

## Wichtige Hinweise, Infos & Tipps

### Was ist Malzextrakt?

Malzextrakt ist extrahierte, eingedickte Bierwürze – entstanden nach einem natürlichen Maischprozess.

Bei gehopftem Malzextrakt wurde bereits Hopfen mit eingekocht, bei ungehopftem Malzextrakt nicht.

### Standort für Brauen, Gären und Lagern

Suche dir einen Platz aus, wo es nichts ausmacht,

- falls beim Anrühren etwas Kleckern sollte,
- falls bei der Gärung etwas überschäumen sollte,
- falls beim Abfüllen etwas daneben gehen sollte,
- falls deine befüllten Flaschen dem Druck bei der Nachgärung nicht standhalten sollten.

### Bierhefe

Achtung: Bierhefe verträgt keine Temperaturen über 35° C!

### Stammwürzegehalt

Durch die verwendete Menge von Wasser im Verhältnis zur verwendeten Malzextraktmenge kann der Stammwürzegehalt individuell beeinflusst werden. Dies hat letztendlich auch Auswirkung auf den Alkoholgehalt des Bieres.

### Was passiert bei der Gärung?

Während der Gärung wandelt die Hefe Zucker in Alkohol und CO<sub>2</sub> (Kohlensäure) um. Dazu braucht sie bestimmte Temperaturen.

### Speisegabe

Die Speisegabe ist für die Kohlensäurebildung während der Nachgärung nötig. Dadurch wird dein Bier spritzig. Willst du im Reinheitsgebot bleiben, kannst du den Haushaltszucker durch Malzextraktpulver (im Bierkit nicht enthalten) ersetzen. Dann etwas mehr nehmen, weil der Zuckeranteil im Malzextraktpulver um etwa 20% geringer ist als beim Haushaltszucker.

### Schaumbildung beim Abfüllen

Die Schaumbildung beim Abfüllen sollte möglichst gering gehalten werden. Denn Schaumbildung bedeutet Kohlensäureverlust.

### Was heißt Nachgärung?

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

### Druckentwicklung bei der Nachgärung

Der Druck, der sich während der Nachgärung in der Flasche entwickelt, ist abhängig von verschiedenen Faktoren, z.B. der Temperatur und der zugegebenen Zuckermenge. Halte dich deshalb bei der Zuckerdosierung genau an die Angaben. Um sicher zu gehen, dass der Druck nicht zu hoch wird, empfehlen wir die Überwachung mittels Kontrollmanometer (sog. Flaschenmanometer). Der Druck in der Flasche sollte zwischen ca. 0,8 und 1,2 bar liegen.

## Braupartner Malzextrakt Bierkits

### Brauen mit dem Braukit nach eigenen Wünschen

Natürlich kannst du selbst entscheiden, wie du letztendlich mit diesem Braukit dein Bier herstellst. Es bleibt dir überlassen, ob du z.B. weitere Zutaten hinzufügen oder andere austauschen möchtest und welche Brauutensilien du dir zusätzlich anschaffst.

Im Braupartner Onlineshop findest du alles, was dein Brauerherz begehrt.



[www.braupartner.de](http://www.braupartner.de)

# Brauanleitung

für

## Braupartner Malzextrakt Bierkits

für ca. 20 Liter Bier

### Untergärige Biere

DEUTSCH-PILSENER  
EXPORT-DUNKEL  
FRÄNKISCHES BRAUNBIER  
KELLER-PILS  
MÖNCHS-BRÄU

### Obergärige Biere

DEUTSCH-PORTER  
DÜSSEL-ALT  
GERMANIA-GOLD  
HANSE-STOUT  
SCHWARZ-BIER  
URBRÄU

### Bockbiere

ALTBIER-BOCK  
HELLER-BOCK  
KLOSTER-BOCK  
MAI-BOCK  
SCHWARZBIER-BOCK



## Benötigte Zutaten und Utensilien

- Alle Zutaten aus dem Braupartner Braukit
- Kochtopf und Kochlöffel
- Lochkelle oder Schöpfkelle
- Thermometer
- Behälter, in den mindestens 30 Liter passen, als Gärbehälter
- Deckel, mit dem der Gärbehälter lose abgedeckt werden kann
- Schlauch oder Auslaufhahn, mit dem das Jungbier vom Gärbehälter in Flaschen umgefüllt werden kann
- Leere Bierflaschen für insgesamt ca. 20-22 Liter + Verschlüsse
- Leitungswasser (Trinkwasser)
- Haushaltszucker (5-7 Gramm pro 1 Liter Bier)

Alle Utensilien sollten lebensmittelecht sein.

## Vorbereitung

### Utensilien reinigen

Die Utensilien vor dem Brauvorgang gründlich mit heißem und kaltem Wasser und ggf. mit Reinigungsmittel reinigen.

### Trockenhefe hydrieren

Die Trockenhefe 1-2 Stunden vor Zugabe zur Würze in lauwarmes Zuckerwasser (100 ml Wasser + 10 g Zucker, nicht über 25° C) sanft einrühren.

### Malzextrakte anwärmen

Den Malzextrakt noch in der Verpackung für ca. 10-15 Minuten in heißes Wasser stellen, um ihn weicher/flüssiger zu machen.

