

Sobald die Gärung einsetzt, steigen im Gärröhrchen Blasen auf. Die Gärung dauert so lange, bis im Gärröhrchen **keine Blasen** mehr aufsteigen (bei Zimmertemperatur in der Regel 3-4 **Tage).** Lasse den Gärbehälter lieber einen Tag länger stehen als 711 kurz.



Bevor du dein Bier abfüllen kannst, solltest du dir Flaschen oder ein Fass besorgen. Reinige die Flaschen oder das Fass sowie das Abfüllröhrchen anschließend gründlich mit dem Oxi Braureiniger oder einem alternativen Braureiniger.

Verwende KEIN Spülmittel, das könnte sich negativ auf den Bierschaum auswirken!

#### Nun füllst du das Bier in die Flaschen oder das Fass ab.

Stecke hierzu das Abfüllröhrchen auf den Auslaufhahn, halte die erste Flasche unter das Abfüllröhrchen und öffne dann den Auslaufhahn, Sobald du das Abfüllröhrchen auf den Flaschenboden drückst, beginnt das Bier zu fließen. Lasse in der Flasche ca. 4 cm Luft. Wiederhole nun diese Schritte bis das ganze Bier abgefüllt ist.

#### HINWEIS

Es ist möglich, dass zum Schluss Hefe aus dem Gärbehälter mit in die Flasche gelangt. Beende das Abfüllen, sobald im Abfüllröhrchen die Hefe erkennbar wird.

Gib nun die entsprechende Menge Zucker mit Hilfe der Dosierhilfe in deine Flasche z. B. 4 g Zucker in eine O.5-I-Flasche. Der Zucker leitet die Nachgärung ein und wandelt sich in Alkohol und Kohlensäure um.

#### Verschließe nun die Flaschen.

Du kannst nun die Flaschen mit selbstklehenden **Ftiketten hekleben.** Falls du jedoch andere Etiketten anbringen möchtest, streiche hierzu die Rückseite deiner eigenen Papieretiketten mit Milch ein (z.B. mit einem Kuchenpinsel) und drücke das Etikett auf die Flasche. Wische ggf. überstehende Milch mit einem Küchentuch ab.

Das Kleben mit Milch hat den Vorteil, dass die Etiketten sehr gut halten, sich mit Wasser aber auch wieder sehr gut lösen lassen.

# **D** NACHGÄRUNG

Die verschlossenen Flaschen müssen nun zur **Nachgärung** noch einmal dieselbe Zeit bei Raumtemperatur stehen, wie die **Hauptgärung** im Gärbehälter gedauert hat.

Stelle die Flaschen anschließend für ca. 2-3 Wochen möglichst kühl (Kühlschrank).

Jetzt ist dein Bier trinkfertig und du kannst es genießen!



#### DAS HELLE -

Alkoholgehalt im fertigen Bier: ca. 5 vol. %

Genieße dein eigenes Bier! PROST!

Bitterkeit: ca. 27 IBU Farbe: ca. 12 EBC





# **HELLES**

MINIBRAUSET 5-Liter

### Hopfen und mehr GmbH

Hüttenseestraße 40·88099 Neukirch · info@hobbybrauerversand.de

WWW.BIER-KWIK.DE

INFORMATIONEN S NACHFÜLLPACKUNGEN WWW.BIER-KWIK.DE

### **VORBFRFITUNG**

Folgende Gerätschaft und Zutaten brauchst Du zusätzlich zum 5-Liter Brauset:

#### AM BRAUTAG

- · Topf mit mindestens 12 Liter Fassungsvermögen
- Topf mit mindestens 5 Liter Fassungsvermögen
- Messhecher
- Schönfkelle

#### **AM ABFÜLLTAG**

- · Flaschen oder ein Fass
- · Haushaltszucker (ggf. Würfelzucker)

Alle Gerätschaften gründlich reinigen. Den Gärbehälter mit einer **Reinigungslösung** füllen und auch immer wieder ein wenig Reinigungslösung durch den Auslaufhahn ahlassen. Anschließend mit klarem Wasser gründlich nachspülen.



