



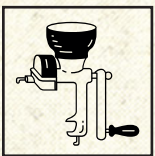
Heimbrauen Schritt für Schritt



EQUIPMENT: KOCHER, MAISCHE-/WÜRZEPFANNE, LÄUTERBOTTICH, MAISCHE-PADDEL, WÜRZEKÜHLER, SPINDEL, THERMOMETER, WAAGE, MESSBECHER, STOPPUHR, GÄRBEHÄLTER, GÄRVERSCHLUSS, FLASCHEN UND GGF. KRONKORKER. OPTIONAL WASSERKOCHER FÜR NACHGUSS, REFRAKTOMETER UND KEGFASS



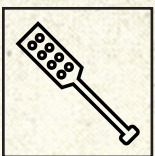
ZUTATEN: WASSER, MALZ, HOPFEN, HEFE UND ZUCKER FÜR DIE NACHGÄRUNG



1. SCHROTEN: MALZ IN DER MALZMÜHLE AUFBRECHEN. DIE SPELZEN SOLLEN DABEI INTAKT BLEIBEN



2. HAUPTGUSS: WASSER IN DIE MAISCHEPFANNE GEBEN UND AUF EINMAISCH-TEMPERATUR ERWÄRMEN



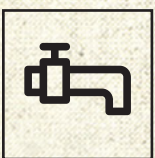
3. EINMAISCHEN: MALZ IN DEN HAUPTGUSS EINRÜHREN. SICHERSTELLEN, DASS DIE MAISCHE KLUMPENFREI IST



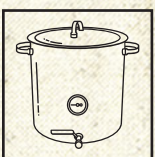
4. RASTEN: MAISCHE AUF RASTTEMPERATUR ERWÄRMEN, DABEI GUT RÜHREN. RASTEN ABWARTEN, GELEGENTLICH MAISCHETEMPERATUR MESSEN UND GGF. NACHHEIZEN



5. LÄUTERRUHE: MAISCHE IN MAISCHEBOTTICH UMFÜLLEN (VORSICHT HEISS!) UND TREBERBETT SETZEN LASSEN.



6. VORSCHIESSEN: WÜRZE ZIRKULIEREN BIS SIE KLAR LÄUFT



7. ABLÄUTERN: WÜRZE LANGSAM IN DIE WÜRZEPFANNE ABLAUFEN LASSEN



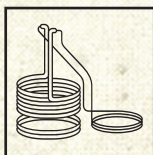
8. NACHGUSS: WÄHREND DES LÄUTERNS NACHGUSS AUFBRINGEN.



9. HOPFENKOCHEN: WÜRZE WALLEND UND OFFEN KOCHEN. BITTER- UND AROMAHOPFEN ABWIEGEN UND HINZUGEBEN.



10. WHIRLPOOL: WÜRZE MIT MAISCHEPADDEL IN ROTATION VERSETZEN, GGF. WHIRLPOOLHOPFEN HINZUGEBEN UND TRUBSTOFFE IN DER MITTE DER WÜRZEPFANNE SETZEN LASSEN



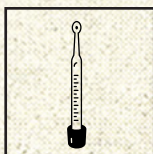
11. WÜRZEKÜHLEN: HEIßE WÜRZE MIT WÜRZEKÜHLER AUF ANSTELTEMPERATUR KÜHLEN



12. DESINFIZIEREN: GÄREIMER MIT ALKOHOL AUSWISCHEN



13. AUSSCHLAGEN: ABGEKÜHLTE WÜRZE IN GÄREIMER ABLAUFEN LASSEN UND TRUB IN WÜRZEPFANNE ZURÜCKLASSEN.



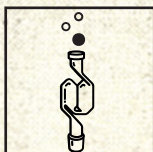
14. STAMMWÜRZE: ZUCKERGEHALT DER WÜRZE MIT SPINDEL ODER REFRAKTOMETER MESSEN UND NOTIEREN.