## Würze anmischen

1. 4 Liter kochendes Wasser in den Gärbehälter füllen.
2. Den gehopften Malzextrakt und auch den ungehopften Malzextrakt komplett in den Gärbehälter füllen.
3. Den kompletten Inhalt des Farbeier-Fläschchens zugeben.  
⇒ Entfällt bei Braukits ohne Farbeier.
4. Sorgfältig umrühren, bis sich alles gut aufgelöst und vermischt hat.
5. Anschließend den Mix mit kaltem Wasser bis auf 20 Liter auffüllen und nochmal umrühren. Deine Würze ist nun fertig.
6. Die Temperatur der Würze messen. Diese sollte zwischen 20-25° C liegen, nicht darüber.  
Falls zu warm: Gärbehälter abdecken und warten, bis die Würze die gewünschte Temperatur erreicht hat.

## Hefegabe

1. Die hydrierte Trockenhefe zur Würze geben und kräftig mit einer Kelle unterrühren (belüften/aufziehen).
2. Den Gärbehälter lose abdecken und an einem Ort aufstellen, der dem Gärtemperaturbereich der Hefe entspricht:

Trockenhefe	Hefe-Art	Temperaturbereich für die Gärung	Gärdauer
Braupartners Bierhefe obergärig	obergärig	18-25° C	ca. 4-5 Tage
Braupartners Bierhefe untergärig	untergärig	8-16° C	ca. 6-8 Tage

3. Während der gesamten Hauptgärung den Gärbehälter lose abgedeckt stehen lassen und dabei den Temperaturbereich einhalten.

## Hauptgärung

Die Gärung setzt nach ca. 12-36 Stunden ein und dauert etwa 4-8 Tage.

Während der Gärung bilden sich an der Oberfläche sogenannte Kräusen (weiße/braune Schaumberge). Bei obergärigem Bier fallen diese äußerlichen Gärmerkmale heftiger aus als bei untergärigem.  
⇒ Die weiße Schaumdecke sollte zum Schutz der Bierwürze an der Oberfläche verbleiben.  
⇒ Die braunen Ablagerungen sollten während der Gärdauer hin und wieder mit einer Kelle abgeschöpft werden.

### Beobachten der Hauptgärung / Abfüllzeitpunkt

Um den richtigen Abfüllzeitpunkt abzapfen zu können, muss die Hauptgärung beobachtet werden. Sobald der Sud endvergoren ist, kann das Jungbier abgefüllt werden.

#### Optisch ohne Hilfsmittel:

Die Hauptgärung ist beendet, wenn keine Gärblasen mehr aufsteigen. Jetzt noch 1-2 Tage warten, dann das Jungbier abfüllen.

#### Mit einer Bierspindel:

Die Hauptgärung ist beendet, wenn die Bierspindel innerhalb von 48 Stunden immer einen gleichbleibenden Wert anzeigt. Dann kann abgefüllt werden.

#### Mit einem Gärröhrchen:

Nach der Angärung 300-400 ml Würze aus dem Gärbehälter entnehmen und in eine Bierflasche geben. Auf die Flasche das Gärröhrchen anbringen (Stopfen gut eindrücken). Die Flasche bei gleicher Temperatur direkt neben den Gärbehälter stellen. Die Hauptgärung ist beendet, wenn keine Gärblasen mehr durch das Gärröhrchen aufsteigen. Jetzt noch 1 Tag warten und erst dann das Jungbier abfüllen.

## Abfüllen inkl. Speisegabe

1. Die Bierflaschen mit kaltem Leitungswasser ausschwenken.
2. Für die sogenannte Speisegabe in jede Flasche Haushaltszucker einfüllen.  
Dosierung: 5-7 g Zucker pro Liter Bier, also 3 g Zucker in eine 0,5 Liter Flasche.  
Oder eine Dosierhilfe für Zucker verwenden.
3. Anschließend den endvergorenen Sud in die Flaschen abfüllen, bis ca. 3 cm unter dem Rand. Dabei den Bodensatz im Gärbehälter nicht aufwirbeln und nicht mit abfüllen!  
Das Abfüllen kann auf verschiedene Weise erfolgen:

#### Mittels Saugheber über den Behälterrand:

Über einen einfachen, lebensmittelechten Schlauch mit Mundansaugung füllst du dein Jungbier vom Gärbehälter in Flaschen um. Das eine Schlauchende sollte im Gärbehälter oberhalb des Bodensatzes beginnen. Das andere Schlauchende sollte bis zum Boden der Flasche reichen, wodurch die Schaumbildung möglichst gering gehalten werden kann.

#### Mittels Auslaufhahn am Behälter:

Hat dein Gärbehälter einen Auslaufhahn, kannst du das Jungbier von dort aus in Flaschen umfüllen. Ein Automatik-Abfüllrohr, das bis zum Flaschenboden reicht, ist dabei zusätzlich hilfreich, um die Schaumbildung möglichst gering zu halten.

4. Die Flaschen verschließen.

## Nachgärung und Lagerung

1. Die befüllten Flaschen 4-5 Tage im Gärtemperaturbereich stehen lassen und nachgären lassen.
2. Dann die Flaschen zur Reifung und Klärung für mindestens 3-4 Wochen an einem kühlen, dunklen Ort lagern. Idealerweise im Kühlschrank, notfalls auch bei kühler Kellertemperatur.  
Danach kann das Bier verkostet werden.
3. Eine längere Lagerzeit von bis zu 3 Monaten lässt das Bier noch weiter reifen, wobei sich auch der Geschmack entsprechend verfeinert.  
Lagerbiere sollten mindestens 6-8 Wochen in der Lagerung bleiben, bevor sie verkostet werden.

Prost!