

BEVOR DU STARTEST

Bitte prüfe Dein Brauset vor dem Start auf Vollständigkeit (siehe Liste der enthaltenen Teile auf dem Box-Karton) und Unversehrtheit. Lies diese Brauanleitung sorgfältig durch und halte Dich beim Brauen an die Anweisungen, um ein optimales Ergebnis zu erzielen. Beachte vor allem die Sicherheitswarnungen! Bewahre diese Bierbrauanleitung für die weitere Nutzung auf. Wenn Du das Bierbrauset an Dritte weitergibst, gib unbedingt diese Anleitung mit.

Bitte lies Dir außerdem die rechtlichen Hinweise zum Heimbrauen durch, bevor Du startest:

www.bierbrauset.shop/rechtliches

Hier kannst Du mit uns bei Fragen in Kontakt treten:

www.bierbrauset.shop/kontakt

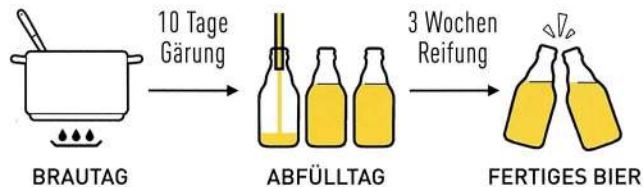
VORBEREITUNG

Dein Bier braust Du in 5 Schritten: **Maischen, Läutern, Hopfenkochen, Gären** und **Reifen**.

Maischen, Läutern, Hopfenkochen und die Vorbereitung für die Gärung finden am ersten Tag, dem **Brautag**, statt. Für Deinen Brautag solltest Du ca. **5 Stunden** einplanen.

Anschließend gärt Dein Bier **10 Tage** lang. Danach füllst Du es am sogenannten **Abfülltag** in Flaschen. Für die Abfüllung solltest Du etwa **eine Stunde** einplanen.

Danach reift Dein fast fertiges Bier **3 Wochen** in der Flasche. In dieser Zeit bildet sich die Kohlensäure. Nach der Flaschenreifung darfst Du Dich für das Warten belohnen und Dein erstes eigenes Bier probieren!



DEIN BRAUTAG

1. MAISCHEN

🕒 Dauer: ca. 60 min.

Durch das Erhitzen des Malzes in Wasser wird der Zucker aus dem Malz gelöst, der im Gärprozess von der Hefe zu Alkohol verarbeitet wird. *fermentation*

Das brauchst Du aus Deinem Brauset am Brautag:

Gerstenmalzmischung, Thermometer, Reinigungspulver (1x), Hopfen, Bierhefe, Dosierlöffel, Gärstopfen, Gärspund, Gärflasche, Schlauch

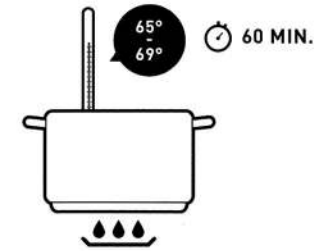
Das benötigst Du aus Deiner Küche am Brautag:

1 großen Kochtopf (mind. 10 Liter), 1 hitzebeständigen Eimer oder zweiten großen Topf (alternativ: zwei kleinere Töpfe), 1 Kochlöffel, 1 *Trichter*, 1 großes grobmaschiges Küchensieb, 1 Messbecher, Leitungswasser. Optional, aber empfohlen: Eiswürfel oder Kühlelemente

• Gib **3 Liter** Wasser in Deinen Kochtopf und erhitze es langsam auf **72 °C**. Das im Brauset enthaltene Thermometer hilft Dir bei der Überprüfung der Temperatur.

• Rühre nun das gesamte Gerstenbraumalz mit dem Kochlöffel möglichst klumpenfrei ins Wasser ein. Dieses Malz- Wasser-Gemisch nennt sich **Maische**.

• Die Temperatur fällt durch die Malzzugabe um einige Grad, das ist gewollt. Halte nun die Temperatur **60 min. lang zwischen 65 °C und 69 °C**. Rühre gelegentlich um, damit nichts anbrennt und sich die Temperatur in der Maische gleichmäßig verteilt.