15. ANSTELLEN: HEFE IN DEN GÄREIMER GEBEN, GÄREIMER VERSCHLIEßEN UND GÄRVERSCHLUSS ANBRINGEN



16. ANKOMMEN: GÄREIMER BEI SOLL-GÄRTEMPERATUR LAGERN. NACH 1-2 TAGEN IST GÄRAKTIVITÄT AM GÄRVERSCHLUSS ZU ERKENNEN.



17. HAUPTGÄRUNG: GÄRAKTIVITÄT FÜR CA. 3 TAGE BIS 2 WOCHEN (ABHÄNGIG VON HEFE, TEMPERATUR, ETC)



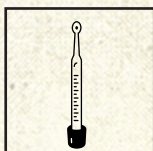
18. (OPTIONAL) COLD CRASH: GÄREIMER FÜR 24-48 STUNDEN IN DEN KÜHLSCHRANK STELLEN, DAMIT SICH HEFE UND TRUBSTOFFE ABSETZEN



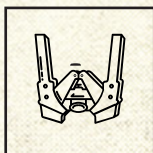
19. FLASCHEN: FLASCHEN REINIGEN UND DESINFIZIEREN



20. SPEISE: ZUCKER FÜR NACHGÄRUNG ABWIEGEN UND IN DIE FLASCHEN GEBEN



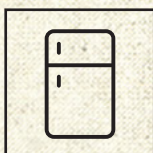
21 (OPTIONAL) ALKOHOL: RESTEXTRAKT DES JUNGBIERES MESSEN UND ALKOHOLGEHALT BERECHNEN



22. SCHLAUCHEN: JUNGBIER IN FLASCHEN ABFÜLLEN UND FLASCHEN VERSCHLIESSEN



23. NACHGÄRUNG: ABGEFÜLLTE FLASCHEN FÜR 1-2 WOCHEN BEI GÄRTEMPERATUR STEHEN LASSEN



24. REIFEN: FLASCHEN IM KÜHLSCHRANK REIFEN LASSEN FÜR MINDESTENS 1-2 WOCHEN



25. VERKOSTUNG: AUSSEHEN, FARBE, TRÜBUNG, SCHAUM, GERUCH, FEHLAROMEN, GESCHMACK, BITTERKEIT, KOHLENSÄURE, MUNDGEFÜHL, FEHLGESCHMACK, ABGANG.



Heimbrauforen

HOBBYBRAUER.DE, HOMBREW TALK.COM, HOMEBREWFORUM.CO.UK

Equipment und Brauanlagen

SPEIDEL BRAUMEISTER, BRAUEULE, KLARSTEIN, GRAINFATHER, SSBREWTECH

Onlineshops

HOBBYBRAUERVERSAND.DE, BROUWLAND.COM, AMIHOPFEN.COM, THEMALTMILLER.CO.UK

Tools

BRAUEREI.MUEGGELLAND, BRUNWATER, BEERSMITH, KLEINER BRAUHELPER

Literatur

HANGHOFER: GUTES BIER SELBST BRAUEN, PALMER: HOW TO BREW

Podcasts

THE BREWING NETWORK, EXPERIMENTAL BREWING

Blogs

THEMADFERMENTATIONIST, SCOTTJANISH.COM, TRINITYBREWERS.COM, BRULOSOPHY

Immer ruhig bleiben, Bier wird's bestimmt!



04321 - Helles Stadtbier (Heimbrau Version)

STAMMWÜRZE: 12,5°P | **BITTERE:** 20 IBU | **FARBE:** 12 EBC | **ALK:** 4,8% VOL

BRAUWASSER: HAUPTGUSS 20 L | NACHGUSS 10 L

SCHÜTTUNG: PILSENER 4,5 KG | KARA HELL 0,5 KG

MAISCHEN: EINMAISCHEN 52° (5 MIN) | MALTOSERAST 62° (30 MIN) |
VERZUCKERUNGSRAST 72° (20 MIN) | **ABMAISCHEN** 78° (10 MIN)

KOCHEN: 60 MIN

HOPFEN: 60 MIN TRADITION 20 G | 10 MIN TRADITION 10 G | WHIRLPOOL TRADITION 5 G

HEFE: FERMENTIS S23 (UG) ODER US05 (OG)

GÄRTEMPERATUR: 12-14° (UG) ODER 18-20° (OG)

Hinselmann - Dunkles Arbeiterbier (Heimbrau Version)

STAMMWÜRZE: 13,5°P | **BITTERE:** 23 IBU | **FARBE:** 33 EBC | **ALK:** 5,2% VOL

BRAUWASSER: HAUPTGUSS 20 L | NACHGUSS 10 L

SCHÜTTUNG: WIENER 5 KG | KARA DUNKEL 0,25 KG | CHOCOLATE 0,25 KG

MAISCHEN: EINMAISCHEN 52° (5 MIN) | MALTOSERAST 62° (30 MIN) |
VERZUCKERUNGSRAST 72° (20 MIN) | **ABMAISCHEN** 78° (10 MIN)

