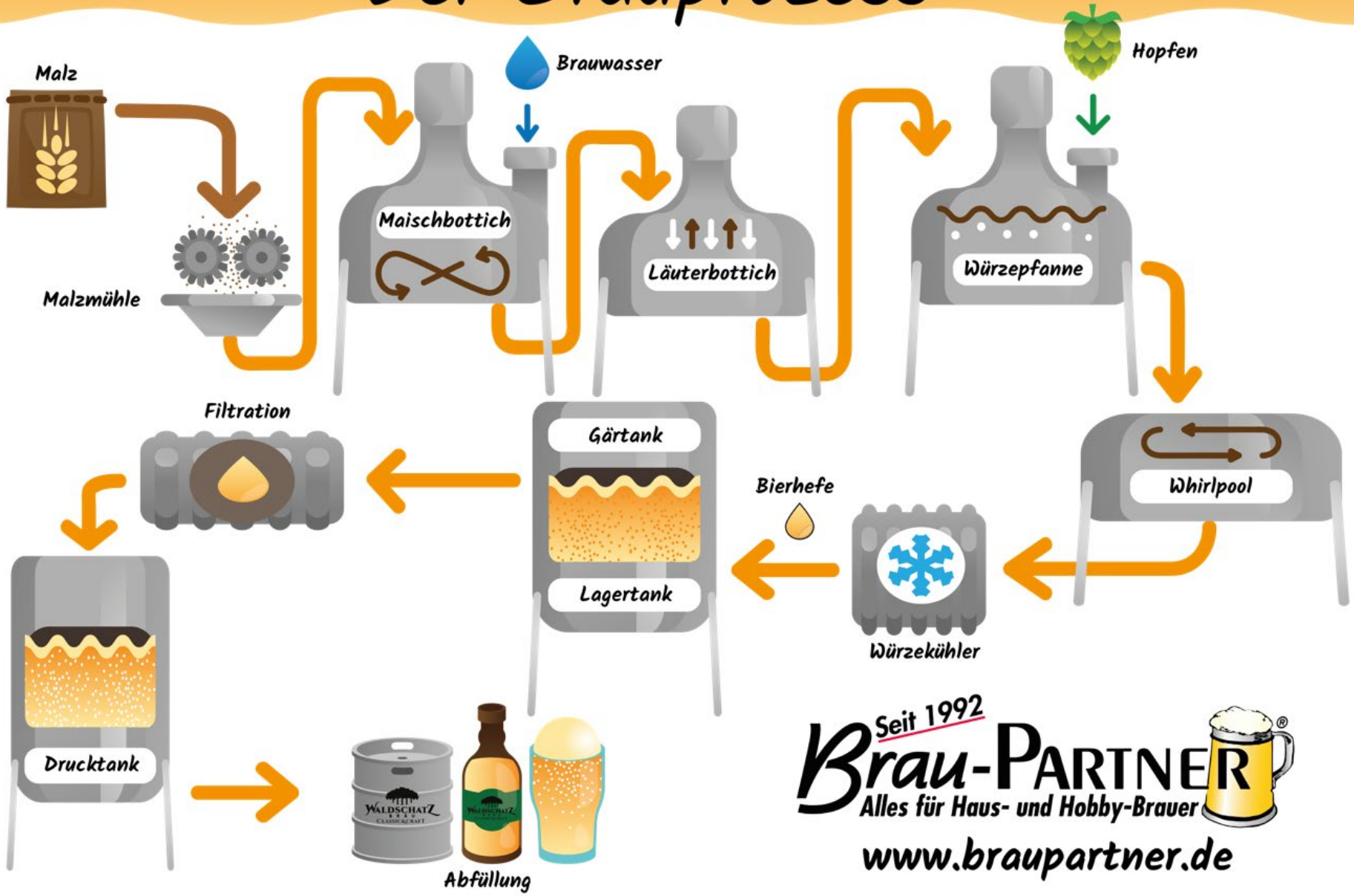
ICH WILL BIER BRAUEN!

DIESER LEITFADEN FÜHRT DICH ZUM EIGENEN BIER

© Braupartner

Der Brauprozess



Über den Braupaul unten in der Ecke kommst du immer wieder auf diese Übersicht zurück.

Hi, ich bin der Braupaul!

© Braupartner

Der Brauprozess

Du willst das Brauen abkürzen?

Es gibt schon fertigen **EXTRAKT**, der diese ersten Prozessschritte überspringt und beim „Würzekühlen“ startet!

> ZUM BRAUEN MIT EXTRAKT

> ZUM BRAUEN MIT ROHSTOFFEN

© Braupartner

BRAUEN MIT EXTRAKT

Du überspringst 6 Stunden Würzeherstellung und öffnest einfach eine Packung mit fertigem Extrakt!

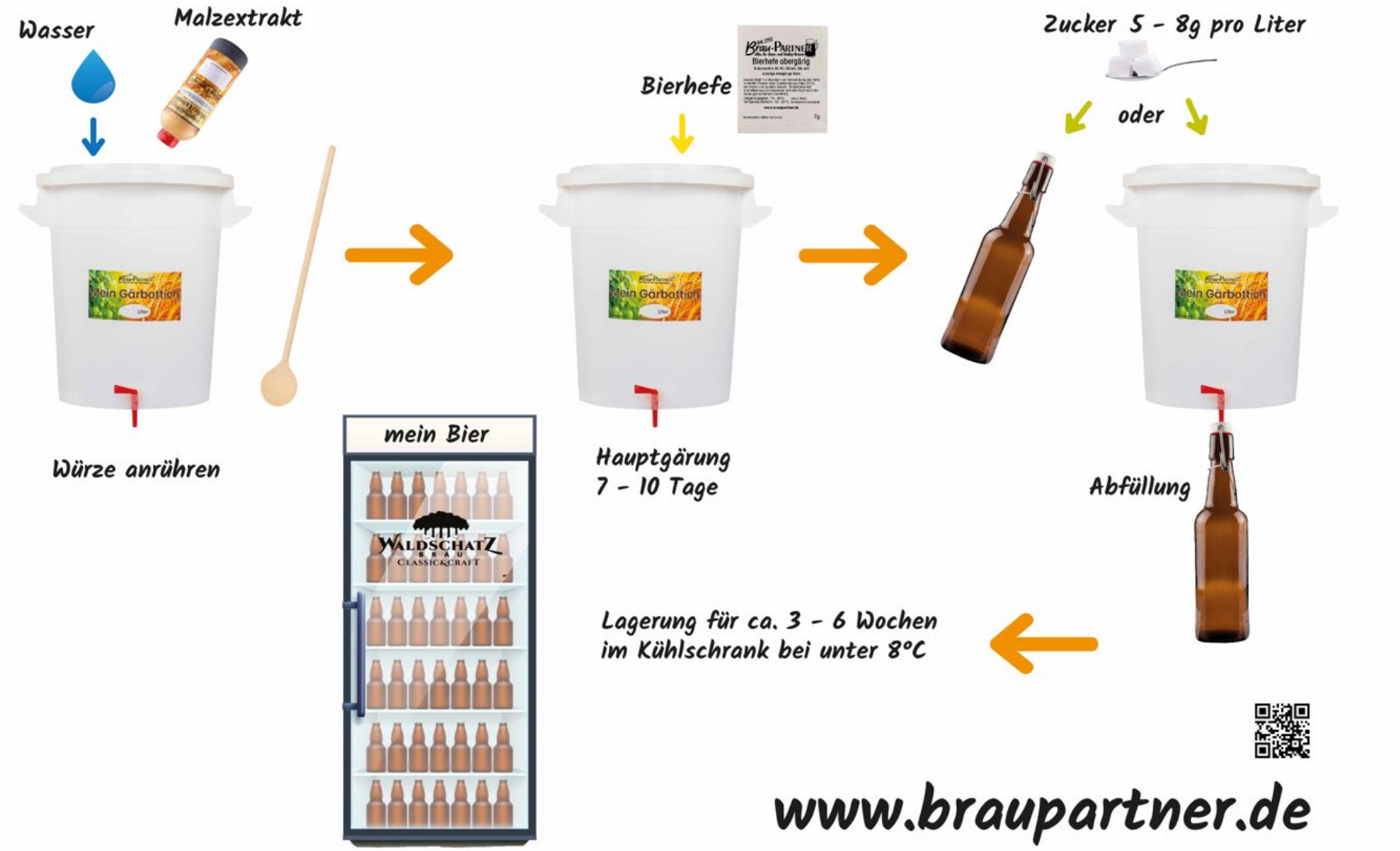
Packung auf > Würze fertig!

