



**6**

**SCHRITTE  
ZUM EIGENEN  
BIER**

VON MALZKNECHT.DE



# 6 Schritte zum eigenen Bier

1

Zucker  
herstellen



Malz  
herausfiltern

2

3

Kochen mit  
Hopfen



Hopfen und Co.  
herausfiltern

4

5

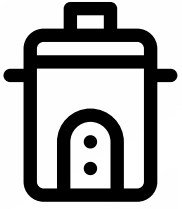
Vergären



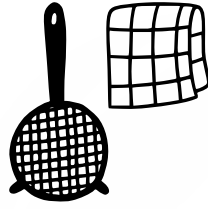
Abfüllen

6

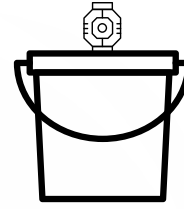
# Das brauchst du!



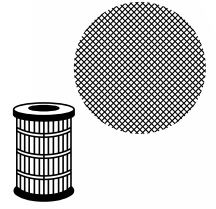
Einkocher



Küchentuch +  
Sieb



Gäreimer



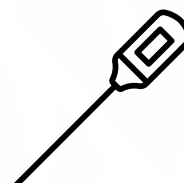
Läuteraufsatz



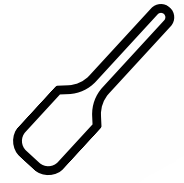
Große Töpfe  
für 10 Liter



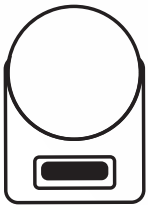
2 Messbecher



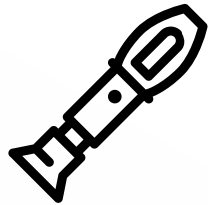
Thermometer



Paddel / Löffel



Küchenwaage



Refraktometer



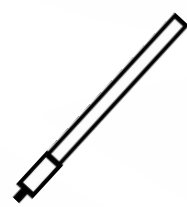
Jod



Alkal.  
Reiniger



Desinfektion



Abfüllröhrchen



Bügelflaschen



Dosierhilfe



1-2m  
Silikonschlauch  
und Trichter



Weitere Infos im  
zugrundeliegenden Beitrag.



Zutaten auf der nächsten Seite

# Das braust du!



## INTERNATIONAL STYLE PALE ALE!

**Name:** Flexi Hexi

**Menge:** 20 Liter

**Geschmack:** Fruchtig, nicht zu bitter

### ZUTATEN



2000 g Wiener Malz  
1360 g Münchner II Malz  
910 g Pilsner Malz  
280 g Caramel Hell Malz

Gemahlen  
kaufen!



1 Pack Danstar Nottingham Hefe



57 g Hallertauer Tradition

**ODER**

57 g Cascade (USA)



**Wähle dein Aroma:**

- Klassisch (Deutsch) = Tradition
- Fruchtig (Craft-Bier) = Cascade



# Hinweise und Tipps



## Wichtiger Hinweis zur Sicherheit!

Beim Brauen arbeitest du mit kochendem Wasser und verwendest Chemikalien zur Desinfektion und Reinigung. Trage geeignetes Schuhwerk und ggfs. weitere Schutzausrüstung. Vermeide das Tragen von heißen Gefäßen und arbeite lieber mit der Schwerkraft.

**Du bist für dein Handeln selbst verantwortlich und ich übernehme keine Haftung, falls etwas passiert.**



## Ein paar Tipps für den Brautag



Der Brautag dauert gerade beim ersten Mal ca. 6-8 Stunden. Plane so, dass du am Ende nicht in Stress verfällst!



Überlege dir vorher, wie du den Schlauch an den Hahn des Einkochers befestigen kannst.



Nutze die Wartezeit beim Brauen zum Reinigen von benutzter Ausrüstung.