KOCHEN: 60 MIN

HOPFEN: 60 MIN MAGNUM 10 G | 10 MIN PERLE 10 G

HEFE: FERMENTIS S23 (UG) ODER US05 (OG)

GÄRTEMPERATUR: 12-14° (UG) ODER 18-20° (OG)

Trick 17 - American Pale Ale (Heimbrau Version)

STAMMWÜRZE: 12,5°P | **BITTERE:** 25 IBU | **FARBE:** 9 EBC | **ALK:** 5,2% VOL

BRAUWASSER: HAUPTGUSS 20 L | NACHGUSS 10 L

SCHÜTTUNG: PILSENER 3,5 KG | WIENER 1,5 KG | KARA HELL 0,25 KG

MAISCHEN: EINMAISCHEN 52° (5 MIN) | MALTOSERAST 62° (30 MIN) |
VERZUCKERUNGSRAST 72° (20 MIN) | **ABMAISCHEN** 78° (10 MIN)

KOCHEN: 60 MIN

HOPFEN: 60 MIN MAGNUM 2 G | 10 MIN BLANC 20 G | WP BLANC 30 G + CITRA 20 G

HEFE: FERMENTIS US05 (OG)

GÄRTEMPERATUR: 18-20° **STOPFEN:** ENDE HAUPTGÄRUNG CITRA 30 G + SIMCOE 15 G



Hochstapler - Helles Weizenbier (Heimbrau Version)

STAMMWÜRZE: 13°P | BITTERE: 15 IBU | FARBE: 15 EBC | ALK: 5,3 % VOL

BRAUWASSER: HAUPTGUSS 20 L | NACHGUSS 10 L

SCHÜTTUNG: WEIZENMALZ 2,5 KG | PILSENER 1,25 KG | MÜNCHNER 1,25 KG

MAISCHEN: EINMAISCHEN 52° (5 MIN) | MALTOSERAST 62° (30 MIN) |
VERZUCKERUNGSRAST 72° (20 MIN) | ABMAISCHEN 78° (10 MIN)

KOCHEN: 60 MIN

HOPFEN: 60 MIN TRADITION 5 G | WHIRLPOOL TRADITION 10 G

HEFE: FERMENTIS WBO6 (OG) ODER WYEAST 3068 (OG)

GÄRTEMPERATUR: 18-20° (OG)

Hechtsuppe - Hoppy Lager (Heimbrau Version)

STAMMWÜRZE: 13°P | BITTERE: 25 IBU | FARBE: 12 EBC | ALK: 5,0 % VOL

BRAUWASSER: HAUPTGUSS 20 L | NACHGUSS 10 L

SCHÜTTUNG: PILSNER 2,5 KG | WIENER 2,0 KG | KARA HELL 0,5 KG

MAISCHEN: EINMAISCHEN 52° (5 MIN) | MALTOSERAST 62° (30 MIN) |
VERZUCKERUNGSRAST 72° (20 MIN) | ABMAISCHEN 78° (10 MIN)

KOCHEN: 60 MIN

HOPFEN: 60 MIN MAGNUM 5 G | WP CITRA 30 G + SOLERO 15 G

HEFE: FERMENTIS S23 (UG) ODER S189 (UG)

GÄRTEMPERATUR: 18-20° STOPFEN: ENDE HAUPTGÄRUNG SAAZER 50G

Treibsand - Hazy IPA (Heimbrau Version)

STAMMWÜRZE: 15°P | BITTERE: 25 IBU | FARBE: 9 EBC | ALK: 6,5% VOL

BRAUWASSER: HAUPTGUSS 20 L | NACHGUSS 10 L

SCHÜTTUNG: PILSENER 3,5 KG | WEIZEN 1,5 KG | HAFERFLOCKEN ODER -MALZ 0,5KG

MAISCHEN: EINMAISCHEN 52° (5 MIN) | MALTOSERAST 62° (30 MIN) |
VERZUCKERUNGSRAST 72° (20 MIN) | ABMAISCHEN 78° (10 MIN)

KOCHEN: 60 MIN

HOPFEN: WP MOSAIC 50 G + CITRA 50 G

HEFE: LONDON III (OG) ODER VERDANT (OG)

GÄRTEMPERATUR: 18-20° STOPFEN: ENDE HAUPTGÄRUNG CITRA 50 G + MOSAIC 50 G