

Brauanleitung



Flaschen-Version



Partyfass-Version



Für die Sorten HELLES, DUNKLES und WEIZEN

Für ca. 5 Liter Bier brauchst du

Aus der BierbrauKiste:

- Messbecher **a**
- Maischesack **b**
- Bräulöffel **c**
- Thermometer **d**
- Timer **e**
- Gärbehälter 5 Liter mit Schraubdeckel und Auslaufhahn **f**
- Gärröhrchen mit Gummistopfen **g**
- Automatik-Abfüllrohr (nur bei Flaschen-Version) **h**
- Dosierhilfe für Zucker **i**

- 1 Packung geschrotete Malzmischung **j**
- 1 Packung Hopfenpellets **j**
- 1/2 Päckchen Trockenhefe (3,5 g) **j**

- 10 Bügelverschlussflaschen 0,5 Liter, mit Verschluss **k**
⇒ wenn du die BierbrauKiste Flaschen-Version hast
ODER
- 5 Liter Partyfass mit Zapfhahn **l**
- Verschlussstopfen BELÜFTER **m**
⇒ wenn du die BierbrauKiste Partyfass-Version hast

Aus deiner Küche:

- Kochtopf (mindestens 10 Liter)
- Küchenwaage
- Leitungswasser (Trinkwasser)
- Haushaltszucker

Zusätzlich:

- Batterie (AAA) für Timer

Aufbewahrung der Brau-Rohstoffe

Die in dieser BierbrauKiste enthaltenen Brau-Rohstoffe Malz, Hopfen und Trockenhefe vor Feuchtigkeit, Wärme und Licht geschützt lagern.

Braupartners BierbrauKiste

Das eigene Bier selbst brauen – einfach mal ausprobieren! Mit Braupartners BierbrauKiste gelingt das Bierbrauen auch dir! Du brauchst keine Fachkenntnisse, sondern hältst dich lediglich an diese Brauanleitung. Vergleichbar mit einem Kochrezept ist hier genau beschrieben, was du tun musst.

Mit der BierbrauKiste braust du mit Zutaten, wie sie ein echter Bierbrauer verwendet: Malz, Hopfen, Hefe und Wasser. In deinem Fall kommt noch etwas Haushaltszucker dazu. Dieser ist nötig, um – auch ohne spezielle Ausrüstung – Kohlensäure in dein Bier bringen zu können.

Alle nötigen Brau-Utensilien findest du in der BierbrauKiste. Die meisten davon kannst du mehrmals benutzen. In deiner Küche vorhanden sein sollten zudem:

- Herd / Kochstelle
- Spülbecken
- Kühlschrank

Du siehst also, es braucht nicht viel zum eigenen Bier. Darum schnapp dir den Braulöffel und starte den Selbstbrauversuch. Du wirst merken, selber Bierbrauen macht viel Spaß!

Dein Braupartner wünscht dir gut Sud!



Über diese Schritte kommst du zu deinem selbst gebrauten Bier:

- Das Maischen
- Das Läutern
- Das Kochen
- Der Whirlpool und das Kühlen
- Die Gärung
- Das Abfüllen
- Die Lagerung
- Das Ausschänken und Genießen

In dieser Brauanleitung beschreiben wir dir genau, was du bei den einzelnen Schritten tun musst. Und das ohne unnötige Fachbegriffe. Einfach so, dass du es ganz ohne Brau-Vorwissen hinkommst.

Am besten liest du dir vor jedem Brauschritt alle zugehörigen Anleitungspunkte einmal komplett durch. So hast du immer den Überblick, was zu tun und zu beachten ist.

Zeitaufwand

- ca. 3,5 bis 4 Stunden (am Stück) am Brautag
- ca. 1 Stunde am Abfülltag (10. Tag nach dem Brautag)
- insgesamt 20 Tage für Gärung und Lagerung

Wichtige Hinweise vorab

Beim Bierbrauen spielen **Temperaturen, Zeiten und Mengen** eine sehr wichtige Rolle. Halte dich deshalb immer möglichst genau an die Angaben dieser Brauanleitung.