Tipp: Wenn Du Schwierigkeiten hast, die Temperaturspanne einzuhalten, gehe wie folgt vor: Lass die Temperatur der Maische auf 69 °C ansteigen, zieh den Topf vom Herd und lege einen Deckel oder einen großen Teller auf den Topf, damit die Temperatur der Maische möglichst langsam absinkt. Nun hast Du 10-15 Minuten Zeit, bevor die Temperatur im Topf unter 65 °C fällt. Wiederhole den Vorgang, bis die 60 Minuten um sind.

• Erhöhe nach einer Stunde die Temperatur auf **78 °C** und ziehe anschließend direkt den Topf vom Herd.

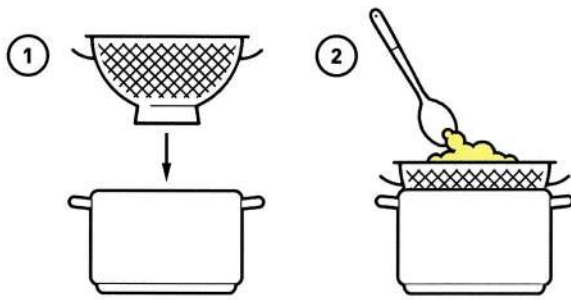
2. LÄUTERN

🕒 Dauer: ca. 30 min.

Beim Läutern wäschst Du den Restzucker aus dem Malz und trennst das Malz von der Flüssigkeit – Deinem zukünftigen Bier.

• Nimm nun das grobmaschige Küchensieb und lege es über den zweiten, leeren Kochtopf oder Eimer (siehe Abbildung 1 auf der nächsten Seite).

• Schöpf mit dem Kochlöffel vorsichtig den Großteil des ausgekochten Malzes aus dem ersten Kochtopf in das Sieb. So bildest Du mit dem Malz ein natürliches Filterbett (siehe Abbildung 2 auf der nächsten Seite).



· Nimm nun den Messbecher und gieß portionsweise die in Kochtopf Nr. 1 verbliebene Flüssigkeit über das Malz im Sieb.



· Nachdem die gesamte Flüssigkeit durch das Malz gelaufen ist, spüle den Kochtopf Nr. 1 grob mit Wasser aus und erhitze in ihm zusätzliche **3 Liter Wasser auf 78 °C**. Dieser **Nachguss** wird ebenfalls portionsweise über das Malz gegossen.

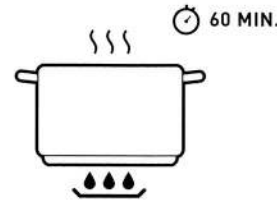
· Die erste Läuterrunde ist beendet. Es ist aber immer noch viel Restzucker im Malz vorhanden – lege deswegen das Sieb über den Kochtopf Nr. 1 und gieße die Flüssigkeit ein weiteres Mal über das Malz. Anschließend ist das Malz ausgegaut, es kann mit dem Kochlöffel etwas angedrückt werden, um die Restflüssigkeit auszupressen, anschließend kann das Malz entsorgt werden. Die aufgefangene Flüssigkeit nennt sich **Würze** und wird später Dein Bier.

3. HOPFENKOCHEN

⌚ Dauer: ca. 60 min.

Hopfen wird auch „die Seele des Bieres“ genannt. Er sorgt im Bier für das feinerbe Aroma!

· Stelle die Würze im Kochtopf auf den Herd und bringe sie ohne Deckel zum Kochen. Sie sollte dabei nicht sprudelnd, sondern nur leicht wallend kochen. Die Kochzeit beträgt **60 Minuten**. Starte den Timer, sobald die Würze zu köcheln beginnt.

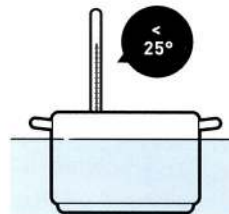


· Öffne die Tüte mit dem Hopfen und gib **die gesamte Hopfenmenge 10 Minuten nach Kochbeginn** hinzu.

· In den letzten Minuten der Kochzeit kannst Du in Deiner Spüle, bereits ein kaltes Wasserbad einlaufen lassen (empfohlen: zusätzlich mit Eiswürfeln oder Kühlelementen). Nach dem Ende der Kochzeit muss die Würze auf **unter 25 °C** herunterkühlen, um die Hefe hinzufügen zu können.