Fülle deinen Topf mit 6 Litern Wasser auf und erhitze das Wasser auf 50°C.

Sobald die Temperatur erreicht ist, gib das **geschrotete Malz** dazu und lasse alles bei 50 °C für 20 Minuten im Topf.

Rühre deine Maische gelegentlich um.

Nachdem die ersten 20 Minuten bei 50 °C abgelaufen sind, erhitzt du alles auf 63 °C und lässt dies ebenfalls für 20 Minuten im Toof.

Anschließend erhitzt du die gesamte Maische auf 71°C für weitere 15 Minuten

7um Abschluss maischet du alles hei 78 °C für 5 Minuten ab

Gleichzeitig erhitzt du 3,9 Liter Nachguss in einem separaten Topf auf 78 °C.

#### 1. RAST 2. RAST 20 min. 20 min. 50°C 63°C



formlose Mitteilung an das zuständige Zollamt.

§ RECHTLICHES

Bierbrauen ist für den Eigenbedarf bis zu 200 Liter

**pro Jahr steuerfrei.** Der Brauvorgang muss aber **beim Zoll angemeldet** werden. Dazu reicht in der Regel eine





#### **BRAUVORGANG: SCHRITT 2**

Montiere den Auslaufhahn in die vorgesehene Öffnung im Gäreimer. Die Dichtung liegt hierbei außen am Gäreimer an. Ziehe die Gegenmutter handfest an und überprüfe mit Hilfe von Wasser, ob der Hahn dicht ist.

Stecke die Läuterspirale von innen in die Öffnung des Auslaufhahns im Fimer.

Schöpfe nun die Flüssigkeit vorsichtig mit einer Schöpfkelle in den Eimer mit der Läuterspirale.

Reinige nun deinen Topf gründlich und gib mithilfe des Messbechers die Flüssigkeit aus dem Eimer über den Auslaufhahn in den Topf zurück.

Sobald der Treber nicht mehr mit Flüssigkeit bedeckt ist, gibst du nach und nach, mit Hilfe der Schöpfkelle, den Nachguss in den Fimer.

Den Nachguss lässt du anschließend ebenfalls über den Auslaufhahn in den Messbecher ab und gibst diesen zu deinem Hauptguss in den Topf.

Anschließend kannst du mit dem Treher ein leckeres Treberbrot backen oder diesen entsorgen.

## NÜR7FKOCHFN KURZÜBERSICHT :

GESAMT-**KOCHDAUER** 





#### **BRAUVORGANG: SCHRITT 3**

Gib deinem Sud den Hopfen aus dem Beutel bei und bringe alles zum Kochen.

Nachdem die Würze 60 Minuten gekocht hat, erzeugst du einen Whirlpool, sodass sich die restlichen Feststoffe (Hopfen und Malzrückstände) kegelförmig am Boden absetzen.

Rühre dazu deinen Sud kräftig um. Anschließend lässt du den Topf 20 Minuten stehen.

Gieße nun die Flüssigkeit in den Gäreimer. Verwende hierfür den mitgelieferten Monofilamentfilter (1,5 Liter). Wenn Du keinen Monofilamentfilter hast, kannst du die Flüssigkeit auch durch ein **feines Teesieh** filtern

Anschließend verschließt du deinen Gäreimer mit dem Deckel und steckst das Gärröhrchen (noch ohne Trennflüssigkeit) in das Loch im Deckel.

Lasse die Flüssigkeit nun abkühlen, bis die Temperatur **unter 30 °C** gesunken ist. Das dauert je nach Umgebungstemperatur zwischen 4 und 8 Stunden\*.

Streue nun die **Trockenhefe** in den Gäreimer. Ein Unterrühren der Trockenhefe ist nicht notwendig.

Verschließe nun den Deckel wieder und fülle das Gärröhrchen zur Hälfte mit Wasser oder klarem Alkohol (dies hindert Insekten daran in die Bierwürze zu gelangen).

Um die Abkühlung zu beschleunigen, stelle den Gäreimer in ein kaltes Wasserbad.