

Bier-Brau-Set - Brauen Sie jetzt Ihr Lieblingsbier ganz einfach selbst !

Bier schmeckt!! Das weiss doch jeder - oder?

Bier ist nämlich nicht nur einfach ein Getränk oder ein Durstlöcher; **Bier ist Genuss auf höchstem Niveau!**

Bier ist seit dem Altertum ein ehrwürdiges Getränk. Bevor in den berühmten Klosterbrauereien Bier gebraut wurde, stellte im Mittelalter jede Hausfrau Bier am heimischen Herd her. Frau Luther, die Frau des Reformators, war beispielsweise eine begnadete Brauerin.



Heute ist leider das Wissen um das Brauen im eigenen Keller grösstenteils verloren gegangen. Bier muss nicht zwangsläufig aus einer modernen Brauerei kommen! **Man kann Bier nämlich auch problemlos selbst brauen!**



In den von uns entwickelten **Bierwürze-Konzentraten** steckt ein grosser Teil unseres besonderen "Know How"! Wir haben nämlich für Sie gemälzt, gemischt, geläutert, die Würze gekocht und Ihnen damit den Löwenanteil der Arbeit bereits abgenommen. (Siehe auch

Unsere **Bierwürze-Konzentrate** sind aus erlesenen Rohstoffen hergestellte reine Naturprodukte. Diese Bierwürze-Konzentrate werden nach guter, alter traditioneller deutscher Braukunst von uns hergestellt. Mit Wasser verdünnt ergibt dann unser Bierwürze-Konzentrat die sogenannte **Bierwürze**.

Sie können die einzelnen Bierwürze-Konzentrate miteinander mischen und so verschiedene Biersorten brauen. Einige Rezept-Beispiele für verschiedene Biersorten erhalten Sie hier:

<http://www.bier-kwik.de/bierselberbrauen/01954d92110a4eb0a/index.html>

GeschenkeNews

Industriestr. 12, CH-9303 Wittenbach SG
Tel. 071-290'20'02, Fax 071-290'20'03

www.clever-schenken.ch , email@geschenkeNews.ch

Bier-Brau-Set - Brauen Sie jetzt Ihr Lieblingsbier ganz einfach selbst !

Der Brau-Vorgang

Vorbereitung

Legen Sie sich die **Zutaten** für Ihr Rezept (Bierwürze-Konzentrat, Zucker, Bitterhopfen - wenn mit einem ungehopften Konzentrat gearbeitet wird - und Hefe) und das benötigte **Zubehör** (Küchenwaage, Rührlöffel, Gärbehälter, etc.) zu Recht.

Gärbehälter und Braugeräte müssen vor Braubeginn gründlich gereinigt werden!



Einwiegen der Zutaten

Wiegen Sie die Zutaten mit Ihrer Haushaltswaage gemäß den Rezeptangaben gut aus. Sehr praktisch ist eine Haushaltswaage mit Zuwiegefunktion, auf die Sie dann direkt den Gärbehälter stellen können!



Zugabe von kochendem Wasser

Geben Sie für einen 10-Liter-Ansatz 3 Liter kochendes Wasser (in kochendem Wasser löst sich das Bierwürze-Konzentrat wesentlich leichter als in kaltem Wasser) hinzu und...



Vollständiges Auflösen

... rühren Sie gut um, bis sich alle Zutaten komplett aufgelöst haben. Zur Kontrolle können Sie den Gärbehälter ein wenig kippen, um zu kontrollieren, ob sich auf dem Boden noch ungelöste Rückstände des Bierwürze-Konzentrates oder von Zucker befinden.



Auffüllen mit kaltem Wasser

Füllen Sie für einen 10-Liter-Ansatz den Gärbehälter bis zur 10-Liter-Marke mit kaltem Wasser auf und rühren Sie nochmals gut durch.