Sollte dir dennoch mal ein kleiner Ausrutscher passieren, ist das meist kein Grund, das ganze Gebräu gleich wegzuschütten. Es kann sein, dass dann das Endergebnis hinsichtlich des Geschmacks oder Alkoholgehalts etwas abweicht. Aber das ist das Spannende am Bierbrauen. Und es ist noch kein Meister vom Himmel gefallen – auch kein Braumeister. Eines können wir dir garantieren: **Am Ende kommt Bier raus!**

Die Anweisungen in den orangenen Kästchen müssen zwingend beachtet werden!

In den grünen Kästchen geben wir dir hilfreiche Tipps.

Vorbereitungen

- Stelle alle auf Seite 2 genannten **Utensilien und Zutaten** bereit.
- Räume dein **Spülbecken** frei, du brauchst es später zum Kühlen.
- Fülle **8 Liter Leitungswasser** in den Kochtopf.
- Fülle das **geschrotete Malz** in den **Maischesack** und schließe dessen Zugband.

Tipp: Automatik-Abfüllrohr, Dosierhilfe für Zucker, Flaschen mit Bügelverschluss / Partyfass mit BELÜFTER-Verschlussstopfen und Haushaltszucker werden erst am Abfülltag benötigt.

Obacht! Da du ein Lebensmittel herstellst, verwende nur trinkbares Leitungswasser!

Alles vorbereitet? ... Los geht's!

Das Maischen

1. Die 8 Liter Wasser in deinem Topf **auf 62° C erhitzen**. Dabei mit dem Brulöffel leicht umrühren, damit sich der ganze Inhalt gleichmäßig erwärmt.
2. Wenn die Temperatur erreicht ist: Herdplatte ausschalten. Gib den Malzbeutel ins Wasser, halte ihn aber noch oben fest.
3. Ziehe den Malzbeutel langsam durch das Wasser. Lockere mit dem Brulöffel das Malz im Maischesack etwas auf (von außen auf den Beutel stochern). Hebe den Malzbeutel kurz hoch, lasse ihn wieder zurück ins Wasser und stochere nochmal ein bisschen auf den Beutel. Das ganze mehrmals wiederholen.
4. Wenn du siehst, dass sich die Inhaltsstoffe des Malzes im Wasser lösen (starke Eintrübung): Prüfe nochmal, dass die Temperatur auf 62° C ist. Falls nötig etwas nachheizen.

Tipp: Achte darauf, dass während des gesamten Maischvorgangs möglichst kein Malz aus dem Beutel in die Flüssigkeit gelangt.

Obacht! Die Temperatur darf beim Maischen auf keinen Fall 80° C überschreiten!

Sonst sind tatsächlich leider Hopfen und Malz verloren! Es bleibt dir dann nichts anderes übrig, als einen neuen Brauversuch zu starten.

5. **30 Minuten Rast bei 62° C** (+/-2° C), das heißt:
- A) Timer auf 30 Minuten stellen.
 - B) Den Malzbeutel hochheben und für ein paar Sekunden die Flüssigkeit in den Topf tropfen lassen. Beutel wieder in den Topf legen und mit dem Braulöffel mehrmals auf den Beutel "stochern", damit der Inhalt aufgelockert wird. Noch 2x direkt hintereinander wiederholen: **Anheben, Absenken, Auflockern**. Dann die Temperatur prüfen – siehe C.
 - C) Die Temperatur während der 30 Minuten auf 60-64° C halten. Bei Bedarf etwas Nachheizen. Dabei das Thermometer in die Flüssigkeit halten und diese gleichzeitig mit dem Braulöffel umrühren.
 - D) Vorgang B und C während der 30 Minuten insgesamt 4x durchführen: Zu Beginn, nach 10 Minuten, nach 20 Minuten und nach 30 Minuten.

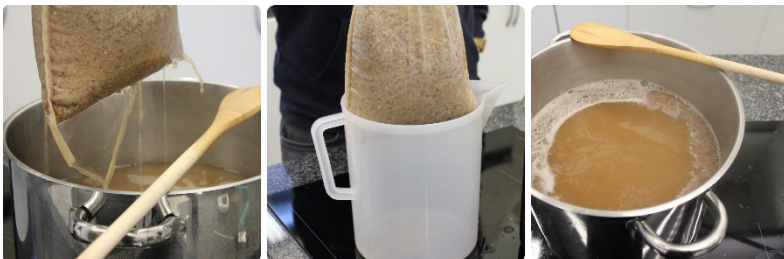


6. **Auf 74° C hochheizen**. Dabei mit dem Braulöffel die Flüssigkeit leicht umrühren, damit sich der ganze Inhalt gleichmäßig erwärmt. Außerdem immer wieder den Malzbeutel anheben, absenken und auflockern. Wenn die Temperatur erreicht ist: Herdplatte ausschalten.

