

# **BRAUANLEITUNG.de**

## **In 25 Schritten ein eigenes Bier brauen!**



Autor: Timo Zein  
Version: 0.6  
Stand: Februar 2016

## Zielsetzung

Diese Brauanleitung verfolgt das Ziel, dass es Anfängern damit gelingt, ein einfaches **obergäriges Bier** zu brauen. Die Anleitung ist dazu in **25 Arbeitsschritte** aufgeteilt, die jeweils kurz und knapp aufführen, was zu tun ist. Tipps und Hinweise zu jedem Arbeitsschritt sollen die Arbeit ergänzen und erleichtern. Es geht bei dieser Anleitung ganz klar um das Ziel, ein erstes eigenes Bier zu brauen. Der Prozess, die Zutaten und auch die Hilfsmittel sollen dabei so einfach wie möglich sein. Es geht darum zu lernen und am Ende ein brauchbares leckeres Ergebnis zu haben. Ein Bier zu brauen ist keine Wissenschaft! Daher soll diese Anleitung mehr den Charakter einer Checkliste haben und Anfänger so Schritt für Schritt ans Ziel bringen.

## Bevor du startest

Ein erstes eigenes Bier zu brauen, wird viel Arbeit sein, aber es wird auch ebenso so viel Spass machen. Einen Großteil der Zeit wirst du mit putzen und reinigen verbringen. Das gehört - leider - dazu. Auch wenn es nervt, arbeite stets sauber und reinlich. Für jeden einzelnen Schritt ist Ruhe und Geduld sehr hilfreich. Gehe Schritt für Schritt durch die Anleitung und handle nicht unüberlegt. Nimm dir Zeit! Dein erster Brautag wird vielleicht auch einen ganzen Tag dauern. Und bis du dein Bier das erste Mal probierst werden Wochen vergehen. Gib dir und deinem Bier genug Zeit. Es kann sein, dass es notwendig sein wird zu improvisieren. Sei bereit dazu, aber improvisieren nicht um jeden Preis. Mach dich im Internet schlau und schau ggf. in ein Fachbuch. Entsprechende Quellen und Tipps findest du in der Anlage. Es ist sicher von Vorteil, wenn du diese Anleitung vor deinem ersten Brautag einmal durchliest und den Prozess für dich einmal durchspielst. Überraschungen am Brautag sind das letzte, was du gebrauchen kannst.

**PS. Vergiss nicht, deinen ersten Brautag (per E-Mail) beim Zoll anzumelden! Die Adresse deines Zollamts findest du über einen Link in der Anlage.**

## Das Ziel: Dein Bier!

Bei dieser Anleitung geht es primär um den **Prozess** ein Bier zu brauen. Die Anleitung soll es dir dabei so einfach wie möglich machen. Das Motto lautet: **Keep It Simple And Stupid!**

Mit dem dargestellten Rezept und den Zutaten wirst du ca. **20 Liter** helles naturtrübes obergäriges Bier brauen. Es wird je nach Gärung zwischen **4,5 und 5,5** Prozent Alkohol haben. Ebenso sollte es eine angenehme trinkbare Herbe (ca. 32 IBU) besitzen. Dies hängt von dem von dir eingesetzten Hopfen ab. Der genaue Alkoholwert (ABV) und die genauen Bittereinheiten (IBU) deines Bieres stehen bei dieser Anleitung ganz klar im Hintergrund. Alles was dich daran hindern könnte dein Ziel - ein erstes eigenes Bier - zu brauen oder ggf. Fehler verursachen könnte, spielt in dieser Anleitung absichtlich keine Rolle und wird nicht berücksichtigt. Konzentriere dich auf den Prozess, dann wird es ein tolles leckeres Bier werden!

## Benötigte Brauutensilien

Anhand dieser Checkliste kannst du alle Brauutensilien für deinen Brautag zusammen stellen:

Artikel	✓	Artikel	✓
Elektrischer Einkocher (30L Volumen, 2000 Watt) mit Ablasshahn		Küchenthermometer (digital oder analog)	
Läuter- und Gäreimer (30L) mit Siebboden, MattMill Läuterhexe oder Panzerschlauch		Messbecher (z.B. 1 Liter)	
Bierwürzespindel, 0-20% Plato		Küchenwaage (digital oder analog)	
Grosser Kochlöffel (ca. 30-40 cm)		1-2 normale Küchenkochtopfe	
Grosses Küchen- oder Brotmesser		sauberes Küchentuch (abgekocht)	
Küchensieb		40 saubere 0,5 Liter Bügel Bierflaschen	
Elektrischer Wasserkocher ( <i>optional</i> )		Spindelzylinder oder ein hohes smales Glas	
Schaum- oder Sieblöffel ( <i>optional</i> )		Silikonschlauch (ca. 1m / <i>optional</i> )	

**Tipp:** Du musst nicht alles neu kaufen! Vielleicht kannst du dir für deinen ersten Sud dies und das leihen. Hobbybrauer in deiner Nähe helfen dir sicher gerne!

