

GIBMIT - VA - IBE17B
Lehrperson - Herr Martin Meneghin

Neue Wege - Bier brauen

Callum Stringer, Janik Spies und Fabrizio Franco

13. Oktober 2020

INHALTSVERZEICHNIS

1 Vorwort	2
1.1 Themenwahl	2
2 Einleitung	3
2.1 Mindmap	3
2.2 Ziele	3
3 Hauptteil	3
4 Bierbrau Vorgang	3
4.1 Bestellung	3
4.2 Vorbereiten	3
4.2.1 Desinfektion	3
4.2.2 Bierkit vorbereitung	3
5 Finaziale Sicht	4
6 Degustation	4
7 Lernziel	4
8 Schlussbetrachtung	4
8.1 Schlusswort	4
Quellenverzeichnis	4
Abbildungsverzeichnis	4
Tabellenverzeichnis	4

1 VORWORT

1.1 Themenwahl

2 EINLEITUNG

2.1 Mindmap

2.2 Ziele

3 HAUPTTEIL

4 BIERBRAU VORGANG

4.1 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 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

- 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

4.2 Vorbereiten

4.2.1 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.

4.2.2 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

QUELLENVERZEICHNIS

[Umw20] Bundesamt für Umwelt BAFU. *Elektrische und elektronische Geräte*. 2020. URL: <https://www.bafu.admin.ch/bafu/de/home/themen/abfall/abfallwegweiser-a-z/elektrische-und-elektronische-geraete.html>.

Callum Stringer

Datum

Fabrizio Franco

Datum

Janik Spies

Datum