

Bier selbst brauen

Lemon Lime Lager "Perdedor"

Brauanleitung von Braumeister Florian Kuplent, Urban Chestnut Brewing Company, St. Louis, USA

Gerätschaften:

Für den Anfang kann sich das Ganze auf im Haushalt vorhandene Utensilien beschränken. Ausgehend von einer fertigen Biermenge von 10 l (mehr ist am Anfang wegen der schwierigen Beheizung größerer Mengen nicht empfehlenswert) benötigen Sie:

- einen möglichst großen Topf (zum Beispiel einen Einmachtopf) von zirka 20 l Inhalt (wenn kein so großer zur Verfügung steht, können Sie auch zwei einzelne kleinere Töpfe verwenden)
- einen Eimer oder zweiten Topf, mindestens 15 l Inhalt
- einen normalen Messbecher mit 1 l Inhalt
- eine Abläutervorrichtung (entweder ein großes Salatsieb mit Stofftucheinsatz oder ein Stuhl, den Sie umdrehen und an dessen Füßen Sie jeweils eine Ecke eines möglichst groben Stofftuches befestigen)
- eine Kaffee- oder Schrotmühle
- einen Kochlöffel und eine Lochkelle
- ein Thermometer (bis 80 Grad Celsius)
- einen lebensmittelechten Kunststoffschlauch mit zirka 8 mm Innendurchmesser und 1 bis 2 m Länge (erhältlich in jedem Baumarkt; nicht aus PVC, da dadurch der Geschmack des Bieres beeinträchtigt werden kann)
- gereinigte Flaschen, am besten Bügelflaschen (mit Schnappverschluss), zum Abfüllen des Bieres
- ein Desinfektionsmittel zum Desinfizieren des Gärgefäßes und der Flaschen (es kann dazu auch kochendes Wasser verwendet werden)

Rohstoffe (für die Herstellung von zirka 10 l Bier):

- 1,8 kg helles Gerstenmalz
- 0,5 kg helles Weizenmalz
- 300 g Haushaltszucker
- 8 g Hopfenpellets Typ 45 (alpha-Säuregehalt zirka 7 bis 9 Prozent)
- Jeweils zirka 20 g getrocknete Orangen- und Zitronenschale
- zirka 50 ml untergärrige Hefe (frisch!)

Sie können versuchen, diese Zutaten bei einer Brauerei in Ihrer Nähe zu erhalten oder aber in einem Hausbrauergeschäft. Eine Websuche sollte da weiterhelfen können.

Weiter ist zu erwähnen, dass in Deutschland die Bierherstellung der Steueraufsicht unterliegt (auch die Herstellung von kleinen Mengen!). Sie müssen also vor dem Beginn Ihrer Produktion das für Ihren Wohnort zuständige Hauptzollamt über den Beginn und den Ort der Herstellung informieren. Allerdings brauchen Sie bis zu einer Produktionsmenge von zwei Hektolitern (also 200 l) im Kalenderjahr keine Biersteuer zu entrichten.

Die Küche, in der Sie zweckmäßigerweise Ihren Brauversuch starten, sollte Ihnen zirka 7 bis 8 Stunden uneingeschränkt zur Verfügung stehen. Für die Beheizung des großen Topfes brauchen Sie notfalls noch zusätzlich zum Elektroherd einen Tauchsieder.

Beschreibung der Bierherstellung:

Zuerst müssen Sie das Malz schroten - also zerkleinern. Dies sollte möglichst so geschehen, dass die Spelzen so weit wie möglich erhalten bleiben, gleichzeitig aber der Mehlkörper gut vermahlen wird. Wenn Sie nichts anderes zur Hand haben, reicht allerdings für den Anfang eine Kaffeemühle für diesen Zweck vollkommen aus. Möglicherweise können Sie aber auch gleich geschrotetes Malz kaufen - dieses sollten Sie aber möglichst schnell aufbrauchen.

Im Einmachtopf erhitzen Sie jetzt 8 l Wasser auf 57 Grad Celsius. Die genannten Temperaturen sollten Sie übrigens jeweils möglichst genau einhalten, da davon das Gelingen des Bieres sehr stark abhängt (Grund: Die verschiedenen Enzyme haben ihr jeweiliges Wirkungsoptimum bei bestimmten Temperaturen. Abweichende Temperaturen begünstigen beziehungsweise benachteiligen bestimmte Enzymwirkungen und damit die Produkte der Enzymarbeit - also letztendlich auch den Charakter des Bieres!). Bei der Zugabe von 2,3 kg Malz sinkt die Temperatur auf zirka 52 Grad Celsius. Bei dieser Temperatur wird die Maische nun 20 Minuten gehalten. Während des Aufheizens sollte die Maische jeweils mit dem Kochlöffel gerührt werden.