## Benötigte Zutaten

Die folgenden Zutaten kannst du bequem in einem von mehreren Online-Shops im Internet bestellen. Eine Liste mit Online-Shops findest du in der Anlage und auf [www.brauanleitung.de](http://www.brauanleitung.de).

Zutaten	✓
4,5kg Pilsner- oder Pale Ale Malz, geschrotet	
500g Karamellmalz (z.B. Cara hell oder dunkel), geschrotet	
100g Aromahopfen Pellets Typ 90 (3-14% Alphasäure)	
1 Packung Trockenhefe: Safale US-05, Safale S-04 oder Danstar Nottingham Ale	
ca. 30L (unbehandeltes) Leitungswasser	
1 Packung Traubenzucker oder Haushaltszucker (500g)	

**Tipp:** Mit den aufgeführten Zutaten kannst du dein Bier schon etwas individualisieren. Zum einen mit der verwendeten Hopfensorte. Die Aromaeigenschaften der einzelnen Sorten kannst du in den meisten Online-Shops nachlesen. Ebenso den Alphasäure Wert. Zum anderen aber mit der Hefe: Mit der US-05 wird es ein American Pale Ale, mit der S-04 ein English Pale Ale und mit der Nottingham Ale ein schlichtes obergäriges (altdeutsches) Helles.

**Wenn du alles zusammen hast, dann plane deinen Brautag und leg los!  
Dokumentiere jeweils Datum und Uhrzeit für die einzelnen Arbeitsschritte.  
Gut Sud!**

**1 - Einmaischen**

Datum:

Uhrzeit:

Zuerst füllst du **20 Liter Leitungswasser** in den Einkocher und schaltest ihn auf die höchste Stufe. Bring das Wasser auf **70 °C**. Schalte nun den Einkocher aus und schütte das geschrotete Malz in das heiße Wasser. Im Anschluss mit dem Kochlöffel gut durchrühren, so dass keine Klumpen entstehen.



**Tipp:** Zu zweit macht brauen eh mehr Spass und bei diesem Schritt sind weitere Hände bereits sehr hilfreich.

**2 - Rasten**

Datum:

Uhrzeit:

Nach dem Einmaischen sollte die Temperatur auf **66/67 °C** fallen. Sollte die Temperatur niedriger sein, dann heize etwas nach. Sollte sie wesentlich höher sein, dann führe etwas kaltes Wasser zu. Versuche so die gewünschte Temperatur **genau** zu treffen und halte Sie **90 Minuten**. Dabei regelmässig rühren, insbesondere wenn zum halten der Temperatur nachgeheizt wird.

**Tipp:** Gib dem Thermometer immer etwas Zeit. Einige Modelle brauchen ein paar Sekunden, bis sie die richtige Messung erreicht haben. Keine Panik!

**3 - Aufheizen**

Datum:

Uhrzeit:

Wenn die Rast **90 Minuten** gehalten wurde, muss die Maische auf **76 °C** aufgeheizt werden. Weiterhin gut rühren und parallel den **Läuterbottich** vorbereiten.



**Hinweis:** Zügig den Einkocher abschalten, wenn die Maische 76 °C erreicht hat, damit wichtige Enzyme nicht verloren gehen („denaturieren“).

**4 - Läuterruhe**

Datum:

Uhrzeit:

Die Maische muss nun aus dem **Einkocher in den Läuterbottich**. Achte darauf, dass der Hahn am Bottich zu ist und das **Läuterblech (o.Ä.)** eingelegt ist. Am besten kannst du die Maische mit einem Messbecher vorsichtig umschütten. Wenn die Maische vollständig im Läuterbottich ist, machst du **20 Minuten** Pause. In dieser Zeit kannst du den Einkocher reinigen. Diese Ruhepause nennt man **Läuterruhe**. In dieser Phase setzt sich der Treber ab und bildet einen für das Läutern wichtigen Filter.



**Tip:** Parallel zur Läuterruhe kannst du in 1-2 grossen Töpfen Wasser erwärmen. Dieses warme Wasser sollte 76 °C haben und du benötigst mindestens 14 Liter.

**5 - Vorlauf**

Datum:

Uhrzeit:

Öffne nun vorsichtig den Hahn und lasse diesen sogenannten „**Vorlauf**“ in deinen Messbecher laufen. Die ersten Liter werden sehr trüb sein und ggf. auch noch Malzstücke beinhalten. Schütte die aufgefangene Flüssigkeit vorsichtig immer wieder zurück in den Läuterbottich auf den Treber. Schau dir die Würze, die nach ca. **3-5 Litern** aus dem Hahn läuft genau an. Mit jedem Liter sollte die Würze klarer werden.