<u>VORTEILE:</u>

- ✓ Zeitersparnis
- ✓ Wenig Ausrüstung
- ✓ Für Anfänger
- ✓ Für Partybrauen
- ✓ Als Geschenkidee

© Braupartner

Der Brauprozess mit Extrakt



© Braupartner

BRAUEN MIT EXTRAKT

PROZESSSCHRITTE:

1. Den Extrakt in heißem Wasser auflösen

2. Abkühlen lassen

3. Bierhefe hinzugeben = GÄRUNG

4. Nach 7-10 Tagen füllst du das (noch nicht fertige) Bier in Flaschen, gibst etwas Zucker dazu und stellst es kalt = REIFEN

5. Nach 3-6 Wochen kannst du das Bier genießen!
= PROST

BRAUEN MIT EXTRAKT

☆☆☆☆☆

Hobbybrauer Einsteigerset DELUXE mit Buch

☆☆☆☆☆

Gärbottich 35 Liter Kunststoff mit Hahn/Abfüllrohr/Deckel

☆☆☆☆☆

Braupartner KELLER-PILS 2,7 kg

☆☆☆☆☆

Malzextrakt flüssig WEIZEN HELL ungehopft 1,2 kg

☆☆☆☆☆

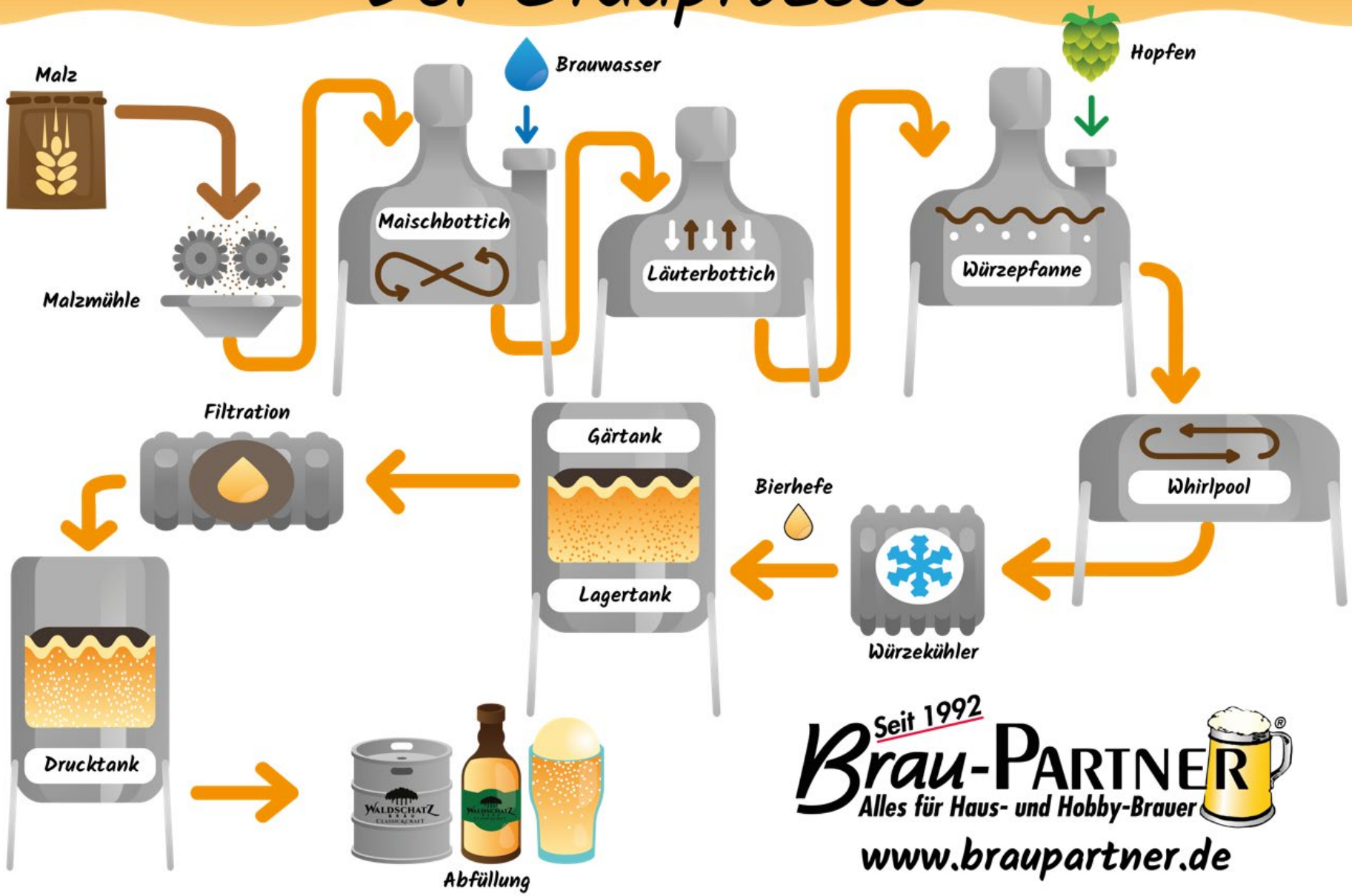
Bügelverschlussflasche 0,5 Liter, mit Verschluss

© Braupartner

EMPFOHLENE AUSRÜSTUNG

- KLICKE AUF EIN BILD -

Der Brauprozess



© Braupartner

BRAUEN MIT ROHSTOFFEN

Wie in der Brauerei, stellst du klassisch dein Bier her.

<u>VORTEILE:</u>

- ✓ Freie Kreativität
- ✓ Eigene Rezeptur
- ✓ „Echtes“ Bier brauen
- ✓ Schönstes Hobby der Welt

© Braupartner

BRAUEN MIT ROHSTOFFEN

DIESE SCHRITTE ERWARTEN DICH:

1. Würze herstellen	6-8 Stunden	zeitintensiv
2. Gären	7-10 Tage	gelegentlich
3. Abfüllen	1-2 Stunden	zeitintensiv
4. Reifen/Lagern	4-6 Wochen	gelegentlich
5. Trinken	Prost!	

DU BENÖTIGST:

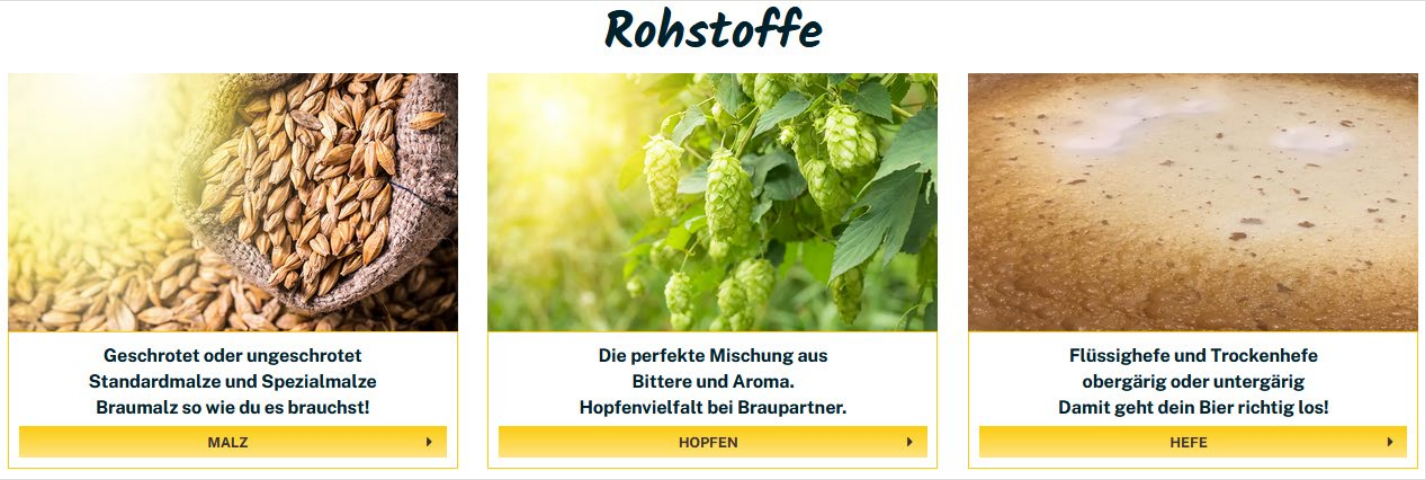
1. Ausrüstung
2. Rohstoffe (Malz, Hopfen, Hefe und Wasser)
   - Empfehlung für Einsteiger: komplette Fertigmischung mit Brauanleitung
3. Intensive Zeitblöcke und Geduld