Sowohl die Menge als auch die Stammwürze (Zuckergehalt) können am Ende stark vom Ziel abweichen. Das ist am Anfang normal. Weil es einfacher ist, habe ich auf ein Verdünnen verzichtet. Dein Bier wird trotzdem toll sein und dir schmecken!



Gehe den ganzen Prozess einmal in Ruhe durch, bevor du loslegst. Einige Dinge überschneiden sich nämlich und können in einer ruhigen Minute schon eher begonnen werden. Du wirst es selbst merken :-)

# Wichtige Daten sammeln

Jeder Brauer braut unter anderen Bedingungen, weshalb meine Angaben nur Annahmen sind und du die Werte deiner Anlage erst einmal ermitteln musst. Notiere dir daher die folgenden Werte während des Brautags.



Kleine Hilfe: Immer, wenn dieses Symbol auftaucht, müssen Werte ermittelt werden.

Stammwürze  
**Kochbeginn**  
(°P)

Entnimm eine Probe (z.B. mit einer Pipette) und lasse diese erst einmal abkühlen. Danach mit dem Refraktometer messen. Teile den Wert durch 1,04 um auf °P zu kommen.

Menge Würze  
im Einkocher  
**Kochbeginn**

Wenn du deinen Einkocher / Topf nicht ausgelitert und somit keinen Mess-Stab hast, kannst du mit einem Zollstock die Höhe bis zum Rand messen und später das Volumen über die Höhe und Durchmesser ermitteln.

Stammwürze  
**nach Kochen**  
(°P)

Entnimm eine Probe (z.B. mit einer Pipette) und lasse diese erst einmal abkühlen. Danach mit dem Refraktometer messen. Teile den Wert durch 1,04 um auf °P zu kommen.

Menge Würze  
im Einkocher  
**nach Kochen**

Wenn du deinen Einkocher/ Topf nicht ausgelitert und somit keinen Mess-Stab hast, kannst du mit einem Zollstock die Höhe bis zum Rand messen und später das Volumen über die Höhe und Durchmesser ermitteln.

Nutze diese Werte, um nach dem Brauen deine Sudhausausbeute und Verdampfungsziffer zu ermitteln. Am einfachsten geht das, wenn du in Zukunft einen Braurechner verwendest. Dazu habe ich bereits einen eigenen Beitrag veröffentlicht.





# I. Zucker herstellen

🕒 2h

I



Im ersten Schritt, dem Maischen, hilfst du Enzymen im Malz dabei, die Stärke im Korn in Zucker umzuwandeln. Über die Temperatur regelst du, welche Zucker-Art hergestellt wird. Mehr dazu [hier](#).



Erhitze **18,2 Liter Wasser** im Einkocher auf **60°C**.



Gib unter Rühren das Malz hinzu. Halte **57°C für 5 Minuten**.



**Rühre** beim Heizen und zwischendurch die Maische um, damit nichts anbrennt.



🕒 Heize **auf 63°C** und halte **45 Minuten**

🕒 Heize **auf 72°C** und halte **30 Minuten**



Tropfe Jod auf ein bisschen Maische. Wird es dunkel, dann in 10 Min. wiederholen.



Bleibt das Jod neutral, gibt es keine Stärke mehr zu verzuckern.



Heize **auf 76°C**. Sobald erreicht, weiter zum Schritt 2.



# 2. Malz herausfiltern

🕒 2h

2



Du hast nun Zucker produziert, den die Hefe später vergären kann. Nun musst du alle Feststoffe aus der Flüssigkeit entfernen. Im sog. Läutern filtern wir das Malz und waschen möglichst viel Zucker aus den Körnern heraus.



Erhitze weitere **10 Liter Wasser** in Töpfen auf ca. **78°C** und ...



... baue deinen Läuteraufsatz in den Gäreimer ein.