**Tip:** Am besten schüttest du die aufgefangene Flüssigkeit nicht einfach auf den Treber, sondern fängst sie vorher z.B. mit einer Schaumkelle oder einem Sieblöffel auf. Ansonsten wird der Treber zu sehr aufgewirbelt.

**6 - Abläutern**

Datum:

Uhrzeit:

Am besten positionierst du **Läuterbottich und Einkocher** nun so, dass die Würze aus dem Läuterbottich über Schwerkraft direkt in den sauberen Einkocher fließen kann. Ggf. ist dabei ein kurzer Silikonschlauch eine Hilfe. Falls dies rein räumlich nicht möglich ist, kannst du die aufgefangene Würze auch wieder mit dem Messbecher in den Einkocher transferieren.



**Tipp:** Es ist praktisch, wenn die Würze „von alleine“ in den Einkocher fließt, da du dann die Hände für die Nachgüsse frei hast!

**7 - Nachgüsse**

Datum:

Uhrzeit:

Achte auf deinen Treber! Wenn möglich sollte immer eine Schicht Wasser über dem Treber liegen, da er sonst anfängt sich zusammen zu ziehen. Dafür gibst du Nachgüsse mit **76-78 °C** warmen Wasser langsam und **vorsichtig** auf den Treber. Am besten nutzt du dafür wieder einen Sieblöffel, so dass die Flüssigkeit nicht direkt auf den Treber prasselt und ihn so unnötig aufwühlt. Trage die Nachgüsse so lange auf, bis dein Einkocher **fast voll** ist.



**Tipp:** Sollte sich dein Treber verstopfen und keine oder nur noch wenig Würze in den Einkocher laufen, dann kannst du den Treber mit einem Küchenmesser leicht und vorsichtig in Rauten aufhacken bzw. in den Treber einschneiden.

**8 - Würzekochen**

Datum:

Uhrzeit:

Fülle den Einkocher nicht komplett mit Würze! Am besten lässt du ca. **5-6 Zentimeter** Rand. Der Einkocher sollte nun sicher und stabil stehen. Je nach Räumlichkeit sollte ein offenes Fenster oder eine Dunstabzugshaube in der Nähe sein, denn das Kochen führt doch zu einer Geruchsentwicklung. Schalte den Einkocher auf die **höchste Stufe**. Bis die Würze richtig kocht, wird es einige Zeit dauern. In dieser Phase sollte der Einkocher nicht unbeaufsichtigt sein!



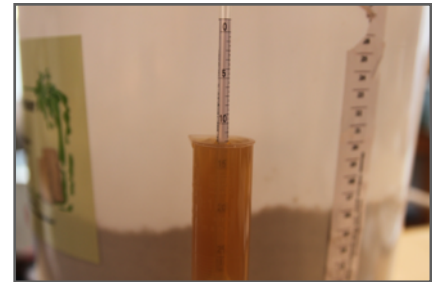
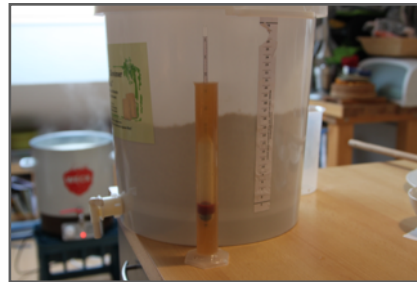
**Tipp:** Es kann auch von Vorteil sein, den Einkocher auf einem Balkon oder grundsätzlich im Freien zu positionieren. Der Ort sollte nur überbedacht sein, falls dich der Regen überrascht.

**9 - Erste Messung**

Datum:

Uhrzeit:

Fülle ein schmales hohes Glas (oder einen Spindelzylinder), das hoch genug ist für deine Spindel mit **Würze** aus dem Einkocher, damit du eine erste Messung der Stammwürze durchführen kann. Die Würze sollte dafür Zimmertemperatur haben und ist daher direkt aus dem Einkocher zu warm. Indem du das Glas in einen Topf mit kaltem Wasser stellst, kannst du die Würze abkühlen. Im Anschluss kannst du die Würze mit deiner Spindel messen. Die Spindel sollte dir bestenfalls einen Wert zwischen **10° und 12° Plato** anzeigen. Notiere den Wert in der Tabelle in der Anlage. Nach dem Messen kannst du die Würze wieder in den Einkocher schütten, da weiter gekocht wird und so keine Infektion erfolgen kann.



**Tip:** Für dein erstes Bier sind genaue Punktlandungen bei den Werten nicht wichtig. Viel wichtiger ist es, den eigentlichen Brauprozess zu verstehen.