© Braupartner

BRAUEN MIT ROHSTOFFEN

A) Eigene Rezeptur erstellen

1. Malz-, Hopfen- und Hefe-Sorten auswählen
2. Passende Mengen aller Rohstoffe für die gewünschte Menge Bier berechnen



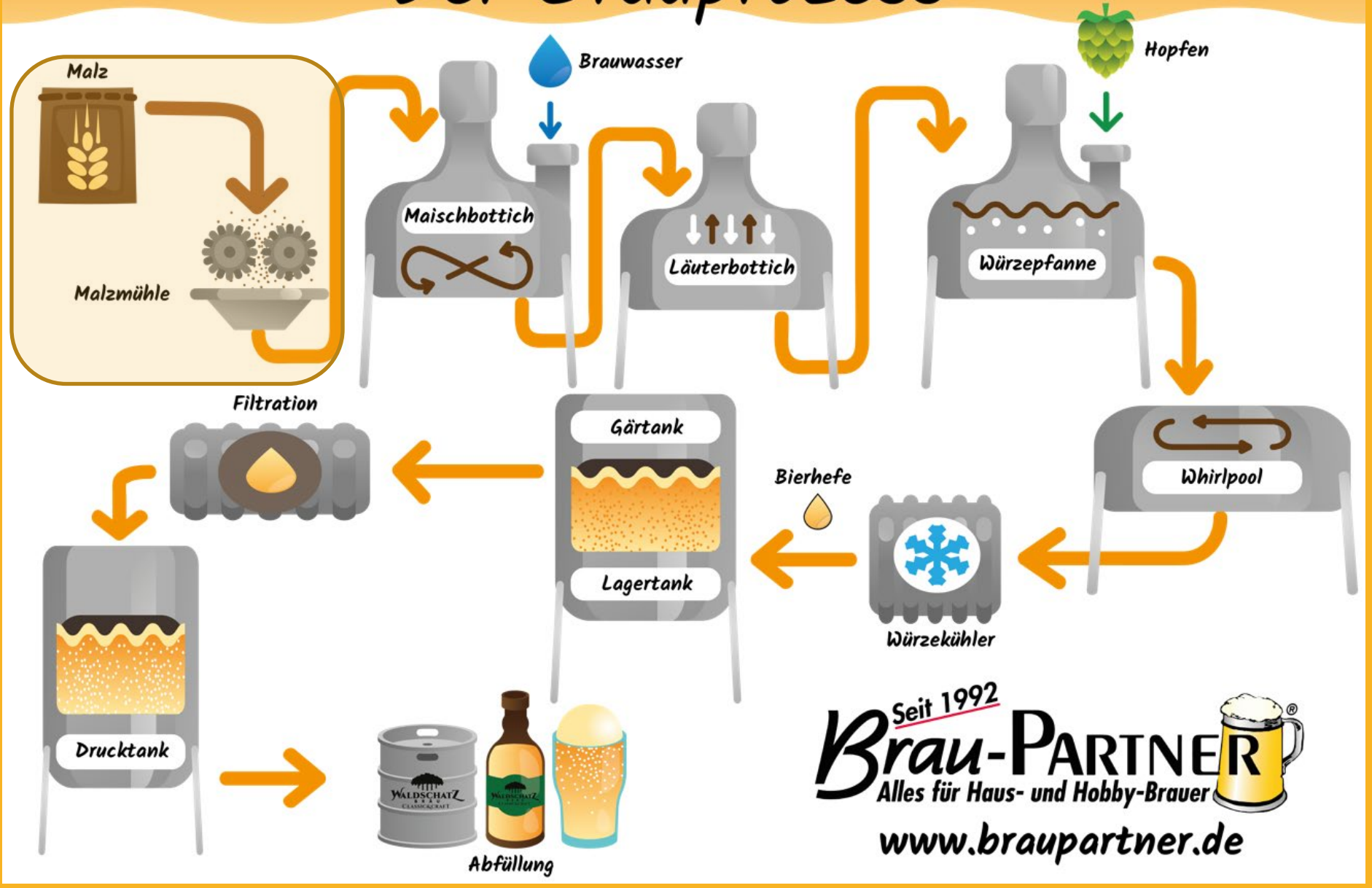
B) Fertigmischung im optimalen Verhältnis für 20L oder 50L Bier

- ✓ Malz
- ✓ Hopfen
- ✓ Hefe

inkl. Anleitung

© Braupartner

Der Brauprozess



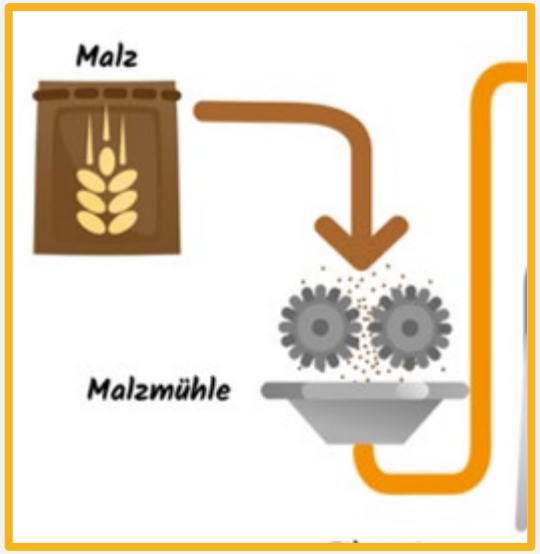
© Braupartner

AUSRÜSTUNG

MALZMÜHLEN & MALZ

PROZESSSCHRITT:

- Malz schroten



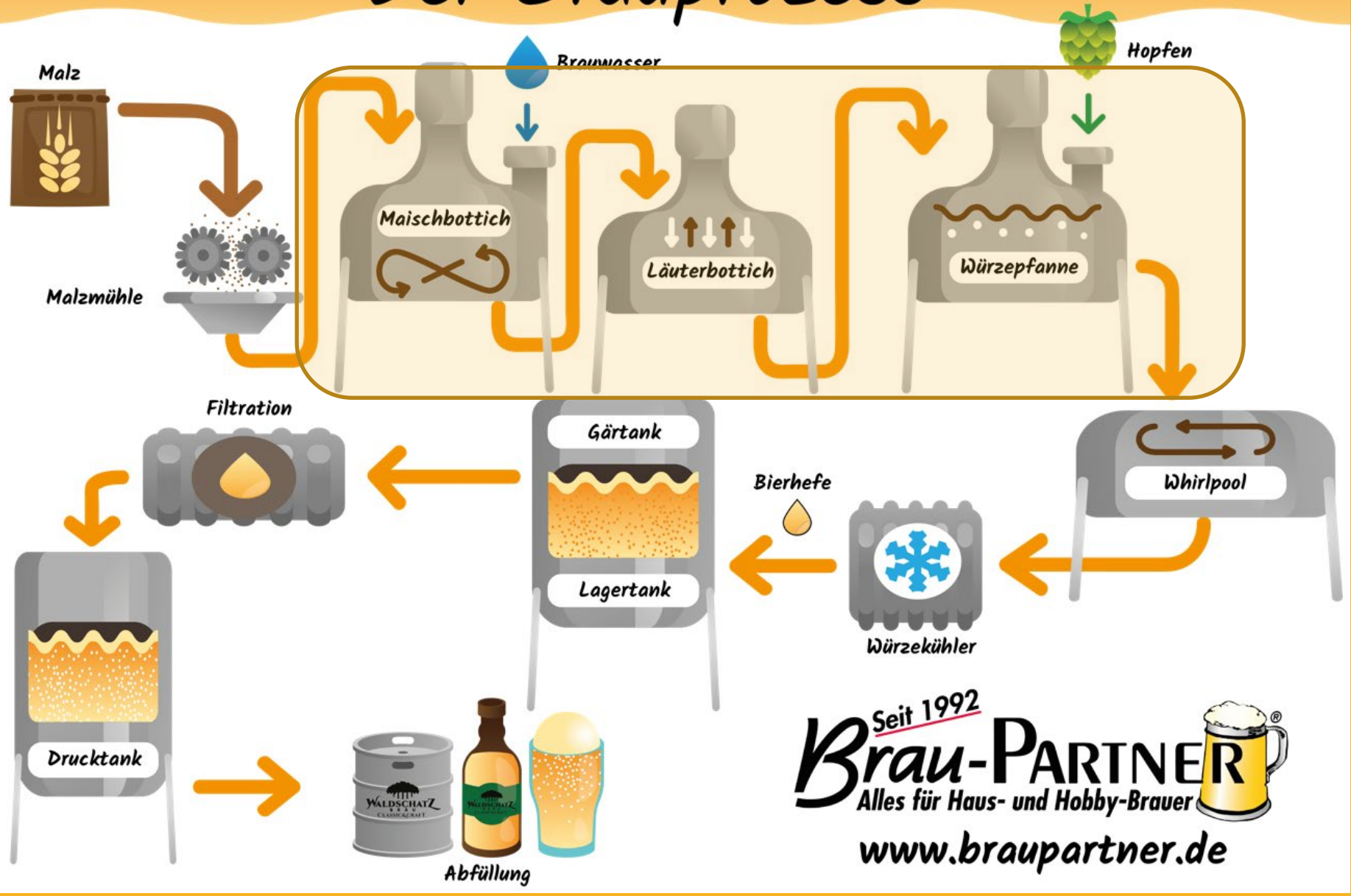
MALZ GIBT ES IN ZWEI VARIANTEN

a) MALZ UNGESCHROTET zum selbst schroten mit eigener Mühle

b) MALZ GESCHROTET von uns frisch schroten lassen

© Braupartner

Der Brauprozess



© Braupartner

AUSRÜSTUNG

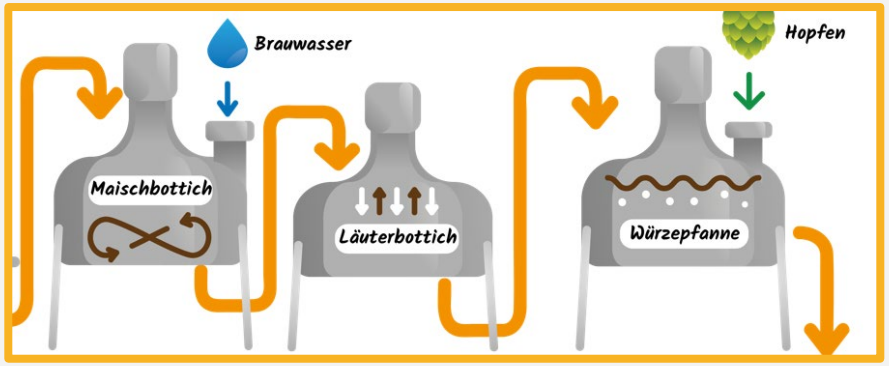
WÜRZEHERSTELLUNG

MIT DIESEN VERSCHIEDENEN BRAUANLAGEN LÄSST SICH DIE WÜRZE HERSTELLEN

© Braupartner

PROZESSSCHRITT:

- Malz mit Wasser mischen = Einmaischen
- Malzzucker lösen
- Maische von Malzschrot trennen = Läutern
- Würzekochen und Hopfen geben

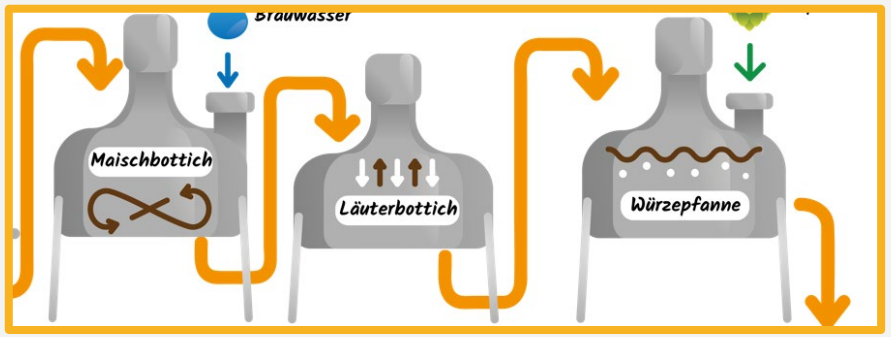


AUSRÜSTUNG

WÜRZEHERSTELLUNG

PROZESSSCHRITT:

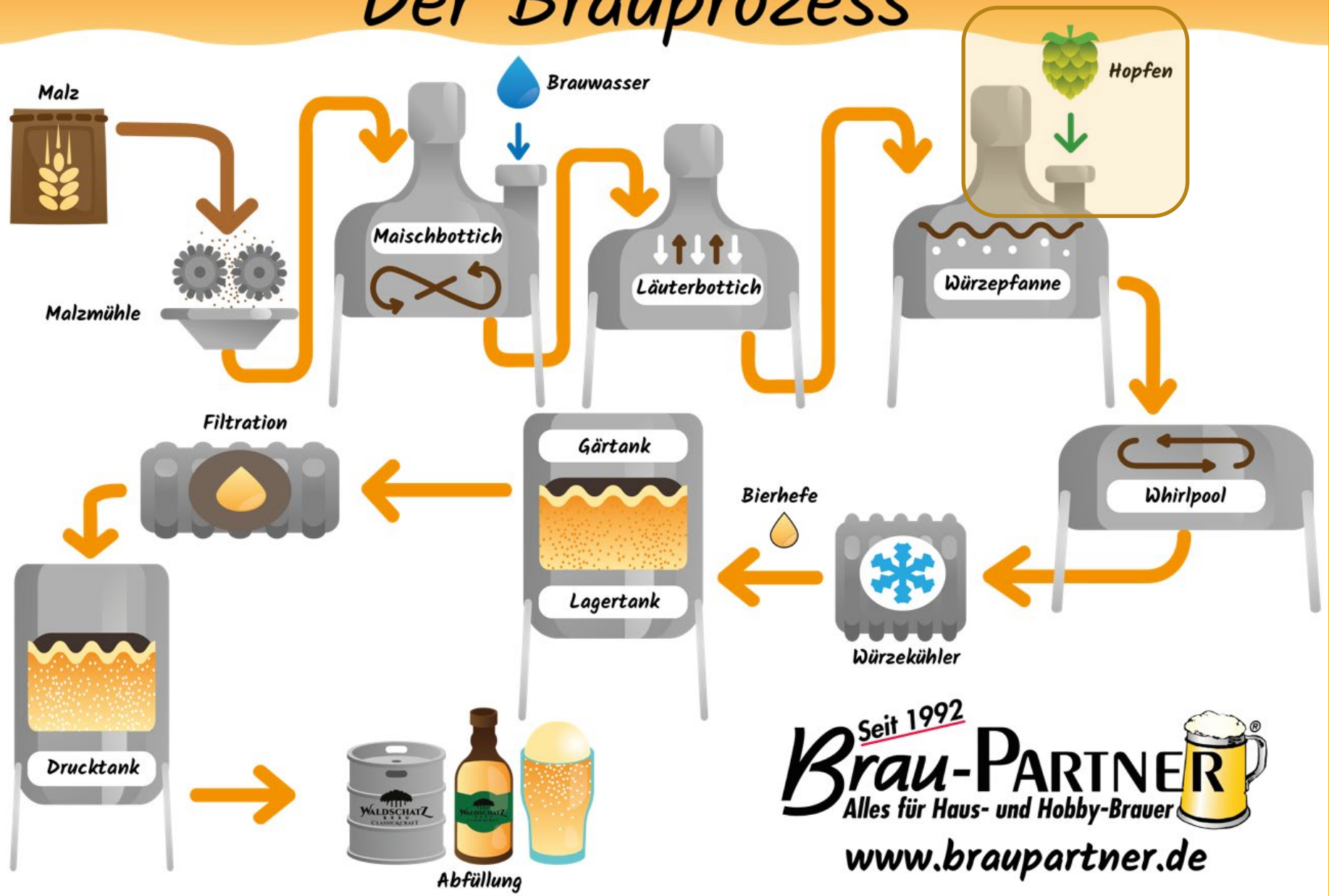
- Malz mit Wasser mischen = Einmaischen
- Malzzucker lösen
- Maische von Malzschrot trennen = Läutern
- Würzekochen und Hopfen geben