7. Anschließend **40 Minuten Rast bei 72° C** (+/-2° C), das heißt:
- A) Timer auf 40 Minuten stellen.
 - B) Den Malzbeutel hochheben und für ein paar Sekunden die Flüssigkeit in den Topf tropfen lassen. Beutel wieder in den Topf legen und mit dem Braulöffel mehrmals auf den Beutel "stochern", damit der Inhalt aufgelockert wird. Noch 2x direkt hintereinander wiederholen: **Anheben, Absenken, Auflockern**. Dann die Temperatur prüfen – siehe C.
 - C) Die Temperatur während der 40 Minuten auf 70-74° C halten. Bei Bedarf etwas Nachheizen. Dabei das Thermometer in die Flüssigkeit halten und gleichzeitig mit dem Braulöffel umrühren.
 - D) Vorgang B und C während der 40 Minuten insgesamt 5x durchführen: Zu Beginn, nach 10, nach 20, nach 30 und nach 40 Minuten.

Das Läutern

1. Den Malzbeutel noch einmal kurz mit dem Braulöffel auflockern.
2. Den Malzbeutel hochhalten und **abtropfen lassen**, bis die Flüssigkeit gut abgetropft ist.
3. Den Malzbeutel in den Messbecher legen und für später beiseitestellen.



Das Kochen

1. Die Flüssigkeit im Topf nennt sich nun "**Würze**". Bringe die Würze im Topf jetzt zum Kochen.
2. Wenn die Würze kocht: Timer auf 30 Minuten stellen.
3. **30 Minuten kochen**, das heißt:

Die Temperatur durchgängig hochhalten und kochen lassen.

- A) Wenn 10 Minuten der Kochzeit vergangen sind, die **Hopfenpellets** aus der Packung nehmen, in den Topf geben und umrühren.
- B) Den zuvor beiseite gestellten Messbecher hernehmen.
Die Würze, die sich zwischenzeitlich noch im Messbecher gesammelt hat, mit in den Topf schütten.
- C) Alles weiter kochen lassen, bis die 30 Minuten vorüber sind.
Danach den Herd ausschalten.



Der Whirlpool und das Kühlen

1. Dein Spülbecken soweit mit kaltem Wasser füllen, dass der Topf in dem Wasser stehen kann, ohne dass Wasser vom Spülbecken in den Topf läuft.
2. Mit dem Bräulöffel die Würze im Topf in eine Richtung zügig im Kreis aufrühren, bis eine **starke Rotation** entsteht. Aufhören zu rühren.

- Den Topf vorsichtig in das **kalte Wasserbad** stellen. Dabei die Rotation nicht unterbrechen, sondern weiterrotieren lassen, solange bis sie sich von selbst beruhigt.

- Auf unter 25° C abkühlen lassen**, das heißt:

Zieltemperatur der Würze im Topf ist nun 25° C. Bei Bedarf lässt du das Wasser aus dem Spülbecken zwischendurch einmal oder mehrmals ab und füllst nochmal neues kaltes Wasser nach. Die Gesamtdauer dieses Vorgangs kann variieren.

Obacht! Das Thermometer mit heißem bis kochendem Wasser abspülen, bevor du es in die abkühlende Würze hältst!

Grund: Jetzt befindest du dich im Kaltbereich. Ab sofort muss alles, was mit dem Bier in Berührung kommt, sehr sauber gehalten werden!

- Während dem Abkühlen setzt sich mit der Zeit der sogenannte Heißtrub (Eiweißflocken) in der Topfmitte kegelförmig ab. Diesen so lassen und keinesfalls nochmal umrühren!



Die Gärung

- Messbecher und Gärbehälter mit heißem bis kochendem Wasser ausspülen.
- Die Würze aus dem Topf vorsichtig in den Messbecher gießen. Dabei sollte wirklich möglichst nur die Flüssigkeit umgegossen werden, nicht die Eiweißflocken und nicht der Bodensatz (Diese bleiben im Topf zurück und werden anschließend entsorgt.)
Du kannst den Topf zwischendurch einmal kurz abstellen und wieder neu zum Umgießen ansetzen.