Jetzt erhitzen Sie die Maische langsam auf 62 Grad Celsius (optimal ist eine Aufheizung von 1 Grad Celsius pro Minute) - diese Temperatur wird 30 Minuten gehalten. Danach erfolgt eine Aufheizung auf 72 Grad Celsius - Rast 20 Minuten.

Jetzt zum Abmaischen auf 78 Grad Celsius erwärmen und die Maische nach Erreichen dieser Temperatur auf die Abläutervorrichtung schütten. Der Sinn des Abläuterns ist es, die flüssigen Bestandteile der Maische von den festen Bestandteilen zu trennen - die Trennung sollte möglichst vollständig erfolgen, die Würze also möglichst klar sein. Die Einrichtung zum Abläutern kann, wie schon erwähnt, aus einem großen Salatsieb mit Stofftucheinsatz, dem mit Stoff bespannten umgedrehten Stuhl oder am besten aus einem Gefäß mit einem Hahn und einem Senkboden (ein Metallblech mit gebohrten Löchern) bestehen. Unter diese Vorrichtung stellen Sie den Eimer, um die Würze aufzufangen.

Sie sollten jetzt gleich weitere 8 l Wasser, die für die Nachgüsse verwendet werden (also zur weiteren Auslaugung der Treber), auf 78 Grad Celsius erhitzen.

Die Würze läuft ab - wenn die Treber trocken sind, schütten Sie die Hälfte des erhitzten Wassers (also 4 l) auf den Treberkuchen und ziehen dieses ebenfalls ab. Diesen Vorgang wiederholen Sie jetzt mit den restlichen 4 l Wasser.

Die so gewonnene Würze wird jetzt im Einmachtopf (den Sie zuvor mit Wasser ausgespült haben) zum Kochen gebracht und bei Kochbeginn die Hälfte der Hopfenpellets (zirka 4 g) zugegeben. Es ist wichtig, dass die Würze sprudelnd zirka 90 Minuten kocht - notfalls verwenden Sie dazu noch einen

Tauchsieder. Der Topf braucht übrigens nicht abgedeckt zu werden, da beim Sieden auch die Konzentration der Würze (durch Verdampfen von Wasser) erhöht werden soll. Nach 75 Minuten Kochzeit geben Sie den restlichen Hopfen, den Zucker sowie die Zitruschalen in den Topf.

Nach Kochende lassen Sie den gebildeten Trub (die grobflockigen, grauen Eiweißteilchen) absetzen und ziehen dann die Würze von oben mit dem Schlauch in den sterilisierten Eimer ab. Die Würze bleibt so, am besten über Nacht im Freien oder in einem kühlen Raum, stehen. Wenn Sie eine Kühleinrichtung (wie Durchflusskühler oder ähnliches) besitzen, können Sie natürlich auch diese verwenden. Trennen Sie jetzt zirka 10 Prozent der Würze ab, in unserem Fall also 1 l, und bewahren Sie diese im Gefrierschrank auf - sie wird später für die Nachgärung (also für die Anreicherung des Bieres mit Kohlendioxid) in den Flaschen verwendet. Achten Sie ab dem Abkühlen der Würze auf absolute Sauberkeit und Sterilität der Gegenstände, welche mit dem Bier in Berührung kommen.

Wenn die Würze auf mindestens 25 Grad Celsius (besser 20 Grad Celsius) abgekühlt ist, setzen Sie die Hefe zu. Die Gärung sollte in einem Raum mit einer Temperatur zwischen 15 und 20 Grad Celsius geschehen. Nach einigen Stunden können Sie bereits die Bildung einer Schaumdecke beobachten. Dann (am zweiten Tag) bilden sich die Kräusen (hohe Schaumgebirge). Nach einem weiteren Tag fallen die Kräusen zusammen und die Hefe setzt sich langsam ab. Sie sollten vorsichtshalber noch einen weiteren Tag warten bis die Gärung beendet ist, um dann mit der Abfüllung des Bieres zu beginnen. Dies geschieht, indem Sie die extra aufbewahrte Würze abkochen (zirka 15 Minuten), abkühlen und zum Jungbier zusetzen, welches Sie zuvor mit dem sterilen Schlauch in ein weiteres (steriles!) Gefäß abziehen. Setzen Sie zu diesem Gemisch noch einige Esslöffel der im Gärgefäß zurückgebliebenen Hefe zu und rühren Sie das Ganze um.

Jetzt können Sie die Abfüllung auf Flaschen beginnen - am besten wieder mit dem Schlauch, oder mit einem Schöpflöffel und einem Trichter.

Bewahren Sie die verschlossenen Flaschen einige Tage in einem warmen Raum (18 bis 22 Grad Celsius) auf, bevor Sie sie kalt (im Kühlschrank) lagern. Nach zirka zwei Wochen ist das Bier trinkreif und fertig zur Verkostung. Prost!