Es ist wichtig, mit kaltem Wasser aufzufüllen! So erhalten Sie praktisch automatisch die für obergärige Hefen richtige Gärtemperatur.

Bei der Verwendung von untergärigen Hefen beachten Sie bitte die dort beiliegende Anleitung!



Zugabe der Hefe

Geben Sie nun die Hefe (entweder die obergärige Trockenhefe oder eine vorbereitete Flüssig-Hefe) in den Sud.

Bei der obergärigen Hefe streuen Sie einfach die Hefe auf die Oberfläche des Sudes. Wenn Sie eine Flüssig-Hefe verwenden, beachten Sie bitte die Hinweise in unserer Anleitung für Flüssig-Hefen. Nähere Information zur Verwendung von Flüssig-Hefen erhalten Sie hier:

<http://www.bier-kwik.de/downloads/fluessighefe.doc>



GeschenkeNews

Industriestr. 12, CH-9303 Wittenbach SG

Tel. 071-290'20'02, Fax 071-290'20'03

www.clever-schenken.ch , email@geschenkeNews.ch

Bier-Brau-Set - Brauen Sie jetzt Ihr Lieblingsbier ganz einfach selbst !

Auflösen der Hefe

Bei Verwendung der obergärigen Trockenhefe warten Sie ca. 2 Minuten, bis die Hefe auf der Oberfläche des Sudes ein wenig quellen konnte.

Danach rühren Sie gut durch!



Zugabe des Bitterhopfens

Wenn Sie mit einem ungehopften Konzentrat arbeiten, geben Sie jetzt den Bitterhopfen zu. Messen Sie die gewünschte Menge gut ab, da der Bitterhopfen-Extrakt sehr ergiebig ist.

Direkt nach dem Bitterhopfen kann auch ggf. der Aromahopfen mit der Pipette hinzugegeben werden.



Auflösen des Bitterhopfens

Rühren Sie den Sud gut durch, damit sich der Bitterhopfen (und bei Zugabe auch der Aromahopfen) gut vermischt.



Auflegen des Deckels beim Einstieger-Set

Wenn Sie mit unserem "Einstieger"-Brauset arbeiten legen Sie den Deckel des Gärbehälters jetzt lose auf. Der Deckel darf nicht fest zugewippt werden, da sonst die entstehende Kohlensäure nicht entweichen kann.



Der Deckel ist nur lose (!) aufgelegt!
Auflegen des Deckels beim Profi

Wenn Sie mit unserem "Profi"-Brauset arbeiten dann pressen Sie den Deckel des Gärbehälter fest zu.



Einsetzen des Gär-Röhrchens, Anleitung: <http://www.bier-kwik.de/downloads/gaerroehrchen01.doc>

GeschenkeNews

Industriestr. 12, CH-9303 Wittenbach SG

Tel. 071-290'20'02, Fax 071-290'20'03

www.clever-schenken.ch , email@geschenkeNews.ch

Bier-Brau-Set - Brauen Sie jetzt Ihr Lieblingsbier ganz einfach selbst !

Beginn der Gärung

Je nach Art der verwendeten Hefe-Sorte sollte der Gärbehälter jetzt an einem von der Temperatur her geeigneten Ort stehen.

Wenn Sie mit der obergärigen Trockenhefe arbeiten, benötigen Sie einen Raum von ca. 20 Grad Celsius; bei Verwendung einer untergärigen Flüssighefe benötigen Sie eine Raumtemperatur (oder Kühlschrank-Temperatur) von ca. 9 bis 13 Grad Celsius.



Zu Beginn der Gärung sieht man meist vereinzelt feine Schaum-Bläschen auf der Sud-Oberfläche

Der Beginn der Gärung ist schon weiter fortgeschritten! Die Anzahl und die Größe der Schaum-Inselchen nehmen zu!



Hauptgärung

Je nach Hefe- und Biersorte kann das Bild der Hauptgärung auch anders aussehen. Es kann sich auf der Oberfläche ein Schaum-"Teppich" bilden, auf dessen Oberfläche je nach Hefesorte sich wiederum (hell)brauner Hefeschlamm befindet.



