

BIER BRAU KASTEN



WWW.BIER-REBELL.DE

Der Bier Brau Kasten enthält:

- Gärflasche (4l)
- Schraubverschluss
- Gärstopfen
- Abziehstab
- Schlauch
- Schlauchklammer
- Thermometer
- Sterilisiermittel
- Zutatenmix

Ausrüstung, die du noch brauchst:

- Kochtopf (8 Liter)
- Zweiter Kochtopf oder Eimer
- Küchensieb
- Trichter
- 10 leere Flaschen
- Kochlöffel

Zutaten, die du noch brauchst:

- 3 Teelöffel Honig
- Eis

Vor dem Brauen: Sterilisieren

Es wird dich vielleicht überraschen, aber Sterilisation ist das aller Wichtigste beim Bierbrauen. Wenn die Geräte und Behältnisse nicht komplett sauber sind, wird deine Hefe sterben. Also lies die nächsten Schritte bitte aufmerksam durch:

- Löse die Hälfte deines Sterilisierungspakets in einem großen Gefäß in 4 Litern Wasser auf. Die zweite Hälfte des Sterilisierungsmittels musst du unbedingt für das Auffüllen aufheben.
- Wasche Alles, was du benutzen wirst gründlich mit der angemischten Reinigungsflüssigkeit und spül es anschließend mit Wasser ab und lass es auf Papiertüchern an der Luft trocknen. Wenn du die gereinigten Utensilien benutzt, müssen sie nicht komplett trocken sein.
- Die restliche Reinigungsflüssigkeit hebst du erst mal in dem Gefäß auf. Die brauchst du später noch, wenn du oder ein Brauhelfer die schon gesäuberten Geräte ausversehen wieder verschmutzt. Vertrau uns, es wird passieren.
- ACHTUNG: Folge unbedingt den Instruktionen auf dem Sterilisiermittel. Die Bier Brau Kästen werden mit verschiedenen Sterilisationsmitteln geliefert. "C-Brite" sollte mit Wasser abgespült werden, "StarSan" hingegen nicht.

1

Das Maischen

- Erhitze 1,9 Liter Wasser in dem Topf auf 71°C (am besten fixierst du das Thermometer mit einer Wäscheklammer am Rand des Topfes so, dass das untere Ende immer in die Flüssigkeit taucht).
- Füge das Malz hinzu. Das nennt man Einmaischen. Die Temperatur wird durch das Malz auf ca. 66 °C fallen.
- Rühre das Ganze mit einem Kochlöffel um. Bis ein gleichmäßiger, flüssiger Brei entsteht.
- Koche die Maische jetzt für 60 Minuten bei 63-68°C. Es empfiehlt sich alle 3-5 Minuten umzurühren, da sonst die Temperatur unten im Topf höher sein wird als oben, wo das Thermometer misst.
- Nach den 60 Minuten Kochzeit erhitze den Sud bei konstantem Rühren auf 77°C. (Das nennt man Abmaischen.)

2

Das Läutern

- erhitzte weitere 3,8 Liter Wasser auf 77 °C.
- Baue deinen "Läuterbottich" auf (Häng das Sieb in einen großen Topf).
- Löffle das Malz aus der Maische vorsichtig in das Sieb und fange die Flüssigkeit in dem Topf auf.
- Die Flüssigkeit nennt man "Würze". Das wird dein Bier. Probiere ruhig, schmeckt süßlich.
- Dann gieße langsam und gleichmäßig das erwärmte Wasser über den im Sieb verbliebenen Malz-Filter (der sogenannte "Treber"), um den zurückgebliebenen Zucker heraus zu waschen.
- Du hast dann ca. 4,75 Liter Würze in dem Topf. Ungefähr 20% davon werden durch das Kochen später noch verloren gehen.
- Schüttle die Würze dann noch einmal komplett durch die Maische und fange sie in dem anderen Topf auf.

Treber-Brot Zutaten:

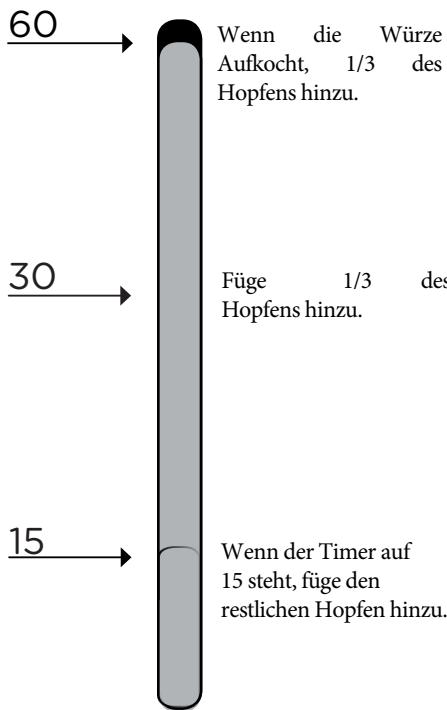
- 250g Treber
- 500g Mehl
- 1 Pck. Hefe (Trockenhefe)
- 1 Teelöffel Salz
- 250ml Bier