MÖGLICHES SINNVOLLES ZUBEHÖR
ZUR WÜRZEHERSTELLUNG

© Braupartner

Der Brauprozess



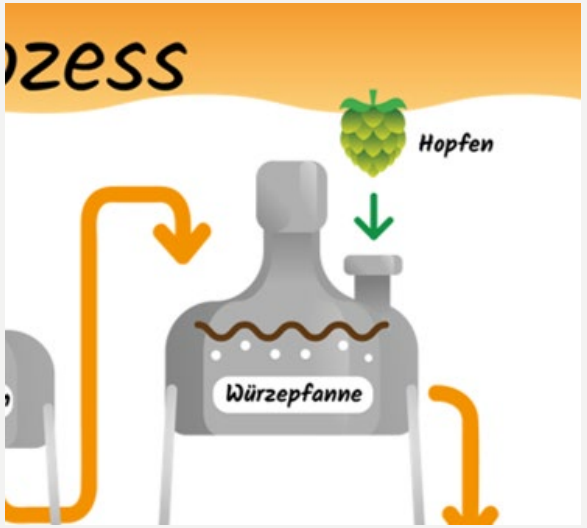
© Braupartner

ROHSTOFF

HOPFEN & ZUBEHÖR

TIPP:

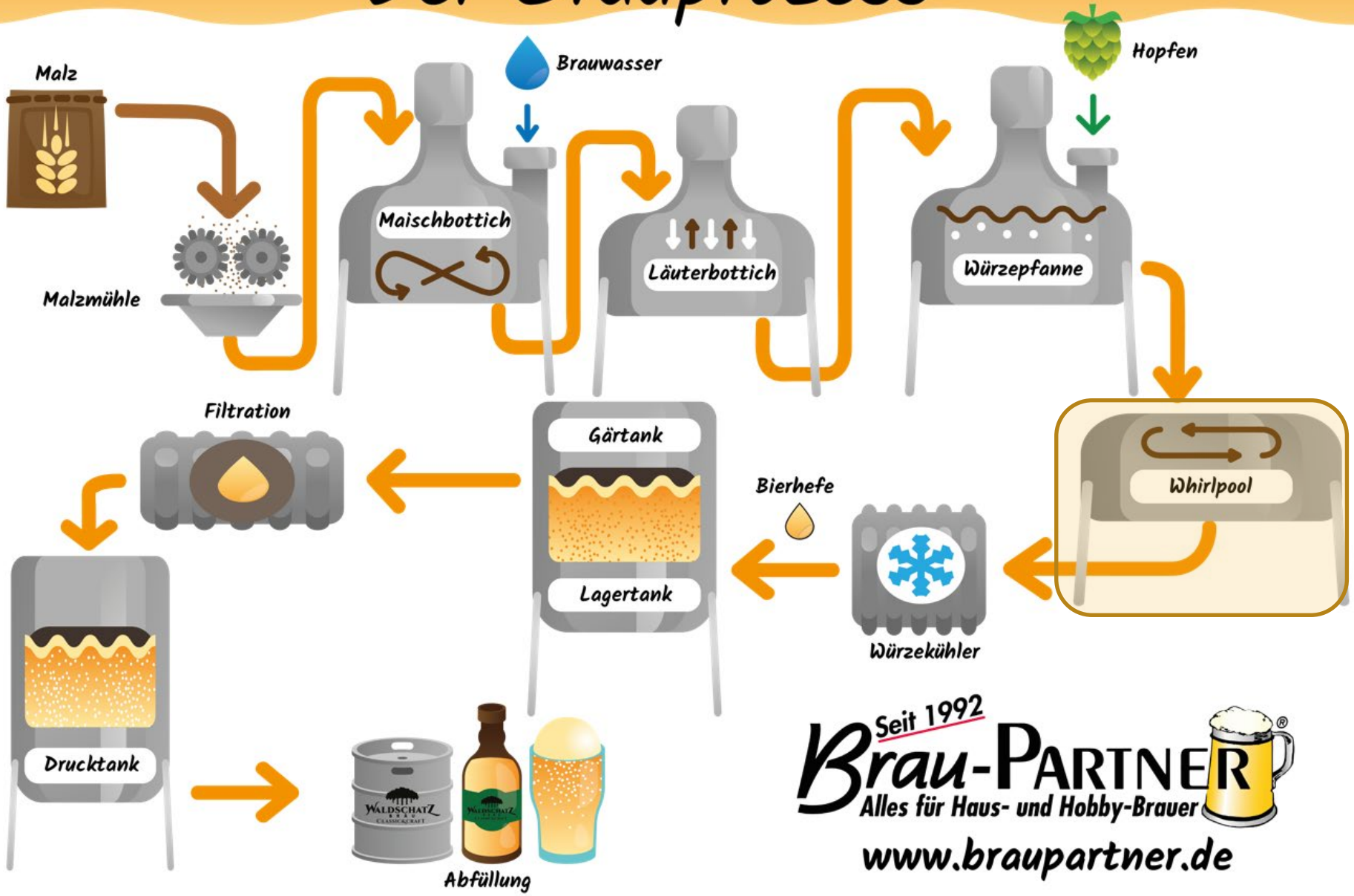
- Alphasäurewert, Menge und Anzahl der Hopfengaben beim Würzekochen beachten
- Hopfenstopfen ist eine Möglichkeit, beim Prozessschritt der Lagerung dem Bier ein intensives Hopfenaroma zu verleihen



DIE ALPHASÄUREN DES HOPFENS BRINGEN DIE BITTERE INS BIER. DIE HOPFENÖLE HABEN EINFLUSS AUF DIE AROMATIK DES BIERES.

