HOPFENLAGER.DE
BRAUZUTATEN & MEHR

GermanHops.de

Liebe Hopfenfreundin, lieber Hopfenfreund, vielen Dank, dass Du Dich für eine unserer Braumischungen entschieden hast.

Bitte beachte zunächst folgendes:

1. Lege die beigefügte(n) Hefetüten zunächst in den Kühlschrank. Die Hopfenpakete können zur Hefe in den Kühlschrank oder alternativ in einem Gefrierfach aufbewahrt werden. Die beiden Zutaten sollten allerdings bis max. 5°C gelagert.

2. Die Malzmischung, falls Du diese geschrotet bestellt hast, muss nicht in einen Kühlschrank zur Lagerung. Wenn Du sie aber nicht zeitnah verwenden möchtest, dann platziere Sie an einem trockenen, dunklen und kühlen Ort.

3. Das Rezept kann auf der Produktseite heruntergeladen werden

Wenn Du schon häufiger mal selber ein Bier gebraut hast, dann sollten die meisten der Rezepte für unsere Braumischungen selbsterklärend sein.

Für Erfahrene und weniger Erfahrene haben wir zu den einzelnen Rezeptschritten, aber immer noch ein paar kurze Erläuterungen beigefügt.

Mehr Informationen, Braumischungen, Zutaten und Rezepte findest Du auch auf unseren Onlineportalen hopfenlager.de oder germanshops.de

Brauwasser & Maischen (Malzmischung)

- Hauptguss
  Der Hauptguss macht etwa die Hälfte der gesamten, benötigten Brauwassermenge aus und ist der Anteil, der zu Beginn im Kochkessel vorhanden sein sollte

- Nachguss
  Die zweite Hälfte des Brauwassers wird als Nachguss bezeichnet und erfolgt beim sog. Abläutern. Dafür wird der Nachguss portionsweise über den Treber gegeben, um den Rest an Extrakt herauszuwaschen. Die Wassertemperatur sollte zwischen 75°C-78°C liegen.

- Einmaischen
  Beim Erreichen der im Rezept genannten Temperatur erfolgt die Zugabe der Malzmischung in Deinen Braukessel und der Maischeprozess beginnt. Danach beginnen die Rast-Zeiten.

- Rasten
  Während einer Rast wird der Braukessel mit der Maische auf eine konstante Temperatur für eine definierte Zeit eingestellt. Je nach Biertyp und Rezept können eine bis mehrere Rasten gefahren werden. Diese sind im Rezept mit Temperatur und Dauer angegeben.

- Abmaischen
  Das Abmaischen ist, im Gegensatz zum Einmaischen, das Ende des Maischeprozesses. Beim Abmaischen wird die Maische auf eine Temperatur von 78°C gebracht.

Kochen & Hopfengaben (Hopfenpakete)

Gesamtkochzeit

- Der Begriff ist eigentlich selbsterklärend. Es handelt sich um die max. Dauer der Kochzeit für die Würze. Kochen bedeutet in dem Fall „wallend“ bei 100°C.

Bezeichnung

- Deine Braumischung beinhaltet neben der Malzmischung auch gekennzeichnete Hopfentütchen. Die aufgedruckte Bezeichnung gibt dir den Hinweis in welchem Zeitpunkt der Gesamtkochzeit das Paket als Hopfengabe benötigt wird.

  Hopfengabe / Zeit
- Kein Bier ohne Hopfen. Je nach gewählter Braumischung verlangt das Rezept eine Reihe von Hopfengaben. Diese Hopfengaben erfolgen zu einem definierten Zeitpunkt der Gesamtkochzeit.

  Hintergrund: Umso länger und umso mehr Alphasäure eine Hopfensorte aufweist, umso so bittere (IBU) weist das finale Endprodukt – BIER auf.

  Wichtig: Die Zeitangaben beziehen sich dabei immer auf die noch verbleibende Kochzeit.

  <u>Beispiel:</u>
  Bei einer Gesamtkochzeit von 90 min. und einer im Rezept vermerkten Hopfengabe „60 min.“ – bleiben also noch 60 min. bis zum Ende. Es sind also erst 30 min. der Gesamtkochzeit vergangen.

- Whirpool

  Nachdem das Kochen beendet ist, wartet man kurz, damit sich die Flüssigkeit beruhigen kann. Hat sich die Würze dann langsam beruhigt, wird sie mit dem Kochlöffel in Rotation versetzt. Hier erfolgt die Whirpoolgabe. Der Nachteil jeden Whirlpools ist das die Würze noch lange heiß ist und relativ unkontrollierbar abkühlt. Daher empfiehlt sich eine Möglichkeit zur Kühlung, da sonst das Bier später zu Bitter werden könnte.

Gärung & Reifung (Hefe & ggf. Hopfenstopfen)

- Hefe
  Jeder Braumischung liegen eine bis mehrere Trockenhefe(n) bei.
  Obergärige Hefen wandeln Zucker am liebsten bei warmen Temperaturen in Alkohol um, untergärige Hefen arbeiten bei kalten Temperaturen. deswegen sind auch die Gärtemperaturen hier unterschiedlich. Es sind Temperaturspannen angegeben und auf der Hefepackung eine Information zur Verwendung hinterlegt.

- Gärtemperatur
  s.o

- Hauptgärung
  Die angegebene Zeit zur Hauptgärung kann abweichen und sollte selber vor Ort gemessen werden. Die Dauer der Gärung schwankt zwischen zwei Tagen und drei Wochen. Sie ist abhängig von der verwendeten Hefe, der Gärtemperatur und der Stammwürze.

- Hopfenstopfen / Kalthopfung
  Je nach Biertyp und Rezept ist zusätzlich zur den Hopfengaben beim Kochen noch eine weitere Hopfengabe vorgesehen. Diese Hopfengabe sollte nach der Hauptgärung erfolgen bzw. nach dem ersten Hochkräusen, also wenn der erste „wilde Teil“ der Gärung beendet ist. Der Hopfen sollte dann für ca. 7 Tage mit im Gärgefäß verbleiben.

- Nachgärung / Reifung
  Zu Beginn der Nachgärung sollte jeder Biertyp zunächst etwa eine Woche bei Hauptgärtemperatur reifen. Dadurch bleibt die Hefe aktiv, vergärt das Bier vollständig und reinigt es von den Gärungsnebenprodukten, der Jungbier-geschmack wird abgebaut und schließlich beginnt die Hefe sich abzusetzen. Die Bittere des Hopfens lässt nach, und der Malzgeschmack verfeinert sich. Die ideale Lagerzeit für selbst gebrautes Bier wird mit vier bis acht Wochen angegeben. Prinzipiell gilt: je kühler die Lagerung, desto besser die Klärung, Haltbarkeit und Kohlensäurebildung.

  Als Reifung des Bieres wird eine Abrundung und Veredelung des Geschmacks, eine Verbesserung des Geruchs sowie eine Hebung der Bekömmlichkeit verstanden.