Warnung: Du hantierst im nächsten Schritt mit einer kochend heißen Flüssigkeit! Sei bitte äußerst vorsichtig. Wir empfehlen beim Anheben des Topfes die Benutzung von Topflappen oder Ofenhandschuhen.

· Stell den Topf nach Ablauf der Kochzeit sofort in das Wasserbad. Miss gelegentlich die Temperatur der abkühlenden Würze mit dem gut gesäuberten Thermometer, bis sie unter 25 °C gefallen ist. Um das Abkühlen zu beschleunigen, hilft es ggf. das Wasser in der Spüle mehrmals zu erneuern und die Würze im Topf gelegentlich umzurühren.



Bis die Würze abgekühlt ist, hast Du Zeit, die Reinigungsflüssigkeit zum Sterilisieren der Gär-Utensilien anzusetzen. **Ab sofort muss alles, was mit der Würze in Berührung kommt, steril sein!**

Warnung: Im nächsten Schritt hantierst Du mit einem Reinigungsmittel. Bitte lies die Hinweise auf der Verpackung vor der Benutzung aufmerksam durch.

So sterilisiert Du Deine Brau-Utensilien:

Gib 4 Liter warmes Wasser in einen ausreichend großen Topf oder eine Schüssel und rühre den Inhalt eines Päckchens „Oxi Braureiniger“ vorsichtig ein. Anschließend legst Du Gärstopfen, Gärspund und den Trichter mindestens eine Minute in die Flüssigkeit, um sie zu sterilisieren. Spül die Utensilien danach kurz mit kaltem Leitungswasser ab.

4. GÄRUNG

⌚ Dauer: 10 Tage

Während der Gärung wandelt die Hefe den im Bier enthaltenen Zucker in Alkohol und Kohlensäure um.

· Sterilisiere Gärstopfen, Gärspund und Trichter.

· Gib ein wenig Reinigungsflüssigkeit in die Gärflasche, schwenke die Flüssigkeit in der Flasche und lass diese mindestens eine Minute lang stehen. Entsorge die Flüssigkeit anschließend im Ausguss und spül die Flasche mit klarem Wasser aus.

· Stecke den sterilisierten Trichter in die Öffnung.

· Füll nun die abgekühlte Würze durch den Trichter in die Gärflasche, bis die Flasche **bis zum Schriftzug unterhalb des Flaschenhalses** befüllt ist.

– Fortsetzung auf der Rückseite –

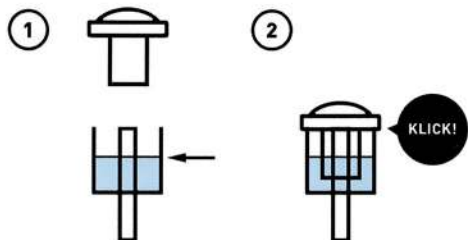
Ist zu viel Würze übrig, schüttele den Rest einfach weg. Ist zu wenig Würze vorhanden, fülle die Gärflasche bis zum Schriftzug mit Leitungswasser auf.

• Öffne die Tüte mit der Bierhefe und gib den gesamten Inhalt in die Gärflasche. Die Hefe kann beim Einfüllen verklumpen, löst sich aber später auf.

• Schwenk die Gärflasche einige Sekunden lang kräftig, um die Hefe mit der Würze zu vermischen und Sauerstoff in das Geschmisch zu bringen.

• Stecke den Gärspund in die Bohrung des Gummi-Gärstopfens und beides auf die Gärflasche. Der Gärspund sorgt dafür, dass bei der Gärung Kohlendioxid entweichen, aber keine Luft (und Keime) in die Gärflasche eindringen kann.

• Entferne den Deckel vom Gärspund. Füll den Spund bis zur Markierungslinie mit Wasser (siehe Abbildung 1). Drück den Deckel wieder auf den Spund, bis er hörbar einrastet (siehe Abbildung 2).



• Lass nun die Gärflasche an einem dunklen Ort bei **kühler Zimmertemperatur** (optimal sind 18 – 20 °C) für **mindestens 10 Tage** ruhig stehen.