3. Sicherstellen, dass der Auslaufhahn des Gärbehälters geschlossen und dicht ist.
Die **Trockenhefe** (1/2 Päckchen) in den Gärbehälter schütten.
4. Danach die Würze aus dem Messbecher in den **Gärbehälter** füllen.
Den Schraubdeckel auf den Gärbehälter fest aufdrehen.
5. Den Deckel des Gärröhrchens abnehmen und das **Gärröhrchen** bis zur Markierung mit kaltem Leitungswasser befüllen. Anschließend das Gärröhrchen mit dem Gummistopfen in die Öffnung des Gärbehälters drücken. Den Deckel des Röhrchens nicht wieder aufsetzen, das Gärröhrchen bleibt oben offen.



6. Den Gärbehälter vorsichtig etwas schwenken, dann an einen kühlen Platz (15-20° C) stellen.

Tipp: Suche dir einen Platz aus, wo es nichts ausmacht, falls bei der Gärung mal etwas überschäumen sollte.

7. Den Gärbehälter **10 Tage lang am kühlen Ort** (15-20° C) stehen lassen. Während dieser Zeit läuft die Gärung ab.

Das Abfüllen

Seit deinem Brautag sind 10 Tage vergangen, Zeit zum Abfüllen!

Die Flüssigkeit im Gärbehälter nennt sich nun "**Jungbier**".

Bei der BierbrauKiste Flaschen-Version:

1. Die Flaschen mit kaltem Leitungswasser ausschwenken.
2. An der **Dosierhilfe für Zucker** das Messbecherchen mit der 0,5-Markierung einmal gestrichen voll mit Haushaltszucker füllen und diesen Zucker in eine Flasche geben.
In alle anderen Flaschen auch jeweils eine solche 0,5-Dosierung Zucker geben.
3. Das Gärröhrchen vorsichtig vom Gärbehälter nehmen. Darauf achten, dass das Wasser aus dem Röhrchen dabei nicht ins Bier läuft.
4. Den Gärbehälter an einen erhöhten Platz stellen (z.B. an den Rand der Küchen-Arbeitsfläche).

Obacht! Den Gärbehälter beim Umsetzen ruhig halten, damit der Bodensatz nicht aufgewirbelt wird!

5. Das Automatik-Abfüllrohr auf den Auslaufhahn des Gärbehälters stecken. Den **Auslaufhahn mit Abfüllrohr** vorsichtig drehen, sodass das Abfüllrohr senkrecht nach unten zeigt.



6. Den Auslaufhahn öffnen (Hebel ganz nach links auf ON-Stellung drehen). Das Rohr füllt sich mit dem Jungbier.

Tip: Keine Sorge: Solange du nicht von unten an die Automatik des Abfüllrohr drückst, läuft nichts aus dem Abfüllrohr.

7. Sollten sich in der ersten Rohr-Füllung zu viele Trübungsstoffe befinden, diese wegschütten. Dazu den ersten Schluck z.B. in eine Tasse laufen lassen, indem du die Tasse von unten an das Abfüllrohr drückst.
8. Das Jungbier **in die Flaschen abfüllen**. Das heißt:
 - A) Flasche von unten über das Abfüllrohr schieben, sodass sich das Rohr in der Flasche befindet.
 - B) Sobald die Automatik am unteren Ende des Abfüllrohrs Kontakt mit dem Flaschenboden hat, läuft das Bier aus dem Rohr in die Flasche ein.
 - C) Jungbier einlaufen lassen bis etwa die Mitte des Flaschenhalses erreicht ist. Dann die Flasche vom Abfüllrohr wegnehmen.
 - D) Den **Bügelverschluss sofort schließen**.
 - E) Die geschlossene Flasche überkopf für ca. 5-10 Sekunden **vorsichtig aufschütteln**.

Tip: Wenn sich der Inhalt des Gärbehälters dem Ende zuneigt, den Gärbehälter beim Füllvorgang vorsichtig etwas nach vorne neigen.

Achtung: Dabei nicht den Bodensatz aufwirbeln.

9. Sobald Bodensatz ins Abfüllrohr läuft: Den Füllvorgang beenden. Auslaufhahn schließen (Hebel ganz nach rechts auf OFF-Stellung drehen).