Die Hauptgärung beginnt.

Bitte beachten Sie: manchmal läuft die Gärung nicht ganz so "stürmisch" ab, wie auf unseren Fotos. Gerade wenn beispielsweise mit einem Gär-Röhrchen gearbeitet wird, bildet sich möglicherweise nur **sehr wenig oder fast gar kein Schaum**. Das ist kein Grund zur Beunruhigung! Wichtig ist lediglich, daß kleine **Kohlensäure-Bläschen** an die Oberfläche steigen. Sobald Sie diese Bläschen feststellen können, ist ihr Sud - auch ohne viel Schaumbildung - in der Vergärung!



Die Hauptgärung läuft in vollen Zügen ab!

Beispiel für eine besonders kräftige Hauptgärung. Man sieht hier sehr schön den braunen Hefeschlamm auf dem Schaum!



GeschenkeNews

Industriestr. 12, CH-9303 Wittenbach SG

Tel. 071-290'20'02, Fax 071-290'20'03

www.clever-schenken.ch , email@geschenkeNews.ch

Bier-Brau-Set - Brauen Sie jetzt Ihr Lieblingsbier ganz einfach selbst !

Die Hauptgärung neigt sich dem Ende zu, ist aber noch nicht abgeschlossen! Der Schaum wird grossporiger, es ist noch etwas Hefeschlamm auf der Oberfläche des Schaumes zu sehen.



Ende der Gärung

Die **Dauer der Hauptgärung** hängt von der Biersorte, von der Bierhefe und von der Raumtemperatur ab. Man kann das Ende der Vergärung daran erkennen, daß praktisch kaum noch Gasbläschen aufsteigen und sich auf der Oberfläche verzeinzelt nur noch kleine Schauminselchen bilden. Erst nach Beendigung der Gärung darf abgefüllt werden.

Das Ende der Gärung können Sie zweifelsfrei mit einer Bierwürze-Spindel (Artikel 02-20/21) bestimmen. Falls Sie mehr wissen wollen, dann klicken Sie hier:

<http://www.bier-kwik.de/bierselberbrauen/50464696b00c19c08/index.HTML#50464697210c53e0a>

Ende der Gärung; es kann abgefüllt werden!



Abfüllen des Sudes

Nach Beendigung der Gärung muß der Sud auf Bierflaschen oder Bierfässer abgefüllt werden.

Es erfolgt nun die **Nachgärung** in der Bierflasche, bei der sich die Kohlensäure bildet, die beim Öffnen der Bierflasche das typische "Plöp" hervorruft.

Sollte beim Öffnen der einer Flasche noch kein "Plöp" zu hören sein, so ist die Nachgärung noch nicht abgeschlossen. Das Bier schmeckt in diesem Fall sehr wahrscheinlich noch süß, da sich der Zucker für die Nachgärung noch nicht komplett umgesetzt hat, und es enthält auch noch nicht genug Kohlensäure (daher noch kein Plöp).



Auch nach Abschluß der Nachgärung sollte das Bier ruhig noch ein wenig lagern und reifen können, um seinen Geschmack voll zu entfalten. Weitere Informationen zur Lagerung und Reifung erhalten Sie hier:

<http://www.bier-kwik.de/50464695fc0ba6907/50464696b80ab3604/index.HTML#50464696b80ab3606>

Der Genuss

Gut Ding will Weile haben! Lassen Sie das Bier **reifen!**

Die Reifezeit ist auch eine Frage des persönlichen Geschmacks. Probieren Sie es einfach aus und sagen dann ... **PROST!**

GeschenkeNews

Industriestr. 12, CH-9303 Wittenbach SG

Tel. 071-290'20'02, Fax 071-290'20'03

www.clever-schenken.ch , email@geschenkeNews.ch