© Braupartner

Der Brauprozess



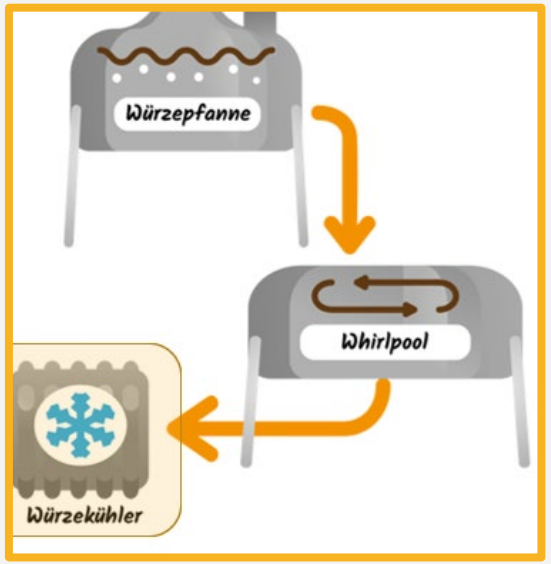
© Braupartner

AUSRÜSTUNG

WHIRLPOOL

SINNVOLLES WERKZEUG IST EIN BRAUPADDEL ODER BRAULÖFFEL

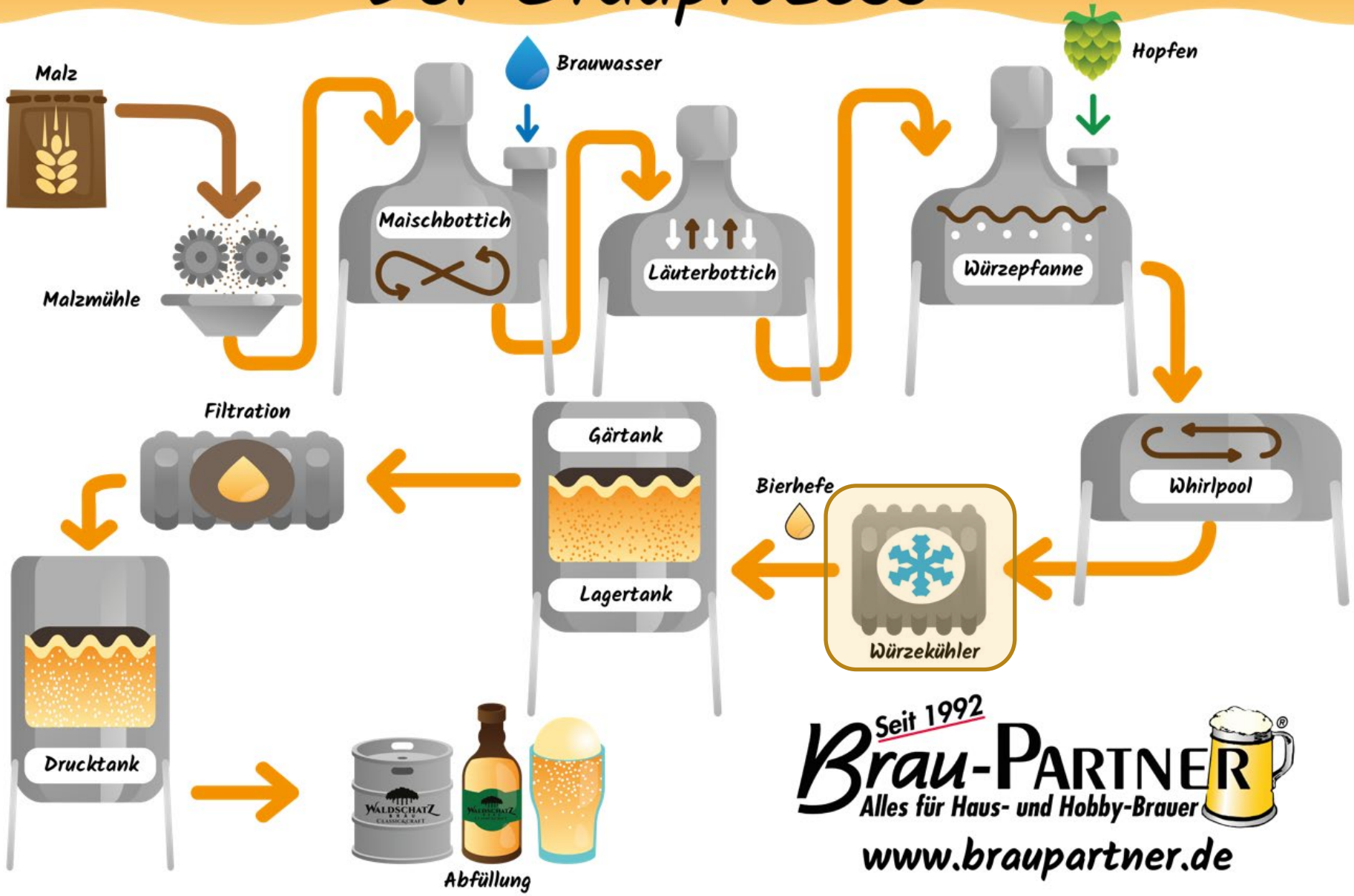
Beim Whirlpool bringst du die Würze in Rotation, sodass sich die Trubstoffe in der Mitte des Behälterbodens als Kegel sammeln.* Dadurch kann im nächsten Schritt die Würze möglichst klar, ohne Feststoffe abgelassen werden.



*Bekannt auch als „Teetasseneffekt“, wenn man den Tee einmal kräftig umrührt und sich die Teebestandteile unten in der Tasse zur Mitte hin bewegen.

© Braupartner

Der Brauprozess



© Braupartner

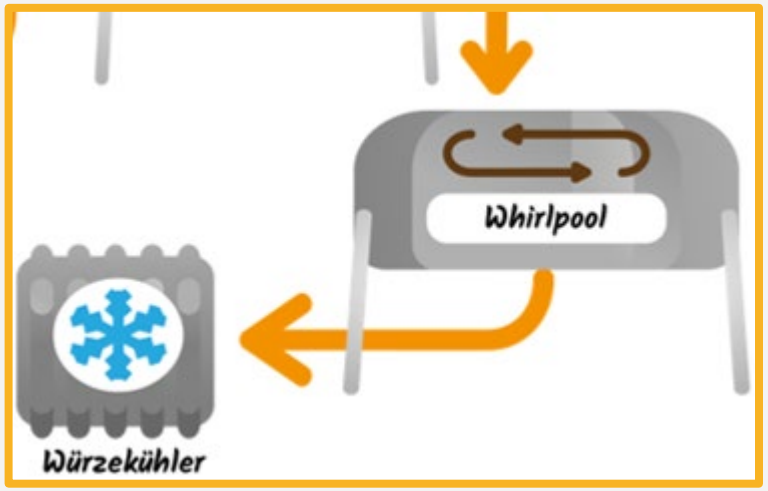
AUSRÜSTUNG

WÜRZEKÜHLEN

MÖGLICHES SINNVOLLES ZUBEHÖR
ZUR WÜRZEKÜHLUNG

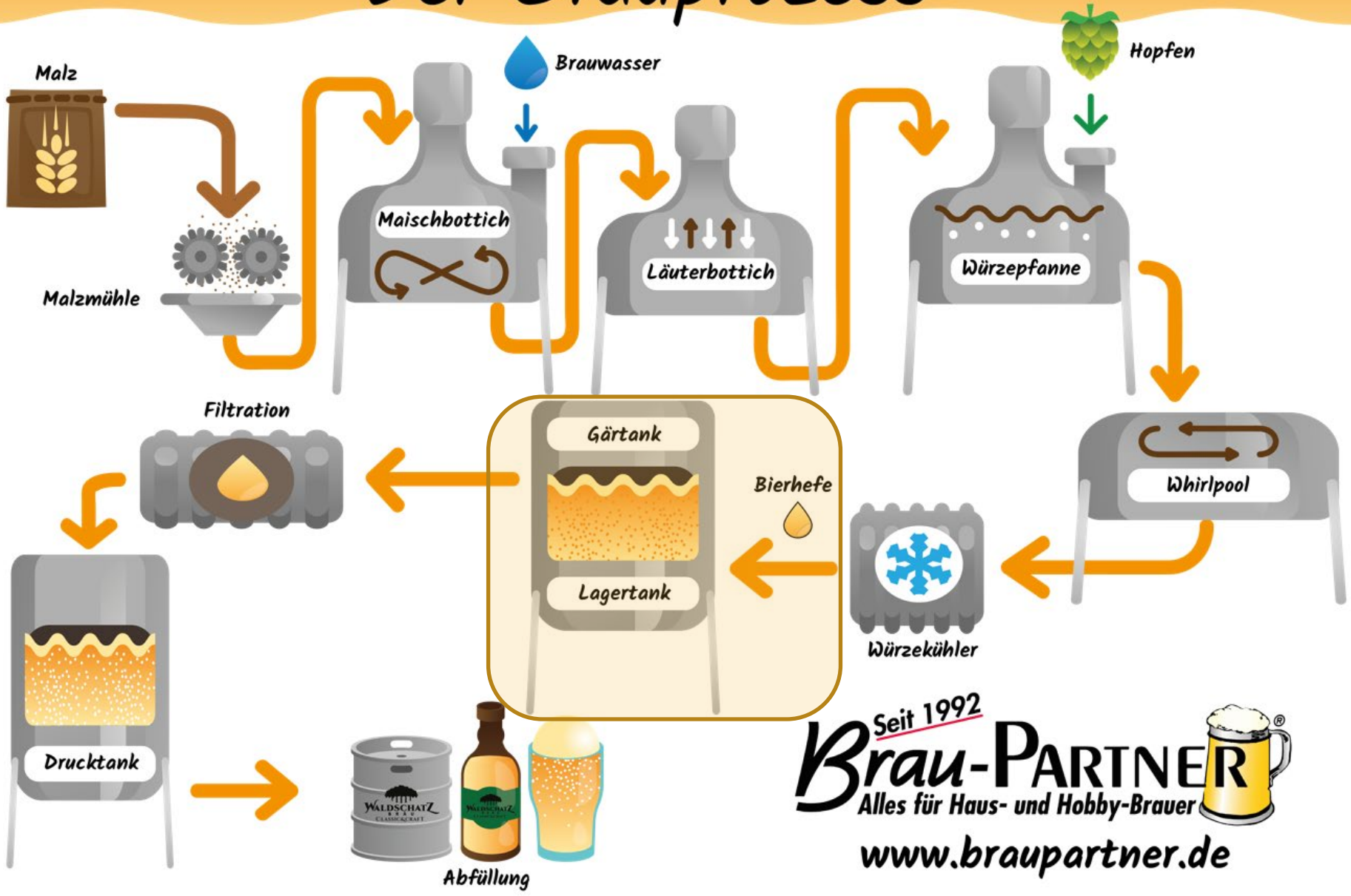
PROZESSSCHRITT:

- Würze runterkühlen (passend für Hefe)