Stelle deinen Läutereimer auf einen Tisch und fülle die Maische hinein. Dann **30 Minuten warten und Einkocher reinigen.**



Bereite schon einmal den Schlauch und Trichter vor, sodass du ihn schnell wie im Bild unter den Hahn hängen kannst. **Schlauch in den Einkocher hängen und Messbecher greifen.**



Bewege den Hahn 4 Mal schnell auf und zu. Dann lässt du die Würze so lange laufen, bis sie klar ist. Wechsle dazu nach 500ml den Messbecher. **Nicht mehr zudrehen!**



Vorher / Nachher. **Klar = kein Trub.** Ist die Würze klar, beginnst du direkt das Läutern. Hänge erst einmal den Trichter mit Schlauch unter den Hahn.







Einfach immer laufen lassen. **Nicht zu schnell und nicht aufhören!** Mit der Zeit wird der Durchfluss langsamer. Dann kann weiter geöffnet werden.



Die Trübe Würze im Messbecher kannst du oben wieder draufgeben. **Suche dir einen Deckel oder Schaumkelle, damit du nichts aufwirbelst!**



Dieser Prozess erfordert etwas Geduld. Belohnt wirst du mit deiner ersten selbst hergestellten Würze! :-)



**Der Treber darf nicht trockenlaufen!** Gib immer neues heißes Wasser obendrauf, sobald nur noch 2cm Wasser über dem Malz ist...



... auch hier immer mit Hilfsmittel, die das Aufwirbeln verhindern.



Wer etwas Zeit sparen will, der kann **ab ca. 10 Litern** Füllstand im Einkocher anfangen die Würze **auf 100°C** zu heizen.



Fertig! Wer Lust hat, kann aus dem Rest später noch ein Treberbrot backen :-)



Bis dein ganzes Wasser (der Nachguss) durch den Treber gelaufen ist, dauert es etwas. Bleibe aber aufmerksam und achte darauf, dass immer genug Wasser obendrauf ist.

Falls du den Einkocher vom Boden wieder auf den Tisch stellst, passe unbedingt auf dich auf! Die heiße Flüssigkeit ist sehr gefährlich!

# 3. Kochen mit Hopfen 🕒 1,5h

3



Toll, das schwierigste hast du geschafft! Jetzt kochst du deine klare Würze etwa eine Stunde lang, damit unerwünschte Stoffe austreten können und das Bier stabiler wird. Hier kommt auch der Hopfen zum Einsatz!



Bis deine Würze kocht, dauert es etwas. Nutze die Zeit zum Reinigen des Gäreimers und ...



... zum Abwiegen der 2 Hopfengaben:

25g  32g 



Sobald es kocht, gebe die ersten **25g Hopfen** hinzu und stelle dir einen **60 Minuten Timer**.



Die Würze sollte wallend kochen. Leichtes Rollen ist auch OK. Da wir unerwünschte Stoffe austreiben wollen: **Keinen Deckel drauf!**



**10 Minuten vor Ende** kommen die restlichen **32g Hopfen** hinzu.



Stelle **10 Minuten vor Ende** auch dein Paddel / Löffel hinein. **Ab jetzt müssen wir keimarm arbeiten!** Alles, was mit der Würze in Kontakt kommt, sollte keimarm sein!





# 4. Hopfen und Co. herausfiltern

🕒 40m

4



Nach dem Kochen hast du nun deine erste eigene Würze hergestellt. Bevor du die Hefe drauflassen kannst, müssen Hopfen, Eiweiß und anderer Trub herausgefiltert werden. Klassischerweise durch den sog. Whirlpool und dem Filtern.



Nach dem Kochen rührst du die Würze so lange in eine Richtung, dass ein Strudel entsteht. Nimm dann das Paddel heraus und **warte 20 Minuten**.



In der Zwischenzeit: Lege das Sieb + Küchentuch oder den Filter und Schlauch + alles, was mit der Würze in den Kontakt kommt in den Gäreimer ...



... und desinfiziere es mit dem empfohlenen Desinfektionsmittel. Etwas warmes Wasser und ein wenig Lösung und **nach 1-2 Minuten** bist du fertig.