**10 - Erste Hopfengabe**

Datum:

Uhrzeit:

Für die erste Hopfengabe muss die Würze **wallend kochen**, wie ein Kochtopf, bevor du Nudeln hinein gibst. Mit einer Küchenwaage wiegst du nun die **genaue Menge** deines Aromahopfens ab. Die notwendige Menge für die erste Gabe erfährst du über die Hopfentabelle in der Anlage. Gib den Hopfen vorsichtig und am besten nicht in einem Wurf in die **kochende Würze**. Bei einer zu schnellen Gabe, kann die Würze leicht überkochen. Von nun an muss die Würze bis zur zweiten Hopfengabe **90 Minuten** weiter wallend kochen. Der Deckel sollte während des Hopfenkochens **nicht** auf dem Einkocher liegen.



**Tip:** In der Zwischenzeit kannst du deinen Läuterbottich reinigen, den Treiber entsorgen und den Läuterbottich als Gäreimer vorbereiten bzw. umbauen.

**11 - Zweite Hopfengabe**

Datum:

Uhrzeit:

Nachdem die Würze **90 Minuten** gekocht hat, erfolgt die **zweite Gabe** mit Aromahopfen. Die notwendige Menge für die zweite Gabe deiner Hopfensorte kannst du wieder in der Hopfentabelle in der Anlage ablesen. Im Anschluss gibst du den Hopfen wieder vorsichtig in die kochende Würze. Diese zweite Hopfengabe wird für das Aroma deines Bieres sorgen. Kurz nach der Hopfengabe

schaltest du den **Einkocher vollständig aus** und trennst ggf. auch das Kabel von der Steckdose.



**Hinweis:** In deiner Würze werden einige grössere Flocken zu sehen sein. Keine Panik! Das ist Eiweiß, dass durch das Kochen der Würze beim sogenannten Würzebruch entsteht.

## 12 - Whirlpool

Datum:

Uhrzeit:

Wenn sich die thermische Bewegung der Würze gelegt hat, nimmst du einen großen Kochlöffel oder einen ähnlichen Gegenstand zur Hand. Durch gleichmässiges und **vorsichtiges Rühren in eine Richtung** erzeugst du im Einkocher ein Art Strudel, den „**Whirlpool**“. Die Würze sollte vollständig in Bewegung sein und sich quasi im Kreis drehen. Ähnlich der Läuterruhe legst du nun eine Pause von **20 Minuten** ein und lässt den Whirlpool mit geschlossenem Deckel in Ruhe seine Runden drehen.



**Tipp:** Nutze die Pause um deinen Gäreimer vollständig zu reinigen! Von nun an ist absolute Sauberkeit gefragt und ein gründliches ausspülen mit heissem und kaltem Wasser ist unbedingt notwendig.

## 13 - Messung der Stammwürze

Datum:

Uhrzeit:

Bevor du die Würze aus dem Einkocher in den Gäreimer laufen lässt, befüllst du dein Messglas für die Spindel wieder **vollständig mit Würze**. Stell das Glas einfach zum Abkühlen zur Seite. Die Messung kannst du später durchführen, nachdem dein Bier im Gärfass ist. Die entnommene Flüssigkeit solltest du nach der Messung **nicht** wieder in deinen Sud zurück führen.

**Hinweis:** Wenn die Flüssigkeit im Glas auf Zimmertemperatur abgekühlt ist, kannst du die Stammwürze messen. Durch das Kochen ist der Wert gestiegen. Deine Spindel sollte nun einen Wert zwischen 12 und 14 Grad Plato anzeigen. Dieser Wert ist die Stammwürze deines Bieres. Notiere den Wert in der Tabelle in der Anlage.



**14 - Hopfenseihen**

Datum:

Uhrzeit:

Sauberes und reinliches Arbeiten ist von nun an Pflicht! Außerdem sollten alle Gegenstände **abgekocht** sein, die mit der Würze irgendwie in Kontakt kommen! Dazu zählen auch das Sieb und das Küchentuch. Positioniere den Gäreimer so, dass die heiße Würze aus dem Hahn des Einkochers in den Gäreimer laufen kann. Ggf. kann dazu erneut ein abgekochter Silikon-schlauch sehr hilfreich sein. Auf dem Gäreimer positionierst du das Sieb mit dem Küchentuch. Das Küchentuch soll Rückstände des Hopfen und Eiweiß auffangen, damit es nicht den Weg ins Gärfass findet. Öffne **langsam und vorsichtig** den Hahn und lass die heiße Würze vollständig durch das abgekochte Küchentuch in den Gäreimer fließen.



**Hinweis:** Je weniger Würze in deinem Einkocher ist, umso deutlicher solltest du einen Trubkegel am Boden des Einkochers sehen. Dieser Trubkegel ist das Ergebnis deines Whirlpools! Achte darauf, dass der Trubkegel nicht zerfällt und im Anschluss durch den Hahn in den Gäreimer verschwindet. Arbeite ruhig, langsam und sehr vorsichtig!