© Braupartner

Der Brauprozess



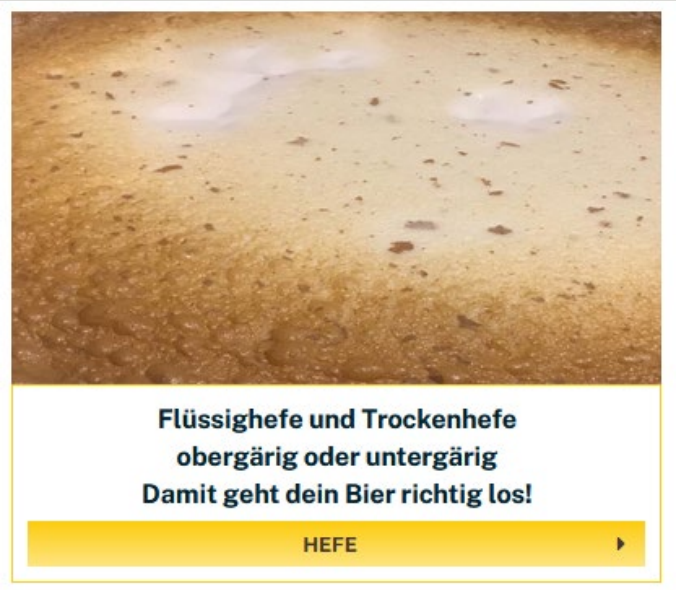
© Braupartner

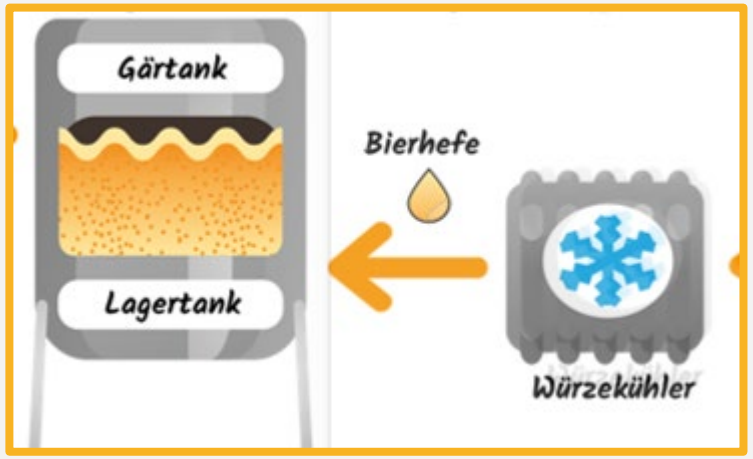
ROHSTOFF

BIERHEFE

TIPP:

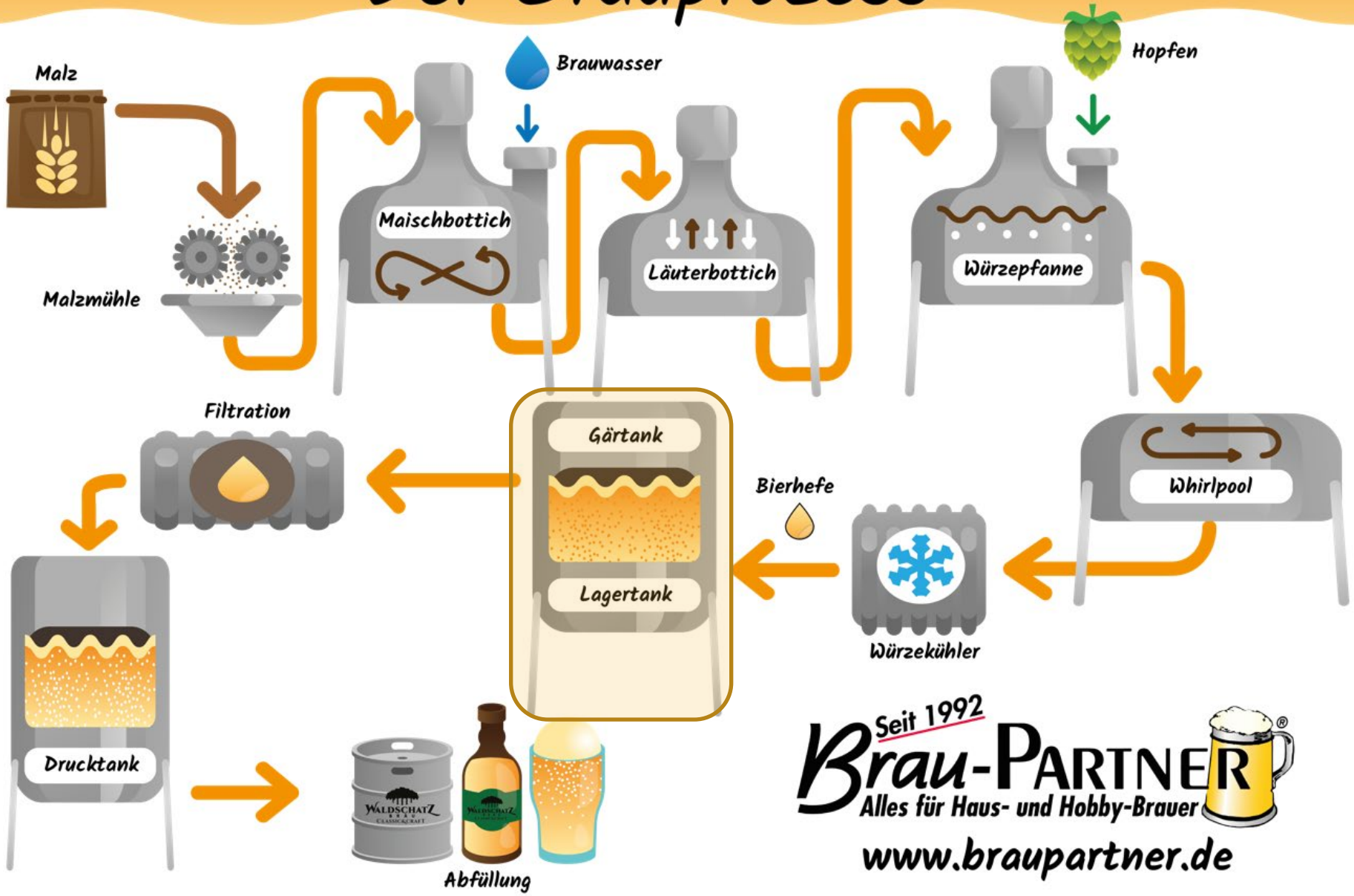
- Gärtemperatur untergärige Hefe 8-16°C
- Gärtemperatur obergärige Hefe 18-25°C