**Nach 20 Minuten:** Hänge den Schlauch an den Hahn des Einkochers. Der Trichter wird jetzt nicht benötigt. Dann lasse die Würze durch das Tuch in deinen Gäreimer laufen.



Alternativ kannst du auch einen Mikrofilament Filter verwenden.



Sobald der Trubkegel sichtbar wird, kannst du den Einkocher **langsam kippen**. Passe auf, dass möglichst wenig Trub durchgeht. **Verlust ist normal und einkalkuliert!**

# 5. Vergären

🕒 17d

5



Glückwunsch!

Deine erste eigene Würze ist produziert. Jetzt muss die Hefe durch Umwandlung des Zuckers zu Alkohol und CO<sub>2</sub> nur noch ein Bier daraus machen.



Wenn nicht schon notiert: Entnehme eine Probe und ermittle die Stammwürze (°P) mit deinem Refraktometer. Folge dazu meiner Anleitung.



Stelle deinen Gäreimer an einen kühlen Ort und lasse die Würze **auf ca. 20-23°C abkühlen**. Das dauert auch mal eine ganze Nacht.



**Verschließe den Eimer luftdicht!** Während des Abkühlens den Gärspund nur mit wenig Wasser füllen, da es sonst in den Eimer gezogen wird.



Lese schon einmal meinen Trockenhefe Ratgeber. **Nicht einfach auf die Würze streuen!** Du musst ja jetzt eh eine Weile warten, bis es kalt ist.



Am nächsten Morgen, bzw. sobald die 20-23°C erreicht wurden, die Hefe vorbereiten und den Sud anstellen. Danach alles gut verschließen **und 14 Tage nicht anrühren!**



Nach 14 Tagen entnimmst du eine Probe und misst die Stammwürze. Nach 3 weiteren Tagen erneut. Die Gärung ist durch, **sobald sich der Wert nach 3 Tagen nicht mehr ändert!**



# 6. Abfüllen

🕒 2h

6



Die Hefe hat alles gegeben. Jetzt bist du wieder an der Reihe. Dein eigenes Bier braucht noch Kohlensäure und außerdem muss es noch etwas reifen. Fülle es in Flaschen ab und gedulde dich noch etwas bis zum ersten Schluck!



Wasche jede Flasche einmal heiß mit Wasser durch und lege die Kronkorken bereit bzw. befestige die desinfizierten Bügel.



Die Dosierhilfe hat eine Angabe für deine Flasche. **Glattgestrichen** den Zucker in jede Flasche einfüllen. Falls nicht vorhanden, 3,8g in 0,5l und 2,5g in 0,33l.



Abfüllröhrchen auf den Hahn und aufdrehen. Den Flaschenboden gegen das Abfüllröhrchen drücken. Höre kurz vorm Überlaufen auf.



Nun den Kronkorken auf die Flasche und direkt verkorken bzw. Bügel schließen. Erst dann kommt die nächste Flasche an die Reihe.



Bei Zimmertemperatur 14 Tage stehenlassen. Anschließend für 7 Tage in den Kühlschrank und von nun an kalt lagern.



Prost! Glückwunsch zum eigenen Bier.





# So gehts weiter...

Ich hoffe es hat alles funktioniert und falls nicht: Das ist ganz normal!

Hauptsache du hattest einen sehr schönen ersten Brautag. Sehr gerne begleite ich dich auch in Zukunft auf deiner Reise zum eigenen Bier.

Abonniere dazu sehr gerne meinen Newsletter, sodass ich dich immer über Neuigkeiten zu unserem Hobby informieren kann.

Auf meinem Blog findest du außerdem noch viele spannende Beiträge zu unserem tollen Hobby. Stöbere doch einfach mal durch die Kategorien.

Viel Erfolg bei den nächsten Suden und ich hoffe, ich konnte dich für dieses großartige Hobby und meinen Blog begeistern :-)

Tobi