**15 - Abkühlen**

Datum:

Uhrzeit:

Verschliesse deinen Gäreimer mit dem Deckel, wenn die Würze vollständig im Gäreimer ist. Es sollten sich zwischen **18 und 22 Liter** in deinem Gäreimer befinden. Wenn es wesentlich weniger ist, ist deine Stammwürze wahrscheinlich höher, als die Zielstammwürze von **12-14 Plato**. Du kannst die Würze mit abgekochtem Wasser und mehrmaligem Messen auf den Zielwert verdünnen. Positioniere den Gäreimer an einem ruhigen, sauberen und dunklen Ort, der nach Möglichkeit eine konstante Temperatur von **19 bis 21 °C** hat. An diesem Ort muss die Würze bis zur Hefegabe abkühlen. Am besten lässt du deinen Sud **über Nacht** bis zum nächsten Tag einfach stehen. Ebenso kannst du den Gäreimer in kaltem Wasser runterkühlen.



**Tipp:** Deine Packung Trockenhefe kannst du nun aus dem Kühlschrank nehmen, damit Sie parallel zur Abkühlung der Würze Zimmertemperatur annimmt.

**16 - Hefegabe**

Datum:

Uhrzeit:

Öffne nun vorsichtig den Deckel deines Gäreimers und prüfe mit einem **gereinigten und sauberen Thermometer** die Temperatur der Würze. Die Temperatur sollte **unterhalb von 25 °C** liegen. Ansonsten muss die Würze noch weiter abkühlen. Erst wenn die Temperatur unter 25 Grad - idealerweise bei **18 bis 21 °C** - liegt öffnest du vorsichtig und mit absolut sauberen Händen das Päckchen Hefe. Streue die Hefe vorsichtig und gleichmässig auf die Würze. Verteile die Hefe dabei über die Oberfläche, so dass keine Klümpchen entstehen können.



**Hinweis:** Es ist unbedingt erforderlich, dass du bei der Hefegabe die Worte „Gott gebe Glück und Segen drein“ sprichst. Ansonsten wird dein Bier nichts werden! :-)

## 17 - Aufziehen

Datum:

Uhrzeit:

Die Hefe muss nun an der Oberfläche der Würze **30 Minuten** rehydrieren. In der Zwischenzeit kannst du eine Küchenkelle gründlich abkochen. Mit dieser Kelle ziehst du die Würze im Anschluss mehrmals auf. Dazu tauchst du mit der Kelle in die Würze und ziehst die Flüssigkeit **vorsichtig** nach oben, so dass die Flüssigkeit in Kontakt mit der Luft kommt. Diese Zufuhr von Sauerstoff bringt deine Gärung gut ans Laufen. Verschliesse den Gäreimer wieder und positioniere das Gärröhrchen darauf, falls dein Eimer so etwas hat. Ansonsten legst du den Deckel nur leicht auf.



**Hinweis:** Von nun an übernimmt die Hefe das Kommando und bestimmt auch das Tempo. Geduld ist nun wichtig. Denke in Tagen anstatt in Stunden!

## 18 - Gärstart

Datum:

Uhrzeit:

Sei nicht ungeduldig und schau nicht alle paar Stunden in den Gäreimer! Ein erster Blick nach **24 Stunden** ist ausreichend. Wenn sich noch nichts getan hat, dann bleib ruhig und warte weitere **24 Stunden**. Kontrolliere ggf. die Temperatur der Umgebung. Dein Gäreimer sollte im Idealfall im Bereich von **18 bis 21 °C** stehen. Wenn es 1-2 °C mehr oder weniger sind, ist es auch nicht dramatisch.



**Tipp:** Gib der Hefe wirklich Zeit und handelt nicht unüberlegt. Die Hefe wird ankommen und dann startet die Gärung!

## 19 - Kontrolle der Gärung

Datum:

Uhrzeit:

Schau von nun an maximal einmal am Tag in den Gäreimer. Es schadet auch nichts, wenn du nur alle **zwei Tage** die Gärung kontrollierst. Am Anfang wird sich nur ein leichter „Schaumschleier“ auf dem Bier bilden. Dieser Schaumschleier steigt innerhalb einiger Tage zu sogenannten **Hochkräusen** auf. Richtig dicker hoher Schaum auf dem Bier ist daher normal. Ebenso schnell wie die Hochkräusen sich gebildet haben, werden Sie auch wieder verschwinden.