- TIPP: Aus dem so genannten Treber, der jetzt in dem Sieb zurück geblieben ist, kann man sehr leckeres Brot backen. Hier ein Rezept:
 - Alle Zutaten außer Salz vermengen und kräftig durchkneten.
 - Zudecken und warmstellen, ca. 1 Stunde gehen lassen.
 - Nun das Salz unterkneten und nochmal ca. 10 bis 15 Minuten gehen lassen.
 - Backofen auf 220°C vorheizen.
 - Das Brot in eine gefettete Kastenform geben oder zu Laiben formen und bei 220°C ca. 1 Stunde im Ofen backen. Zack fertig! Guten Appetit.



WWW.BIER-REBELL.DE

Minuten auf dem Timer:



3

Das Kochen

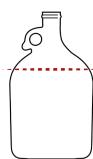
- Erhitze die Würze im Topf bis sie kocht.
- Röhre regelmäßig um. Die Würze soll nur leicht kochen. Wenn die Würze zu heiß wird, zersetzt sich ein Teil des enthaltenen Zuckers (und je mehr Zucker deine Würze hat, desto mehr Alkohol Vol. hat das Bier später)
- Stelle einen Timer auf 60min.
- Koche die Würze für eine Stunde und füge den Hopfen hinzu. Gehe wie folgt vor:
 - Füge 1/3 des Hopfens hinzu, direkt nachdem die Würze angefangen hat zu kochen
 - Füge 1/3 Hopfens nach 30 Minuten hinzufügen
 - Nach 45 Minuten den verbliebenen Hopfen hinzufügen
 - 15 Minuten weiterkochen
- 20% der Würze werden jetzt verdampft sein. Du hast also noch ca. 3,8 Liter übrig. Falls aus irgendeinem Grund (verschüttet, Durst etc.) erheblich weniger vorhanden sein sollte, ist das kein Weltuntergang, denn im nächsten Schritt kannst du das wieder ausgleichen.

4

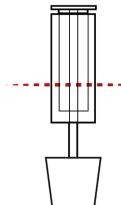
Gärung

- Stelle den Topf mit der Würze in ein Eisbad und kühle sie auf 21°C herunter.
- Sterilisiere alle Utensilien die mit der Würze in Berührung kommen (z.B. Sieb, Trichter, Gärflasche, etc.).
- Wenn du die Würze herunter gekühlt hast, platziere das leere Sieb über dem Trichter und Gieße die Würze langsam in die Gärflasche. Falls die Würze nicht bis zu der der 4 Liter Markierung reicht, füge einfach Leitungswasser hinzu.
- Füge die Hefe hinzu.
- Jetzt desinfiziere deine Handfläche, halte die Gärflasche oben zu und schüttle kräftig. Im Grunde weckst du damit die Hefe auf und bringst noch zusätzlich Sauerstoff ins Bier.
- Setze den sterilisierten Schraubverschlussstopper auf die Gärflasche. Bereite den Gärspund vor. Das heißt: Sterilisieren, wieder zusammen bauen und bis zum Strich mit Reinigungsflüssigkeit füllen.
- Stecke dann den Gärspund in das Loch von dem Verschluss in die Gärflasche.
- Stelle das Ganze dann an einen Dunklen Ort mit Zimmertemperatur (z.B. in den Spülenschränk).
- Lass den Krug dort für 2 Wochen stehen ohne den Gärprozess zu stören. Außer du willst es deinen Freunden kurz zeigen.
- In der Zwischenzeit mach dir schon mal ein paar Bierchen auf. Am Besten mit Bügelverschluss, denn diese kannst du optimal nutzen, um dein Bier später abzufüllen.

Gärflasche mit Würze befüllen:



Gärspund mit Reinigungsflüssigkeit befüllen:

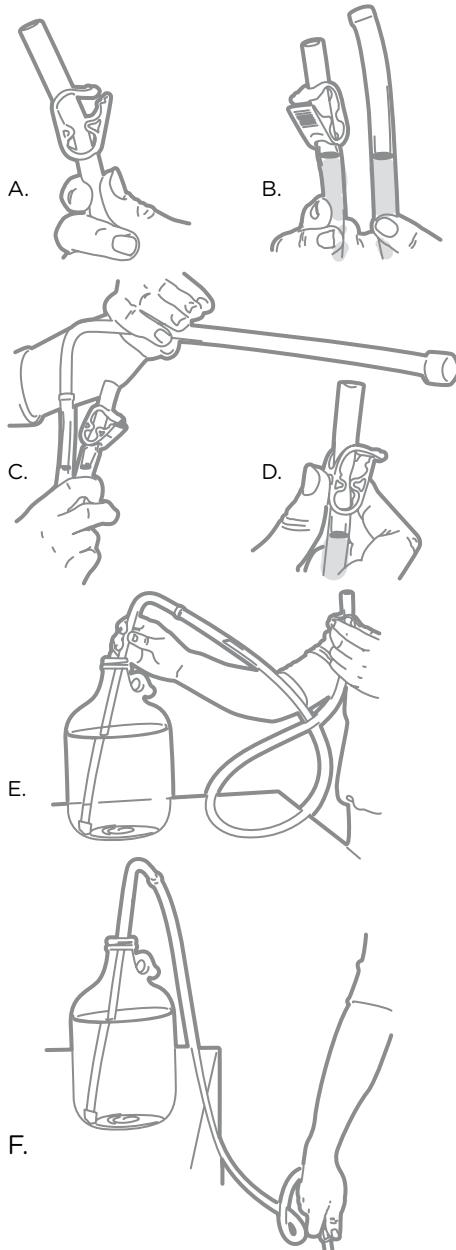


Zuviel Text?

Schau dir die Brauanleitung im Video an:
www.bierrebell.de/brauanleitung



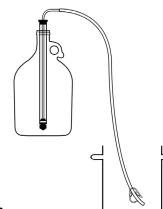
WWW.BIER-REBELL.DE



5

Zwei Wochen später: Das Abfüllen

- Spülle ausreichend viele Flaschen mit Wasser aus.
- Mische das verbliebene Reinigungsmittel mit Wasser in einem Gefäß.
- Füllle etwas Reinigungsmittel in jede Flache und schüttle sie kräftig. Leere Die Flachen nach 2 Minuten, spülle sie mit Wasser und lass sie verkehrt herum auf Küchenrolle trocknen.
- Löse 3 Esslöffel Honig (oder 25g Zucker) in 100ml Wasser in einem sterilisierten Topf auf. Die Kohlensäure entsteht durch das Hinzufügen von Zucker/ Honig beim Abfüllen in die Flasche.
- Jetzt bist du bereit dein Bier aus der Gärflasche umzufüllen. Das ganze geht ziemlich schnell, also ist es vielleicht besser das Ganze vorher mit Wasser zu üben.
- Gehe wie folgt vor:
 - A. Befestige die Schlauchklammer am Ende des Schlauchs
 - B. Fülle den Schlauch mit Reinigungsflüssigkeit
 - C. Befestige den Schlauch an dem kurzen gebogenen Ende des Abziehstabs, Die schwarze Spitze an dem anderen Ende verhindert, dass die Ablagerungen unten aus dem Krug mit angesaugt werden. Es könnte etwas eng sein aber du bekommst das schon hin.
 - D. Schließe die Schlauchklammer
 - E. Entferne den Verschluss auf der Gärflasche und platziere den Abziehstab darin. Nicht zu weit unten, sondern ein kleines Stück oberhalb der Hefeschicht. Hefe nicht mit ansaugen!
 - F. Jetzt bewegst du das Ende des Schlauchs, an dem sich die Schlauchklammer befindet nach unten in Richtung der Spülle. Das Ende des Schlauches muss in jedem Fall niedriger sein als der Krug. Öffne jetzt die Schlauchklammer. Die Reinigungsflüssigkeit fließt in die Spülle und der Unterdruck wird das Bier nach oben saugen. Wenn Bier aus dem Schlauch fließt schließe die Schlauchklammer. Halte den Schlauch anschließend in den Topf mit der Honiglösung und öffne die Schlauchklammer wieder. Auch hierbei ist es wichtig, dass der Topf tiefer steht als die Gärflasche.



- Wenn der Krug fast leer ist neige ihn zur Seite.
- Achte dabei darauf nicht die Ablagerungen unten in der Gärflasche mit anzusaugen.
- Sauge das Bier aus dem Topf in die einzelnen Flaschen ab. Mit der Schlauchklammer lässt sich das Bier optimal dosieren.
- Schließe die Flaschen.
- Lagere die Flaschen in einem dunklen Raum bei Zimmertemperatur.
(Spülenschränke)

6

Zwei Wochen später: Der Genuss

- Stelle die Flaschen für 1-2 Tage in den Kühlschrank. Das beendet das Nachgären, das in der Flasche stattgefunden hat.
- Genieße dein Bier!

Plane deinen nächsten Sud

Versuche mal einen anderen Bierstil- z.B. Porter, IPA, Weizen, Bock, Stout, Saison, usw. auf: www.bierrebell.de/nachfuellpack