Bei der BierbrauKiste Partyfass-Version:

1. Staubdeckel vom Partyfass abnehmen.
2. An der **Dosierhilfe für Zucker** das Messbecherchen mit der 0,5-Markierung zehnmal gestrichen voll mit Haushaltszucker füllen und diesen Zucker in das Partyfass geben.
3. Den Gärbehälter an einen erhöhten Platz stellen (z.B. an den Rand der Küchen-Arbeitsfläche).

Obacht! Den Gärbehälter beim Umsetzen ruhig halten, damit der Bodensatz nicht aufgewirbelt wird!

4. Den ersten, kleinen Schluck des Jungbiers z.B. in eine Tasse laufen lassen und wegschütten.
5. Das Jungbier **in das Partyfass abfüllen**. Das heißt:
 - A) Die Öffnung des Partyfasses direkt unter den Auslaufhahn des Gärbehälters halten.
 - B) Den Auslaufhahn öffnen (Hebel ganz nach links auf ON-Stellung drehen) und das Jungbier ins Partyfass einlaufen lassen.

Tipp: Wenn sich der Inhalt des Gärbehälters dem Ende zuneigt, den Gärbehälter beim Füllvorgang vorsichtig etwas nach vorne neigen.

Achtung: Dabei nicht den Bodensatz aufwirbeln.

- C) Sobald Bodensatz mit ausläuft: Den Füllvorgang beenden. Auslaufhahn schließen (Hebel ganz nach rechts auf OFF-Stellung drehen).
- D) Den **Verschlussstopfen BELÜFTER** sofort in die Partyfass-Öffnung eindrücken.
- E) Das Partyfass vorsichtig etwas schwenken.



Die Lagerung

1. Die soeben befüllten Flaschen / Partyfass aufrecht an einen **kühlen Ort** (15-20° C) stellen. Dort **5 Tage lang** stehen lassen.

Tipp: Suche dir einen Platz aus, wo es nichts ausmacht, falls ein Gebinde dem Druck nicht standhalten sollte, der sich nun aufbaut.

2. Danach die Flaschen / das Partyfass aufrecht **in den Kühlschrank** stellen und dort für **weitere 5 Tage** stehen lassen.

Während dieser Zeit laufen Nachgärung und Reifung deines Bieres ab.

Das Ausschänken und Genießen

Nach insgesamt 20 Tagen hast du lange genug gewartet. Jetzt ist es Zeit, dein selbstgebrautes Bier endlich zu verkosten!

Bügelverschluss der Bierflasche poppen lassen, einschenken – Prost!

Glas unter den Partyfass-Hahn, Knopf gedrückt halten – Prost!

Tipp: Vor dem Ausschänken sollte das Partyfass/die Flaschen mit dem Bier mindestens 45 Minuten ruhig, aufrecht gestanden haben. Plane das mit ein, falls du es/sie irgendwo mit hinnehmen möchtest.

Tipp: Nach "Anzapfen" des 5 Liter Partyfasses durch Herausziehen des integrierten Zapfhahns sollte der Zapfhahn nicht mehr in das Fass hineingedrückt werden.

Lust auf mehr?

Du hast Spaß gefunden an deiner BierbrauKiste?

Nachfüllpacks zum Nachkaufen findest du im Braupartner Onlineshop unter www.braupartner.de/BierbrauKiste

Das 5 Liter Partyfass mit integriertem Zapfhahn sowie den Verschlussstopfen BELÜFTER kannst du ebenfalls bei www.braupartner.de nachbestellen.



Reinigung

Deine **Brautensilien** aus der BierbrauKiste spülst du nach Gebrauch mit Spülwasser ab und zum Schluss sehr gut mit klarem Wasser nach. Lasse sie gut trocknen, dann sind sie für den nächsten Brau-Einsatz bereit.

Deine **Bierflaschen** (nur BierbrauKiste Flaschen-Version) spülst du sofort nachdem sie leergetrunken sind, mit heißem, klarem Wasser aus. Ebenso die Bügelverschlüsse. Grobe Verschmutzungen entfernst du mit einer Flaschenbürste und schwenkst zum Schluss nochmal mit klarem Wasser nach. So kannst du die Flaschen mehrmals verwenden.