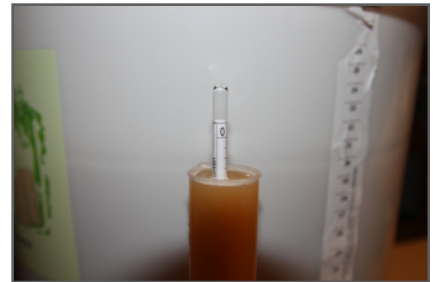
**Tipp:** Es kann sein, dass sich ein dicker brauner Hefeteppich auf dem Bier bildet. Du kannst diesen Hefeteppich mit einem abgekochten Löffel abnehmen. Das ist aber kein Muss. Die Hefe wird nach einiger Zeit von selber absinken.

## 20 - Messung des Restextraks

Datum:

Uhrzeit:

Jede Gärung verläuft anders und einen genauen Marschplan für die Gärung gibt es nicht. Es ist allerdings vollkommen ausreichend, wenn du **4-5 Tage** nach der Hefegabe zum ersten Mal eine Messung durchführst. Nutze dafür wieder dein Glas oder einen Spindelzylinder und die Spindel. Wichtig ist, dass du alles abkochst und reinigst, was mit dem Jungbier im Gäreimer in Berührung kommt. Lass die Probe etwas stehen, damit das CO<sub>2</sub> entweichen kann, das sich bereits im Bier gebildet hat.



**Hinweis:** Du wirst bei diesen Messungen Werte zwischen 2 und 6 Plato ablesen. Notiere dir den Wert mit dem Datum der Messung in der Tabelle in der Anlage. Die entnommene Flüssigkeit solltest du **nicht** wieder ins Gärfass zurück führen, um Infektionen zu vermeiden!

## 21 - Gärende

Datum:

Uhrzeit:

Das Ziel ist es, dass dein Bier **vollständig** ausgärt! Das kann nach der Hefegabe in 3 Tagen der Fall sein, oder erst in 12 Tagen. Deshalb ist es wichtig, dass du alle paar Tage eine **kurze Messung** mit der Spindel durchführst. Verändert sich der Wert aber zwischen **2 Messungen und 2-3 Tagen** nicht mehr. Dann ist die **Gärung abgeschlossen** und du kannst dich mit dem Abfüllen beschäftigen.

**Tipp:** Gib deinem Bier Zeit! Messe z.B. zum ersten Mal 5 Tage nach der Hefegabe und dann wieder nach 3 Tagen. Ist der Wert identisch, ist die Gärung abgeschlossen. wenn nicht, warte weiter und messe wieder. Der Wert **muss** über mehrere Tage konstant sein!

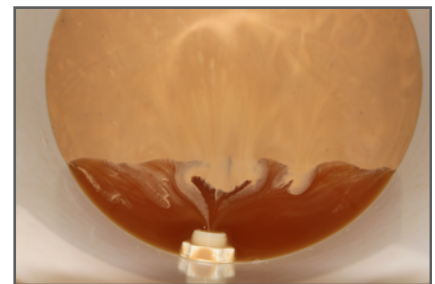


**22 - Umschlauchen**

Datum:

Uhrzeit:

Pro Liter Jungbier in deinem Gäreimer löst du nun **8 Gramm Traubenzucker** in einem Gefäß mit etwas kochendem Wasser auf. Positioniere deinen Gäreimer vorsichtig und sanft, so dass das Jungbier über den Hahn - bestenfalls mit Silikonschlauch - wieder in deinen Einkocher laufen kann. Bevor du das Jungbier in den Einkocher laufen lässt, legst du die **Traubenzuckerlösung in den Einkocher** vor. Erst dann lässt du das Jungbier auf die Zuckerlösung in den Einkocher laufen. Achte am Ende darauf, dass nicht zu viel Hefe den Weg aus dem Gäreimer in den Einkocher findet. Wenn das Jungbier komplett im Einkocher ist, kannst du mit einem **abgekochten Kochlöffel** ganz leicht die Flüssigkeit durchrühren.



**Tipp:** Die Hefe hat sich in deinem Gäreimer vermehrt und nimmt so mehr Platz ein. Zeigt die Skala an deinem Gäreimer 21 Liter Jungbier, dann berechnen den Zucker lieber für 20 Liter. Faustregel: 1 Liter für die Hefe!

**23 - Abfüllen**

Datum:

Uhrzeit:

Über den Hahn des Einkochers kannst du das Jungbier nun in deine Flaschen abfüllen. Die Flaschen müssen **absolut sauber** sein. Ebenso solltest du bei Bügelflaschen die Gummis abkochen. Spüle alle Flaschen vor dem Abfüllen gründlich mit heissem Wasser aus. Achte beim



Abfüllen auf einen **gleichmässigen Füllstand** und nicht zu viel Freiraum im Flaschenhals. Arbeite sauber und sorgfältig und verschliesse die Flaschen gründlich mit dem Bügel.

**Tipp:** Ein erneutes leichtes umrühren des Jungbieres schadet nicht. Du stellst damit sicher, dass wirklich in jede Flasche die gleiche Menge Traubenzucker zur Nachgärung kommt.

