



# Kurzbrauanleitung

---

Der Begleiter für jeden Brautag



## Material



Bezeichnung	Menge	Preis
Wasser	20 l	
1 Hopfen	2 g $\alpha$	5,00 €
2 Malz	4 kg	7,20 €
3 Hefe	1	8,75 €
		20,95 €

## Bauanleitung

1. 20 l Brauwasser auf 65 °C erhitzen
2. 4 kg geschrotetes Malz hinzugeben und 15 Minuten bei 63 °C gut rühren
3. Auf 71 °C aufheizen und 15 Minuteniterrühren
4. Mit Jodtest überprüfen, ob die Stärke vollständig in Malzzucker umgewandelt wurde (Maischeprobe entnehmen und etwas Jod hinzugeben; Jod darf sich nicht bläulich verfärben)
5. Maische kurz auf 76 °C erhitzen (Wichtig: Nicht über 78 °C)
6. Läutern durch Läuterblech, Sieb und Filter
7. Überschwänzen: 2-3 l 76 °C warmes Wasser über den Treber gießen
8. Bierwürze auf 100 °C erhitzen
9. Würze 1 Stunde kochen lassen und dabei den Hopfen hinzugeben (Die Hopfenmenge muss aus dem Alpha-Anteil des Hopfens berechnet werden. Für ein Pils werden 2 g Alpha benötigt.)
10. Stammwürzemessung mit einer Spindel
11. Heißtrubentfernung: Sieben und Filtern
12. Sud auf die Temperatur der Hefe abkühlen
13. Hefe hinzugeben und ordentlich belüften
14. Bier für einige Wochen schlafen legen, bis der Stammwürzegehalt bei etwa 6 % liegt
15. Grünschlauchen: Jungbier in Flaschen abfüllen
16. Weitere 4 Wochen in den Flaschen kühl und dunkel gären lassen, dann in den Kühlschrank stellen

*Das Grummer  
Kellerbier*