Hinweis: In den nächsten Tagen vermehrt sich die Hefe, es blubbert im Gärspund und es entsteht eine bräunliche Schaumschicht auf der Würze, die ggf. bis zum Gärspund aufsteigt. Dies ist alles normal – wichtig ist, dass die Hefe bei ihrer Arbeit nicht gestört wird und mindestens 10 Tage Gärzeit

eingehalten werden (auch wenn die Gärung schon vorher abgeschlossen zu sein scheint). Das gärende Bier kann ohne Probleme bis zu drei Wochen in der verschlossenen Gärflasche bleiben, bevor Du es in Flaschen füllst.

DEIN ABFÜLLTAG

5. REIFUNG *aging*

🕒 Dauer: ca. 60 min. Flaschenabfüllung + 3 Wochen Reifung

In diesem Schritt bereitest Du Dein Bier für die Flaschenreifung vor und füllst es in Flaschen ab. Hier benötigst Du zwei weitere helfende Hände zur Unterstützung!

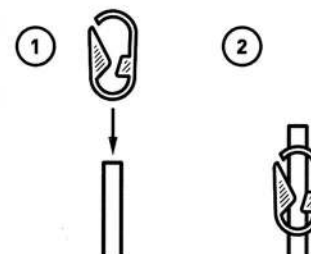
Das benötigst Du am Abfülltag aus Deinem Bierbrauset: Reinigungspulver (1x), Abfüllröhrchen samt Anti-Sedimentaufsatz (schwarze Kappe), Schlauch, Dosierlöffel, Schlauchklemme

Das benötigst Du am Abfülltag aus Deiner Küche: 1 Gefäß für die Reinigungsflüssigkeit (Topf oder Schüssel mit mind. 4 Liter Fassungsvermögen), 1 Trichter, Haushaltszucker, 10 x leere, fest verschließbare und unbeschädigte Bügelflaschen à 0,33 l, Leitungswasser

• Setze eine Reinigungsflüssigkeit zum Sterilisieren der Abfüll-Utensilien an, indem Du 4 Liter warmes Wasser in einen ausreichend großen Topf oder eine Schüssel gibst und den Inhalt der zweiten Tütchens "Oxi Braureiniger" einrührst.

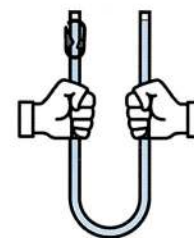
• Sterilisiere Deine Bügelflaschen, indem Du die Bügel entfernst und in die Reinigungsflüssigkeit legst. Schüttele etwas Reinigungsflüssigkeit in die Flaschen, schwenk die Flüssigkeit und lass die Flaschen mindestens eine Minute lang stehen. Spüle anschließend alles mit klarem Wasser ab.

• Nimm den Dosierlöffel zur Hand und gib in jede Bügelflasche jeweils **3 ml** Haushaltszucker (ein gestrichelter Dosierlöffel). Der Zucker sorgt an dieser Stelle für die Spritzigkeit in Deinem Bier, denn er wird von der Hefe zu Kohlensäure (und einer geringen Menge zusätzlicher Alkohol) umgewandelt!



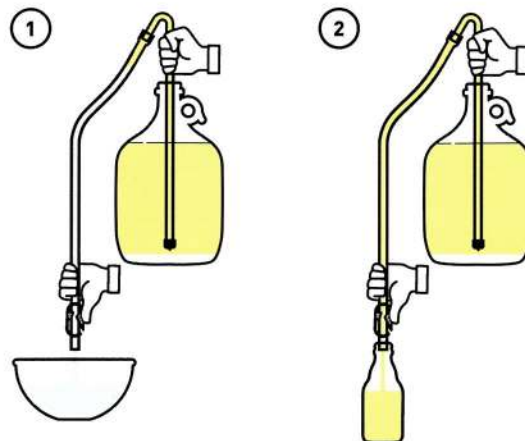
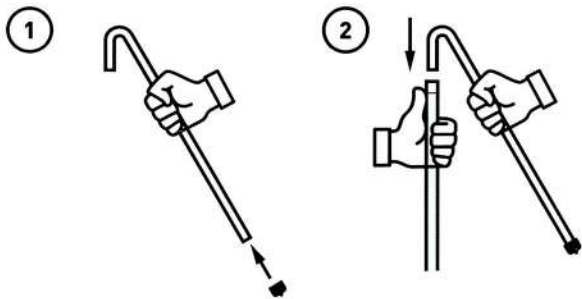
• Stecke die Schlauchklemme an ein Ende des Schlauches.