Das **Partyfass** und der **BELÜFTER-Verschlussstopfen** (nur BierbrauKiste Partyfass-Version) sollten nur einmalig benutzt werden. Aus hygienischen Gründen empfehlen wir, sie nicht wiederzuverwenden, sondern durch neue zu ersetzen.

Allgemeine Hinweise

Bier ist ein alkoholhaltiges Lebensmittel

Mit der BierbrauKiste stellst du ein Lebensmittel her, das Alkohol enthält. Der tatsächliche Alkoholgehalt kann je nach Braugegebenheiten und Biersorte variieren.

Bierbrauen ist heiß

Eigentlich selbstverständlich, aber wir sagen es nochmal dazu: Beim Bierbrauen arbeitest du mit heißen Flüssigkeiten, einem heißen Topf und einer heißen Herdplatte. Bitte pass auf, dass du dich nicht verbrennst oder verbrüht.

Standort für Gärbehälter und befüllte Flaschen/Partyfass

Solange Gärung, Nachgärung und Reifung des Bieres ablaufen, entsteht Kohlensäure und damit verbunden Druck. Weil es vorkommen kann, dass dabei etwas schäumt, überläuft oder im Ausnahmefall hochgeht oder platzt, wähle den Standort dementsprechend aus. Untergrund und Umgebung (keine Möbel/Wände in der Nähe) sollten geeignet sein.

Rechtliche Vorschriften beim Bierbrauen zuhause

In Deutschland muss jeder Brauvorgang dem zuständigen Hauptzollamt vorab mitgeteilt werden. Das gilt ebenso für Haus- und Hobbybrauer, auch wenn die gebraute Biermenge die steuerfreie Grenze von 200 Litern pro Kalenderjahr nicht überschreitet.

Die BierbrauKiste ist nur für den privaten Gebrauch

Bierbrau-Wissen

Was ist Malz?

Malz ist Getreide, das zum Keimen gebracht und anschließend getrocknet wurde. Das passiert in einer Mälzerei und sorgt dafür, dass die fürs Bierbrauen notwendigen Enzyme aktiviert bzw. gebildet werden.

Warum muss ich beim Maischen "Anheben, Absenken, Auflockern"?

Dabei löst sich die im Malz enthaltene Stärke im Wasser.

Warum schmeckt die Maische süß?

Enzyme spalten bei bestimmten Temperaturen die im Malz enthaltene Stärke in Zucker auf. Der Zucker ist später für die Gärung nötig.

Wofür sind die Rasten beim Maischen gut?

Die Rast-Temperaturen sind die Lieblingstemperaturen bestimmter Enzyme. Dabei arbeiten sie am besten und wandeln Stärke in Zucker um.

Warum dürfen beim Maischen 80° C nicht überschritten werden?

Ab da werden die Enzyme unwiederbringlich zerstört. Sollte die Temperatur vor Abschluss des Maischens überschritten werden, ist nicht genug Zucker für die Gärung entstanden.

Was ist Läutern?

Beim Läutern werden durch Filterung die nicht mehr benötigten Feststoffe (Treber) von der Flüssigkeit (Würze) getrennt.

Was passiert beim Hopfenkochen?

Der Hopfen bringt Bittere und/oder Aroma ins Bier. Beim Hopfenkochen werden Bitterstoffe und/oder Aroma aus dem Hopfen gelöst.

Was passiert bei der Gärung?

Während der Gärung wandelt die Hefe den Zucker in Alkohol und CO₂ (Kohlensäure) um. Dazu braucht sie bestimmte Temperaturen.

Wofür ist das Gärröhrchen gut?

Das Gärröhrchen mit dem Wasser darin, sorgt dafür, dass während der Gärung zwar Gas (CO₂) entweichen kann, aber keine Fremdstoffe von außen ins Jungbier gelangen.

Was heißt Nachgärung?

Bei der Nachgärung soll keine Kohlensäure mehr entweichen. Stattdessen wird diese jetzt in der Flasche/dem Partyfass gebunden und sorgt für die Spritzigkeit deines Bieres. Deshalb findet die Nachgärung im geschlossenen Behältnis statt.

Warum muss mein Bier reifen?

Sobald Gärung und Nachgärung komplett abgeschlossen sind, muss dein Bier lagern. Dabei verfeinert sich der Geschmack und es wird genießbar.