## 24 - Nachgärung

Datum:

Uhrzeit:

Wenn dein Bier in den Flaschen ist, steht die **Nachgärung** an. Die Hefe in deinem Bier wird den Traubenzucker vergären und das nötige CO<sub>2</sub> in der Flasche entsteht. Ebenso entsteht noch etwas Alkohol (ca. 0,5%). Stelle dein Bier (ggf. in Kisten) an einen ruhigen, dunklen Ort, der wie bei der Hauptgärung ca. **18 bis 21 °C** hat. Es bietet sich an, die Flaschen zur Nachgärung an dem gleichen Ort abzustellen, wie bei der Hauptgärung. Unter diesen räumlichen Bedingungen lässt du dein Bier **10 Tage** stehen.



**Tipp:** Du kannst nun den finalen Alkoholgehalt deines Bieres berechnen. Entsprechende Links dazu findest du in der Anlage.

## 25 - Reifung

Datum:

Uhrzeit:

Nach **10 Tagen** Nachgärung bei Zimmertemperatur ist dein Bier an sich schon fertig. Es sollte nun aber - bestmöglich - noch einige Zeit bei **2-3 °C** reifen. Dazu eignet sich natürlich am besten ein Kühlschrank. Lass deine Flaschen **min. 2 Wochen aufrecht stehend** im Kühlschrank reifen. Klar bist du sehr neugierig und es ist in Ordnung schön früher **eine erste Flasche** zu Testen, aber das Reifen tut deinem Bier gut und das Ergebnis wird auch besser. Nach der Reifung im Kühlschrank ist dein Bier wirklich fertig!

**Tipp:** Wenn du nicht genug Platz im Kühlschrank hast, kann es Hilfreich sein zum Beispiel einen Getränkehändler, Supermarkt oder Ähnliches zu Fragen, ob du dein Bier für einige Zeit ins Kühlhaus stellen darfst. Bei gerade mal 2 Kisten Bier lässt man da oft mit sich reden.



## Verkostung & Schlusswort

Genieße **dein Bier** - nicht zu kalt - aus einem entsprechenden Glas. Der Bodensatz sollte in der Flasche verbleiben. Freue dich über das Ergebnis! Egal, wie es geworden ist, es ist Bier und du hast es gebraut! Hoffentlich hat es dir Spass gemacht. Dann mach einfach weiter. Übertreibe es nicht! Lies dich weiter in die Materie ein und tausche dich mit anderen Hobbybrauern aus. Arbeite an deinem Prozess und versuche bei den folgenden Suden erst einmal sicherer und eingespielter zu werden. Dein Bier wird von Sud zu Sud besser werden!

## Hopfentabelle

Anhand dieser Tabelle kannst du die Mengen für die Schritte 10 und 11 ablesen. Verwendest du z.B. eine Hopfensorte mit 7,2% Alphasäure, gibst du in Schritt 10 **17g** und in Schritt 11 **26g**.

Alphasäure	Gramm 1. Gabe	Gramm 2. Gabe	Alphasäure	Gramm 1. Gabe	Gramm 2. Gabe
3-4%	38g	56g	9-10%	13g	20g
5-6%	23g	35g	11-12%	11g	17g
7-8%	17g	26g	13-14%	9g	14g

## Deine Messungen

Notiere in dieser Tabelle deine Messungen, die du von deiner Spindel abgelesen hast:

Messung (ggf. mit Datum und Uhrzeit)	Wert in Plato
<b>Messung Schritt 9:</b> Würze vor Kochbeginn	
<b>Messung Schritt 13:</b> Stammwürze nach dem Kochen	
<b>Messung Schritt 20:</b> Restextrakt	
<b>Weitere Messung, wie Schritt 20: (Datum/Uhrzeit):</b>	
<b>Weitere Messung, wie Schritt 20: (Datum/Uhrzeit):</b>	
<b>Weitere Messung, wie Schritt 20: (Datum/Uhrzeit):</b>	

Kalkulatoren zur Berechnung des Alkoholgrads deines Bieres findest du im Internet. In der Anlage sind einige aufgeführt. Du benötigst zur Berechnung die Stammwürze deines Bieres nach dem Kochen (Schritt 13) und den genauen finalen Restextrakt des ausgegorenen Bieres (Schritt 20).