• Lege nun den Schlauch mit geöffneter Klemme eingewickelt in die Schüssel mit der Reinigungsflüssigkeit und bewege ihn etwas hin und her, bis er sich möglichst vollständig mit Flüssigkeit füllt und alle Luftblasen entweichen.



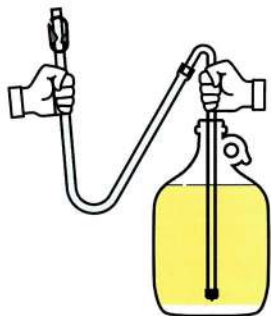
• Hebe den Schlauch mit den Schlauchenden nach oben heraus. Sollte nicht genug Flüssigkeit im Schlauch sein, kannst Du den Schlauch mit Leitungswasser auffüllen. Schließe anschließend die Schlauchklemme.

• Stecke den Anti-Sedimentaufsatz (kleine schwarze Kappe) auf das lange Ende des Abfüllröhrchens (siehe Abbildung 1 auf der Folgeseite). Schiebe nun das Abfüllröhrchen in das Schlauchende, an dem nicht die Schlauchklemme befestigt ist (siehe Abbildung 2 auf der Folgeseite).



· Stelle nun die Gärflasche mit dem Bier auf eine Küchenablage oder einen Tisch (vorsichtig, damit möglichst keine Hefe am Flaschenboden aufgewirbelt wird) und eine leere Schüssel oder einen leeren Topf an eine niedriger gelegene Stelle, z.B. den Boden.

· Entferne den Gärstopfen mit dem Gärspund aus der Gärflasche. Stecke das Abfüllrohr in die Gärflasche. Das Rohr sollte nicht in den Hefesatz am Flaschenboden gesteckt werden, der Hefesatz sollte außerdem nicht aufgewirbelt werden.



· Verfahre so weiter, bis alle Flaschen gefüllt sind. Wenn nur noch wenig Bier in der Gärflasche übrig ist, halte diese etwas schräg, um nicht den Bodensatz aufzusaugen.

· Verschließe nun die Flaschen mit dem Bügelverschluss und lass die fertig befüllten Flaschen **aufrecht stehend bei kühler Zimmertemperatur** (optimal sind 18 – 20 °C) für mindestens **3 Wochen** ruhig stehen.

Warnung: In den Bierflaschen entsteht nun Druck. Bei zu hohen Gärtemperaturen oder zu vollen Bierflaschen können die Flaschen platzen. Dies kommt sehr selten vor, trotzdem solltest Du das Bier an einem geschützten Ort (z.B. in einem Karton) reifen lassen.

· Halte das Schlauchende in die Schüssel, öffne die Schlauchklemme und lass die Reinigungsflüssigkeit in die Schüssel laufen (siehe Abbildung 1 auf der Folgeseite). Dadurch, dass das Schlauchende niedriger platziert ist als das Abfüllröhrchen, wird nun **automatisch Bier in das Abfüllröhrchen gesogen**. Sobald statt Reinigungsflüssigkeit nur noch Bier in die Schüssel gepumpt wird, verschließe die Schlauchklemme wieder.

· Halte nun das Schlauchende in die erste Bierflasche (siehe Abbildung 2 auf der Folgeseite). Halte die Flasche am Besten etwas schräg, so dass möglichst wenig Schaum beim Einfüllen entsteht. **Füll die Flasche durch das Öffnen der Klemme zu maximal 90% mit Bier.**

· Nach 3 Wochen Reifezeit ist Dein Bier trinkfertig. Stell die Flaschen vor dem Trinken **mindestens 24 Stunden lang in den Kühlschrank**, damit sich der Druck in den Flaschen verringert und das Bier beim Trinken schön kühl ist. Halte die Bügelflaschen beim Öffnen **nicht in Richtung Deines Körpers oder Gesichts**. In seltenen Fällen ist beim Öffnen der Flasche ein Überschäumen des Bieres möglich. Öffne die erste Flasche deshalb am Besten draußen oder in Deiner Spüle. Gegen überschäumendes Bier hilft eine längere Lagerung im Kühlschrank.

· **Prost!** Gratuliere, Du hast es geschafft und darfst Dich mit einem selbst gebrauten Bier belohnen. Dein Bier ist ab jetzt etwa **12 Wochen** im Kühlschrank haltbar.

