

GIBMIT - VA - IBE17B
Lehrperson - Herr Martin Meneghin

Neue Wege - Bier brauen

Callum Stringer, Janik Spies und Fabrizio Franco

14. November 2020

INHALTSVERZEICHNIS

1 Vorwort	3
1.1 Themenbegründung	3
1.2 Persönliche Bezug	3
1.3 Ziel und Zielbegründung	3
2 Einleitung	3
2.1 Einführung	3
2.2 Mindmap	4
2.3 Ziele	4
3 Hauptteil	4
4 Bierbrau Vorgang	4
4.1 Bierarten und Brauarten	4
4.2 Bestellung	4
4.3 Vorbereiten	5
4.3.1 Desinfektion	5
4.3.2 Bierkit vorbereitung	5
5 Finaziale Sicht	5
6 Degustation	6
7 Lernziel	6
8 Schlussbetrachtung	6
8.1 Schlusswort	6
8.1.1 Persönliche Reflexion - Fabrizio Franco	6
8.1.2 Persönliche Reflexion - Callum Stringer	6
8.1.3 Persönliche Reflexion - Janik Spies	6
Quellenverzeichnis	6
Abbildungsverzeichnis	6
Tabellenverzeichnis	6

1 VORWORT

1.1 Themenbegründung

1.2 Persönliche Bezug

1.3 Ziel und Zielbegründung

2 EINLEITUNG

2.1 Einführung

2.2 Mindmap

2.3 Ziele

3 HAUPTTEIL

4 BIERBRAU VORGANG

4.1 Bierarten und Brauarten

Es gibt viele Möglichkeiten, Bier und noch mehr Biersorten zu brauen. Bier zu brauen gibt es schon so lange, wie es Menschen gibt. Es gibt sogar Aufzeichnungen über alte Egypten und Mesopotamien ¹.

Jedes Getreide, das bestimmte Zucker enthält, könnte fermentieren. Da es wilde Hefen in der Luft gibt. Das bedeutet, dass selbst in der Zeit der Stämme, als sie mit der Landwirtschaft begannen, eine Art Bier hergestellt worden sein könnte.

Das meiste Bier wird aus einer Art Stärkequelle hergestellt, die fermentiert werden kann, Brauereihefe zur Herstellung und Einleitung der Gärung und Aromatisierung wie Hopfen, um die Süße des Zuckers auszugleichen

4.2 Bestellung

Zur Vorbereitung des Bierbrauens benötigten wir Materialien. Wir entschieden uns für die Verwendung von "Bier-Kits". Aus Zeitgründen war es nicht möglich, das Bier auf traditionelle Weise zu brauen, da dies zu lange dauern würde. Wir bestellten zwei verschiedene Kits, von denen das eine ein Cherry Ale und das andere ein belgisches Saisonbier war. Wir haben uns für diese beiden Biere entschieden, zum einen, weil wir einen Grundtyp von Bier brauen wollten, zum anderen, weil wir etwas experimentelleres brauen wollten. Das experimentelle ist das Cherry Ale. Wir hatten so etwas in der Schweiz noch nie so leicht erhältlich gesehen und wollten es unbedingt ausprobieren. Der zweite Grund war die Verfügbarkeit. Wir hatten uns schon früher für Tyuoes entschieden, und sie waren nicht schnell verfügbar. Und wegen des Zeitdrucks bei diesem Projekt mussten wir das nehmen, was von Anfang an verfügbar war.

Wir hatten bereits Ausrüstung, um das Bier selbst zu brauen, wie Callum Stringer dies schon einmal getan hatte. Unsere definitive Reihenfolge war wie folgt.

Schon vorhandene Artikel

¹Mesopotamien oder Zweistromland bezeichnet die Kulturlandschaft in Vorderasien, die durch die großen Flusssysteme des Euphrat und Tigris geprägt wird.

- Starter-Paket de Luxe für Bierkits - Preis CHF 79.00

Neu bestellte Artikel

- Bügelflasche braun kompl. 0,5 L - Preis CHF 126.00
- Brewferm Bierkit Cherry Ale - Preis CHF 29.00

4.3 Vorbereiten

4.3.1 Desinfektion

Zunächst einmal mussten wir alles vollständig reinigen. Dazu bereiteten wir eine Desinfektionslösung mit den im Bierkit enthaltenen Mischgranulaten vor. Dies war wichtig, da wir nicht wollen, dass etwas Unbekanntes im Bier ist, wenn es gärt. Danach konnten wir mit dem eigentlichen Brauen des Bieres fortfahren.

Die Desinfektion hat einige Zeit in Anspruch genommen. Wir haben das Bier im Haus von Fabrizio Francos Familie gebraut. Und Platz zu finden, um die großen Eimer durchgehend zu reinigen, war eine echte Herausforderung. Am Ende haben wir viele der Reinigungsarbeiten in der Badewanne durchgeführt. Hier gab es auch einige andere Herausforderungen. Die Desinfektionslösung war nicht die neutralste Flüssigkeit. Callum Stringers dazu zu bringen, die Hände jucken und zornig zu machen. Danach entschieden wir uns für die Verwendung von Reinigungshandschuhen. Der Prozess verlief danach sehr viel reibungsloser

4.3.2 Bierkit vorbereitung

Zuerst mussten wir die Bausätze öffnen. Nach dem Öffnen mussten wir sie aufwärmen. Dazu legten wir sie etwa 15 Minuten lang in eine mit Wasser gefüllte Pfanne bei schwacher Hitze. Sobald es warm war, wurde es in die großen Braubehälter gegossen. Danach fügten wir das Wasser hinzu. Je nach Art des Bierkits geschah dies in verschiedenen Schritten. Zuerst warmes Wasser, dann lauwarmes Wasser auf die Gesamtmenge. Einige dieser Wasserchargen waren Zuckerlösungen. Da die Hefe Zucker zum Leben und Wachsen braucht. Danach hatten wir zwei große Fässer des jungen Bieres. Dieses musste vor der Abfüllung gelagert werden, wir legten es in den Kasten und ließen es dort für 10 Tage stehen.

5 FINAZIALE SICHT

6 DEGUSTATION

7 LERNZIEL

8 SCHLUSSBETRACHTUNG

8.1 Schlusswort

8.1.1 Persönliche Reflexion - Fabrizio Franco

8.1.2 Persönliche Reflexion - Callum Stringer

8.1.3 Persönliche Reflexion - Janik Spies

QUELLENVERZEICHNIS

[Wik20] the free encyclopedia Wikipedia. *Brewing*. 2020. URL: <https://en.wikipedia.org/wiki/Brewing#History>.

Callum Stringer

Datum

Fabrizio Franco

Datum

Janik Spies

Datum