## Anlage

Online Shops für Zutaten und sonstiges Brautensilien:

Name	Adresse (URL)
Hopfen und mehr (Hobbybrauerversand)	<a href="http://www.hobbybrauerversand.de">www.hobbybrauerversand.de</a>
Hopfen der Welt	<a href="http://www.hopfen-der-welt.de">www.hopfen-der-welt.de</a>
Amihopfen	<a href="http://www.amihopfen.com">www.amihopfen.com</a>
Schnapsbrenner	<a href="http://www.schnapsbrenner.eu">www.schnapsbrenner.eu</a>
Brau-Partner	<a href="http://www.braupartner.de">www.braupartner.de</a>
Gastro-Brauen	<a href="http://www.gastro-brauen.de">www.gastro-brauen.de</a>
Brauwerkstatt e.V.	<a href="http://www.malzwerkstatt.de">www.malzwerkstatt.de</a>
Brouwland	<a href="http://www.brouwland.com/de/">www.brouwland.com/de/</a>
Bierbrauspezialversand <a href="http://my-bier.de">my-bier.de</a>	<a href="http://www.my-bier.de">www.my-bier.de</a>
Malzmühle Online-Shop	<a href="http://www.malzmuehle.eu">www.malzmuehle.eu</a>
Hellmann Getränketechnik	<a href="http://www.hellmann24.de">www.hellmann24.de</a>
Adam's Hardware	<a href="http://www.adams-hardware.de">www.adams-hardware.de</a>

Wichtige Links für Hobbybrauer:

Name	Adresse (URL)
Hobbybrauer Forum	<a href="http://www.hobbybrauer.de">www.hobbybrauer.de</a>
Hobbybrauer Wiki	<a href="http://hobbybrauer.de/forum/wiki/doku.php">http://hobbybrauer.de/forum/wiki/doku.php</a>
Müggeland Brauerei (u.a. Alkoholrechner)	<a href="http://brauerei.mueggelland.de/vergaerungsgrad.html">brauerei.mueggelland.de/vergaerungsgrad.html</a>
Fabier (Verschiedene Berechnungen für Bier)	<a href="http://www.fabier.de/biercalcs.htm">www.fabier.de/biercalcs.htm</a>
Maische, Malz und mehr (Rezepteseite)	<a href="http://www.maischemalzundmehr.de">www.maischemalzundmehr.de</a>
Kleiner Brauhelfer (Hobbybrauer Software)	<a href="http://www.joerum.de/kleiner-brauhelfer">www.joerum.de/kleiner-brauhelfer</a>
Übersicht der Hauptzollämter	<a href="http://www.zoll.de/DE/Der-Zoll/Struktur/functions/organisationsplaene_faq.html?nn=36624">http://www.zoll.de/DE/Der-Zoll/Struktur/functions/organisationsplaene_faq.html?nn=36624</a>

## Autor / Kontakt

Ich heiße **Timo** und wohne im schönen Rheinland. Beruflich habe ich nichts mit dem Brauen oder Bier zu tun. Erstmals selber Bier gebraut habe ich im Frühjahr 2012. Seit dem hat sich das Brauen als Hobby kontinuierlich weiter entwickelt, so dass ich im Schnitt ca. 10-15 Brautage im Jahr durchführe. Ich braue entweder alleine in den eigenen vier Wänden oder mit meiner Gruppe, der **Braukommune Rheinland** ([www.braukommune.com](http://www.braukommune.com)).

Für Rückfragen kannst du dich gerne per E-Mail an mich wenden: [timo@brauanleitung.de](mailto:timo@brauanleitung.de)  
Änderungen werde ich über Facebook und Twitter kommunizieren. Folge oder like die Seite und du verpasst keine neue Version der Brauanleitung. Die Adressen lauten:

 [www.facebook.com/brauanleitung](http://www.facebook.com/brauanleitung)

 [www.twitter.com/brauanleitung](http://www.twitter.com/brauanleitung)

**PS.** Wenn Du anhand dieser Anleitung erfolgreich gebraut hast, freue ich mich natürlich über ein Foto deines Bieres oder eine Flasche zum Testen.

### Haftungsausschluss

Der Autor übernimmt keinerlei Gewähr für die Aktualität, Richtigkeit und Vollständigkeit der bereitgestellten Informationen. Haftungsansprüche gegen den Autor, welche sich auf Schäden materieller oder ideeller Art beziehen, die durch die Nutzung oder Nichtnutzung der dargebotenen Informationen bzw. durch die Nutzung fehlerhafter und unvollständiger Informationen verursacht wurden, sind grundsätzlich ausgeschlossen, sofern seitens des Autors kein nachweislich vorsätzliches oder grob fahrlässiges Verschulden vorliegt. Alle Angebote sind freibleibend und unverbindlich. Der Autor behält es sich ausdrücklich vor, Teile der Seiten oder das gesamte Angebot ohne gesonderte Ankündigung zu verändern, zu ergänzen, zu löschen oder die Veröffentlichung zeitweise oder endgültig einzustellen.



Diese Brauanleitung steht unter der Creative-Commons-Lizenz Namensnennung - Weitergabe unter gleichen Bedingungen 4.0 International. Um eine Kopie dieser Lizenz zu sehen, besuchen Sie <http://creativecommons.org/licenses/by-sa/4.0/>.