und wieder 40 Minuten warten. Ist diese zweite Verzuckerungsrast vorbei, eine kleine Probe auf einen Teller geben und mit dem Jod testen ob sich Malzzucker gebildet hat. Wenn sich die Lösung gelb verfärbt, ist alles in Ordnung – sollte die Lösung bläulich bleiben, kann alles weggekippt werden und man muss von neuem beginnen. Nun wird die Maische noch einmal kurz auf 78° Celsius erhöht und schon kann das Abläutern beginnen. Durch das Tuch hindurch wird der

Sud in das Partyfass gefiltert und mit weiteren acht Litern erwärmtes Wasser (wieder 78° Celsius) wird auch der letzte Rest aus dem Treiberkuchen gespült. Nun wird der leere Topf ordentlich gereinigt und die Würze wird darin aufgekocht. Wenn der Sud kocht, werden ungefähr 15 g des Hopfen dazu gegeben unter gelegentlichem Rühren sollte alles 70 Minuten vor sich hin blubbern. Zwischendrin mal mit dem Deckel verschließen und circa 5 Minuten vor Ende wird der Rest des Hopfens beigegeben. Nun wird die Würze mit Hilfe des zweiten Tuches wieder in das steril gereinigte Fass gefiltert und möglichst schnell an einem kalten Ort auf 14° bis 22° Celsius herunterkühlen lassen. Jetzt kann man mit der Bierspindel den Stammwürzegehalt ermitteln und die obergärige Flüssighefe dazukippen. Kräftig umrühren und mit einem Deckel 24 Stunden auf Einsetzen der Gärung warten, sollte sich in dieser Zeit kein hellbrauner Schaum oben absetzen, war alles umsonst. Dieser Schaum, auch „Kräusen“ genannt, sollte einmal täglich abgeschöpft werden und nach drei Tagen wird das Jungbier in Flaschen umgefüllt. Diese werden stehend gelagert und neun Tage lang einmal täglich geöffnet um den Druck entweichen zu lassen. Am zehnten Tag können die Flaschen dann in den Kühlschrank gestellt werden und müssten eigentlich rein theoretisch sogar trinkbar sein.

Rezept für Pils:

Die Herstellung von Pils läuft ganz ähnlich ab – für 20 Liter Bier braucht man 4 kg Pilsner Malz, 200 g Gerstenflocken und 60 g Hopfen. Bei 35° Celsius werden 17 Liter Wasser eingemaischt, die erste Eiweißrast erfolgt 15 Minuten lang bei 55° Celsius und die zweite bei 64° Celsius und für 40 Minuten. Nun auf 72° Celsius 20 Minuten lang (eventuell Jodprobe machen) und danach auf 78° Celsius für 20 Minuten erhitzen (erste und zweite Verzuckerungsrast). Nun wieder alles filtern (14 Liter Wasser für den Nachguss) und die Würze 90 Minuten lang erneut vor köcheln lassen und Hopfen in zwei gleichen Teilen am Anfang und kurz vor Ende des Eindampfens

hinzugegeben. Die Gärung kann dann bis zu 12 Tage dauern und nachdem man sein Pilsener in Flaschen abgefüllt hat, sollte man sechs Wochen warten bis das Bier genießbar ist.

Ein sogenanntes Braubuch ist nützlich um alle Aktivitäten und Rezepte zu dokumentieren, außerdem sind nur 200 Liter selbstgebrautes Bier im Jahr steuerfrei und dieses Buch hilft alle Brau-Versuche detailliert festzuhalten und eventuelle Überschreitungen der 200 Liter beim Zoll anzumelden.

Bier selber brauen ist eine einfache aber zeitaufwendige Sache und man sollte sich dabei schon in Geduld üben – doch Fakt ist, dass es ein ganz besonderes Ereignis ist sein eigenes Bier in den Händen zu halten und kosten zu können.