© Braupartner

Der Brauprozess



© Braupartner

AUSRÜSTUNG

GÄRUNG

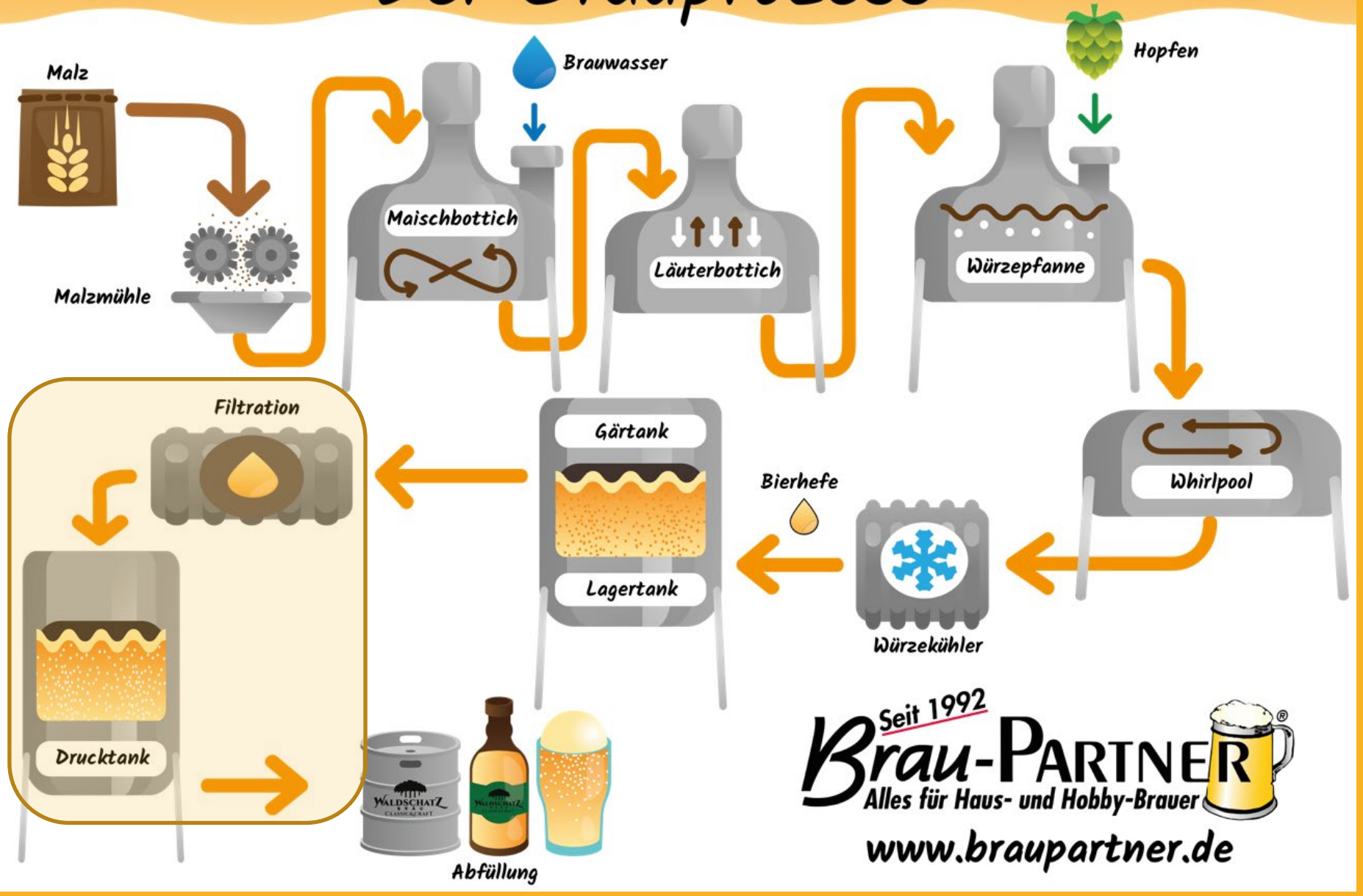
DER GÄRBEHÄLTER SOLLTE UNTEN EINEN AUSLAUFHAHN HABEN

© Braupartner

PROZESSSCHRITT:

- Würze ist abgekühlt (passend für Hefe)
- In einen Gärbottich/Gärtank umfüllen
- Hefe wandelt Malzzucker in Alkohol um

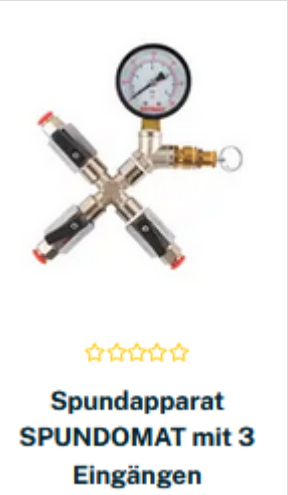
Der Brauprozess



© Braupartner

AUSRÜSTUNG

LAGERUNG



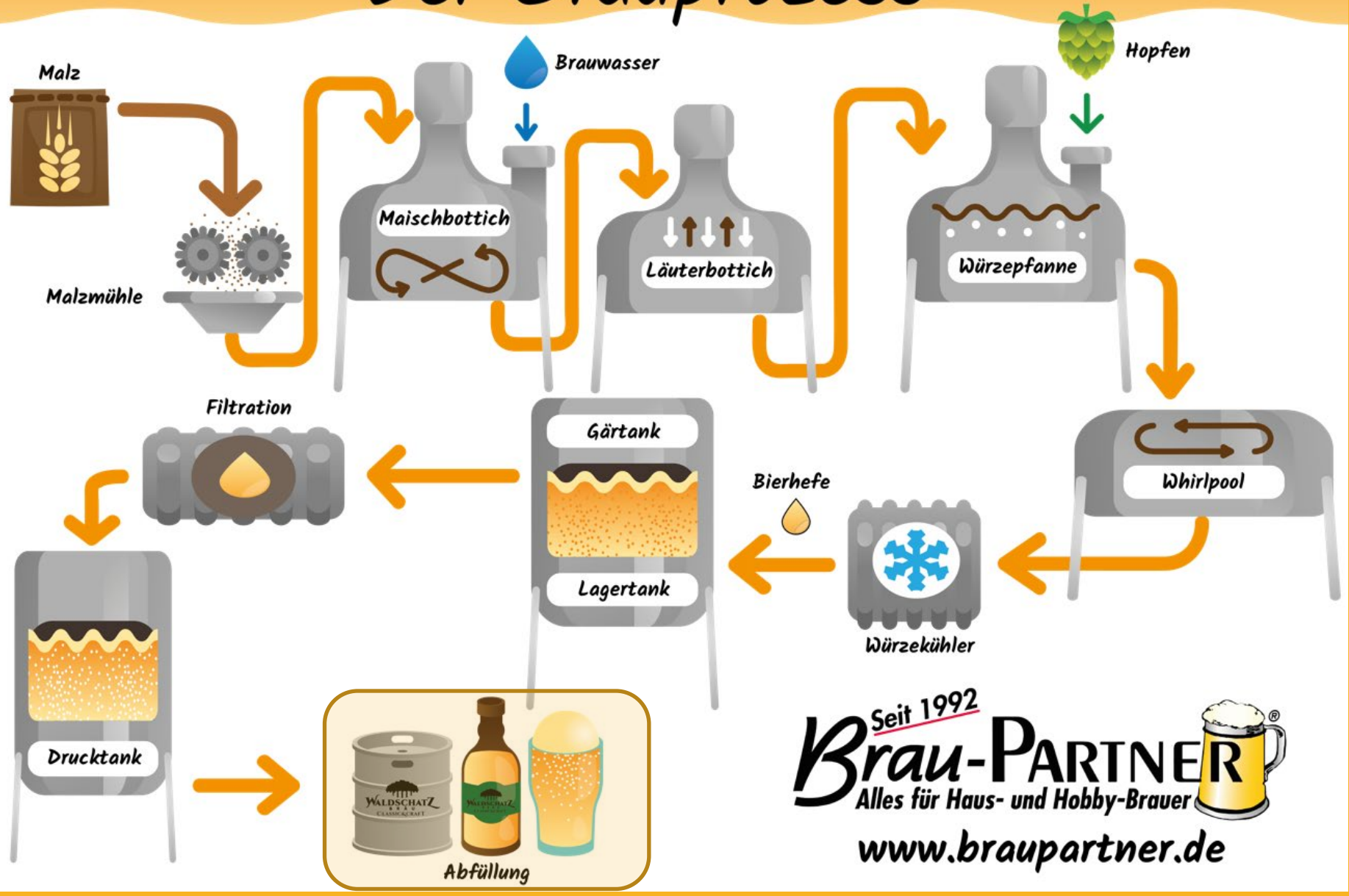
BIER ZU FILTRIEREN IST SEHR AUFWENDIG UND WIRD NUR IM PROFIBEREICH PRAKTIZIERT

© Braupartner

PROZESSSCHRITT:

- Bier lagern/reifen lassen im geschlossenen Gebinde (Flasche, Fass oder Tank)
- Druck im Auge behalten
- Lagerung untergärige Biere ca. 5-6 Wochen
- Lagerung obergärige Biere ca. 2-3 Wochen

Der Brauprozess



© Braupartner

AUSRÜSTUNG

ABFÜLLUNG

Bier abfüllen und umfüllen...
Gegendruckabfüllung & Co.
ABFÜLLUNG

Auslaufhahn Kunststoff 3/4" AG mit Automatik-Abfüllrohr

Bügelverschlussflasche 0,5 Liter, mit Verschluss

Gegendruckabfüller für NC-Anschluss

NC-Keg 19 Liter NEU

ES IST PRAKTISCH, WENN DER GÄRBOTTICH EINEN AUSLAUFHAHN HAT

© Braupartner

PROZESSSCHRITT:

- In welchem Gebinde du die Lagerung ausführst kommt auf deine Ausstattung und Möglichkeiten an
- Lagerung erfolgt in Flasche, Tank oder Fass
- Bei der Flaschenreifung wird eine gewisse Menge an Zucker zugegeben. Die Menge muss genau berechnet werden, da sonst die Gefahr besteht, dass die Flaschen während der Lagerung platzen

ENDLICH KANNST DU MIT DEM SCHÖNSTEN HOBBY DER WELT BEGINNEN!

DIESER LEITFADEN FÜHRT DICH ZUM EIGENEN BIER

© Braupartner