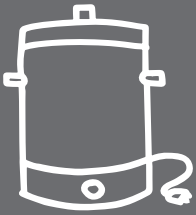


BIERBRAUEN IN 20 SCHRITTEN

EQUIPMENT:



EINKOCHTOPF



MAISCHEPADDEL



WÜRZETHERMOMETER



JOD



BIERWÜRZESPINDEL



SPINDELZYLINDER



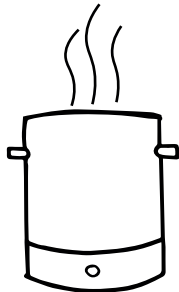
LÄUTERBOTTICH



GÄRBOTTICH

1.

REZEPT LESEN & GENÜGENDE
ZEIT EINPLANEN.

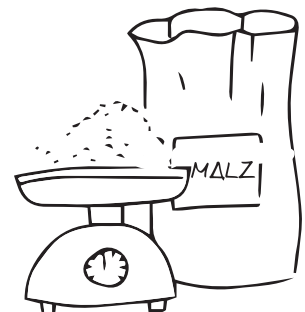


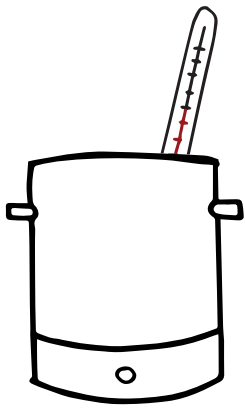
WASSER AUF
EINMAISCHTEMPERATUR
ERWÄRMEN

2.

3.

EINMAISCHEN
MALZ LAUT REZEPT ABWIEGEN
UND IN DAS WARMES WASSER GEBEN





LANGSAM AUF ERSTE **TEMPERATURRASTE**
ERHÖHEN & TEMPERATUR LAUT REZEPT HALTEN.
WÄHRENDESSEN MIT DEM **MAISCHEPÄDDEL** RÜHREN
UM ZU VERMEIDEN, DASS SICH BODENSATZ BILDET,
DER GEGEBENENFALLS ANBRENT.

4.

5. RESTLICHE RASTEN EINSTELLEN UND LAUT REZEPT HALTEN

ÜBER DIE RASTEN:

IN DER **EIWEISSRAST** (47°C - 53°C) WIRD EIWEIß DURCH SPEZIELLE ENZYME WEITESTGEHEND AUFGESPALTEN UND ABGEBAUT. DIES BEWIRKT EINE BESSERE KLÄRUNG, VOLLMUNDIGKEIT, LÄNGERE HALTBARKEIT UND ANGENEHMEREN GESCHMACK DER BIERE ZU LASTEN DER SCHAUMBILDUNG.

IN DER **MALTOSERAST** (60°C - 65°C) WIRD VON DEN β -AMYLASEN GRÖSSTE MENGE VERGÄRBARER ZUCKER (MALTOSE) GEBILDET UND IST VON GRÖSSTER BEDEUTUNG FÜR DIE BALLANCE ZWISCHEN ALKOHOLGEHALT UND VOLLMUNDIGKEIT DES BIERES.

WÄHREND DER **VERZUCKERUNGSRAST** BEI 70-74°C (OPTIMUM CA. 73°C) WIRD VON DEN α -AMYLASEN DAS DEXTRIN GEBILDET. DAS SIND VORWIEGEND LÄNGERKETTIGE ZUCKERMOLEKÜLE, DIE DER HEFE NICHT ZUGÄNGLICH SIND UND DAHER ALS UNVERGÄRBARER EXTRAKT IM BIER BLEIBEN. DIESE STOFFE SORGEN FÜR DIE VOLLMUNDIGKEIT DER BIERE.

6.

EINMALIG AUF KNAPP RUND 78°C ERHITZEN
UM DIE PROZESSE ZU STOPPEN.



JODTEST:

ETWAS SUD IN EINE KLEINE SCHALE GEBEN UND EIN
PAAR TROPFEN **JOD** HINZUGEBEN.

WENN SICH DAS **JOD SCHWARZ FÄRBT:**

WEITER KOCHEN, DA DIE STÄRKE NOCH NICHT ABGEBAUT IST.

WENN DIE FLÜSSIGKEIT **KLAR** BLEIBT:

WEITER ZU SCHRITT 8



7.

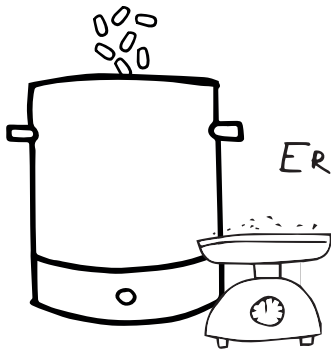
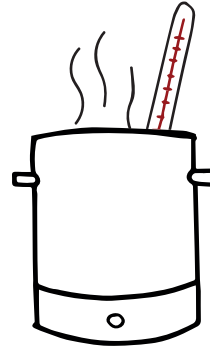


SUD IN LÄUTERBOTTICH GEBEN UND LÄUTERN
DANACH MIT ERHITZTEM WASSER NACHLÄUTERN

8.

9.

SUD AUFKOCHEN

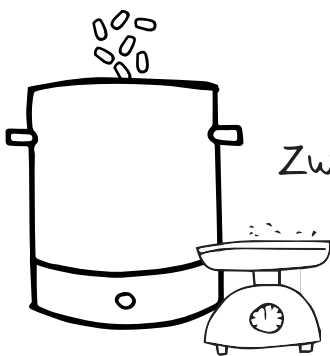
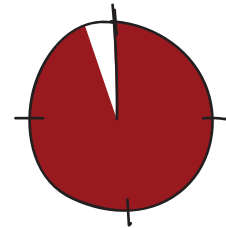


ERSTE HOPFENZUGABE LAUT REZEPT !LANGSAM!

10.

11.

CA. 1 STUNDE KOCHEN.
(GENAUE ZEIT SIEHE REZEPT)



ZWEITE HOPFENZUGABE LAUT REZEPT !LANGSAM!

12.

13.

WEITER KOCHEN LAUT REZEPT.

14.

ETWAS SUD IN SPINDELZYLINDER GEBEN UND AUF
ZIMMERTEMPERATUR ABKÜHLEN LASSEN -> SPINDELN



10% DES SUDS ALS "SPEISE,, ENTNEHMEN

15.



16.

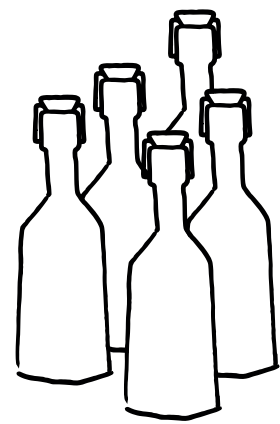
ABKÜHLEN.

HEFE DAZU GEBEN UND IM GÄRBEHÄLTER GÄREN
BIS DIE HEFE NICHT MEHR AKTIV IST



ZWEITES SPINDELN

17.



18.

ENTNOMMENE SPEISE HINZUGEBEN UND
IN FLASCHEN ABFÜLLEN

4-8 WOCHEN REIFEN LASSEN

19.

20. PROST!

