

Danach erfolgen die gewünschten Nachgüsse, die getrost in großen Portionen direkt auf den Maischesack gegossen werden. Sie laufen ebenfalls direkt klar ab. Die Zeitersparnis gegenüber dem üblichen Läutern ist enorm.



Nach der Entnahme des Maischesacks wird die Würze zum Hopfenkochen zurück in den Braukessel gegossen. Das Hopfenkochen erfolgt ebenfalls im Sack, damit sich der Heizstab nicht zu sehr zusetzt.



Die verbleibenden geringen Anhaftungen lassen sich mit Bürste und Schwamm leicht entfernen.



5) GNom´s Grenzen

Durch die Verwendung eines Maischesacks und den Verzicht auf ein Rührwerk ist die Sudausbeute gegenüber dem ursprünglichen Brauen geringer. Zudem ist GNom aufgrund seiner geringen Größe nur für kleine Mengen Malz geeignet.

Aber für Hobbybrauer die:

- möglichst einfach Brauen möchten,
- wenig Platz und Kühlmöglichkeiten haben,
- nicht viel Geld investieren wollen,
- gerne öfter in kleinen Mengen brauen,
- häufig verschiedenen Rezepturen ausprobieren
- und in 4-5 Stunden fertig sein wollen,

könnte GNom durchaus eine interessante Alternative zu den üblichen Braugerätschaften sein.

Dem GNom genügt ein Fach vom "Kallax". Ein Beutel Braumalz passt da auch noch oben drauf.



6) GNom`s Ausbeute - Braubeispiel

2 kg Schüttung (Pale Ale), grob geschrotet
Nachguss ca. 3 Liter

Maischen:

40 Grad	Einmaischen / Start
63 Grad	30 min Halten
72 Grad	35 min Halten
78 Grad	10 min Halten

Während der Verzuckerungsrast habe ich den Maischesack zur besseren Durchspülung einmal kurz aus dem Kessel herausgehoben und abtropfen lassen.

Hopfenkochen:

60 min (6g Hallertauer Nordbrauer, 12,5g Hallertauer Tradition)

Würzmenge:	8,5 Liter
Würzegehalt:	14 Plato
Sudausbeute:	61 %

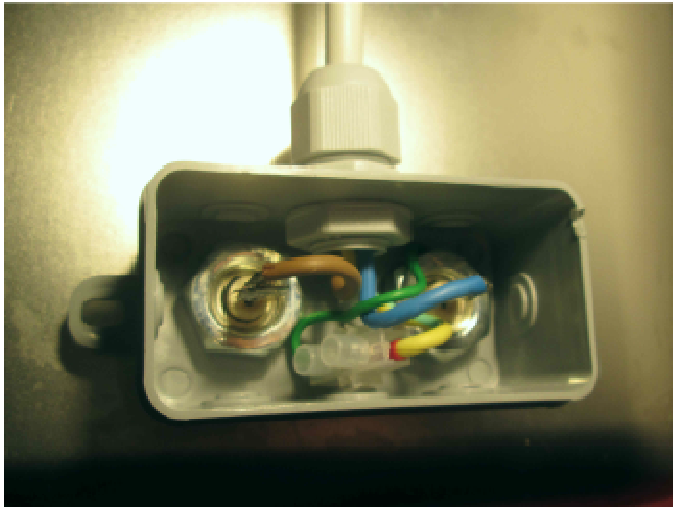
Die Würze habe ich mit Eis abgekühlt und auf ca. 11 Plato verdünnt.

Das Maischen und Hopfenkochen hat ca. 3,5 Stunden gedauert. Das Abkühlen, Verdünnen und Anstellen etwa 1 Stunde.

7) GNom selber bauen

Der Zusammenbau ist nicht schwer, sofern man Löcher in Edelstahl bohren kann und etwas handwerkliches Geschick besitzt. Allerdings ist der Anschluss des Heizstabes nicht ganz ohne. Ich halte meine Konstruktion mit der Verteilerdose und der Zugentlastung für sicher, die Erdung des Behälters habe ich berücksichtigt. Auf jeden Heizstabanschluss sind zwei Kontermuttern geschraubt, die erste zur Befestigung des Heizstabes direkt an der Kesselwand, die zweite zum Festklemmen der Verteilerdose. Die Dose liegt so nicht direkt an der Kesselwand an.

Da es hier aber um Strom geht, muss bitte jeder selber wissen was er macht und sich ggf. Hilfe bei einem Fachmann holen.



Wegen der elektrochemischen Korrosion sollte in Edelstahlbehältern kein Heizstab aus einem unedleren Material verbaut werden. Bei meinem Bau habe ich das nicht berücksichtigt. Der Heizstab ist wahrscheinlich aus Messing. Ich halte die Gefahr der Korrosion allerdings für sehr gering, da hier der Heizstab ja nur stundenweise in Betrieb ist und nicht über Monate oder Jahre in einem Boiler steckt. Meine beiden vorher zum Brauen verwendeten Messing-Tauchsieder zeigen selbst nach etlichen Braugängen in Edelstahlbehältern keine auffälligen Veränderungen.

Für die Größe vom GNom ist der 2000 W Heizstab schon sehr üppig dimensioniert. Er würde wahrscheinlich auch mit 1500 W auskommen.

8) Es geht auch größer

Vom Flohmarkt habe ich einen 20L Einkochtopf für 10 EUR ergattert und nach dem gleichen Prinzip zum Braukessel umgebaut. Der Kessel fasst bis zu 4 kg Malz und braut bis zu 18 Liter Bier. Das Bohren in die Emaille war zwar etwas schwierig (Tipp: die andere Seite vorher mit Panzerband abkleben), hat aber letztlich ganz gut geklappt. Durch die Topfrundung hat sich der Heizstab beim (kräftigen) Festschrauben von selbst passend verbogen. Als Abdeckung für die Heizkammer dient hier ein ausgedientes Grillrost aus einer kaputten Mikrowelle.

Der Vorteil vom Topf ist, dass man ihn zum Hopfenkochen zusätzlich auf den Herd stellen kann. Die Zeit zum Aufheizen verringert sich damit deutlich. Der Heizstab hat auch hier eine Leistung von 2000 W.

