# Themenbegründung

Meine Partner und ich habe uns zusammen für das Thema "Bier brauen" entschieden. Ich war für dieses Thema, weil ich selber gerne Bier trinke aber nicht genau weiss was in Bier enthalten ist oder wie überhaupt die Herstellung von Bier erfolgt. Dazu noch weil mein Kollege Callum mir gut helfen kann, da er schon mal selber zuhause Bier gebraut hat und uns mit diesem Experiment gut unterstützen kann. Es wundert mich zu wissen ob die Produktion von unterschiedlichen Sorten gleich ablauft oder ob es bei bestimmten Sorten Abweichungen gibt. Mich interessiert auch zu wissen welche Unterschiede es bei der Herstellung von Bier zwischen Grossbrauereien wie Feldschlösschen und Kleinbrauereien gibt und wie die Preise für die verschiedenen Biersorten zustande kommen. Hier in der Schweiz gibt es viele Kleinbrauereien und mich wundert es ob diese ein gewinnbringendes Geschäft oder eher eine Freizeit Beschäftigung sind. Ich möchte mit diesem Projekt mein Wissen bezüglich Bier massiv erweitern da ich nur sehr weniger Erfahrung (abgesehen vom trinken) damit habe.

# Abfüllen vom Bier

Bevor wir mit dem Abfüllen des Biers in die Glasflaschen angefangen haben, mussten wir alle neuen und alten Flaschen waschen. Wir haben 6 Liter Wasser und 5 Gram Waschmittel in einem Korb eingefüllt und gemischt. Nach 5 Minuten fingen wir an die Flaschen in dem Korb rein zu tun und liessen sie für eine Minute im Wasser stehen und spülten sie danach ab um jeden Schmutz, welcher sich in den Flaschen gesammelt hat zu entfernen. Dies dauerte länger als erwartet, da wir alle vorhandenen Flaschen gewaschen haben und diese um die 90-100 Flaschen waren. Nach dem abwaschen gaben wir jeder Flasche einen auf- und schliessbaren Deckel. Die Flaschen sahen alle gleich aus und damit wir kein durcheinander haben, fingen wir mit der Produktion von dem Cherry Ale an. Wir hatten nur 12 Liter von diesem Ale und jede Flasche hatte eine Kapazität von 0,5 Liter d.h. für 12 Liter waren es 24 Flaschen. Nachdem wir 1,5 Stunden gebraucht haben um alles zu reinigen und trocknen, haben wir die ersten 24 Flaschen auf dem Tisch gestellt. Dann fing der Spass erst an. Am Braugefäss war ein Schlauch zum Abfüllen angehängt und dieser war so präpariert, dass wenn man den Anfang des Schlauchs gegen etwas drückt fing das Bier an zu strömen und wenn kein Druck mehr stattfand hörte es auf. Durch ein Ventil welches am Braugefäss angebaut war, konnten wir den Durchfluss des Biers starten und stoppen.

Wir öffneten das Ventil, steckten den Schlauch in die Flasche und drückten es gegen den Flaschenboden bis es bis zum Flaschenhals voll mit Bier war, machten aber die Flaschen noch nicht mit dem Deckel zu weil noch eine Zutat fehlte. Nachdem wir alle 24 Cherry Ale Flaschen abgefüllt hatten verstauten wir diese für den Moment in einer Kiste und stellten die neuen Flaschen für «das andere Ale wo mir jetzt grad nid ihfallt» auf dem Tisch und führten den gleichen Vorgang erneut aus. Diese Flaschen stellten wir in eine separate Kiste. Jetzt fehlte nur noch das Einfügen des Zuckers. Dieser Vorgang war nicht so leicht und ein bisschen hektisch. Wir stellten auf den vorbereiteten Flaschen einen Trichter, zum einfüllen von einem Esslöffel Zucker. Dies musste aber eingefüllt und die Flasche schnell verschlossen werden. Wir hatten einen Zeitraum von 3 Sekunden um beides zu machen und waren wir zu langsam, schäumte das Bier über und es gab eine riesige Sauerei. Dies machten wir für alle 90 Flaschen und zum Glück geschah dies nur einmal über den ganzen Vorgang. Danach verstauten wir die Flaschen wieder getrennt in die Kisten und liessen sie für mehrere Wochen stehen.

# Finanzielle Kosten

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Material | Geplanten Kosten | Richtige Kosten |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |

# Zeitliche Kosten

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Tätigkeiten | Geschätzte Dauer | Angewendete Dauer |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
| Flaschen reinigen | 0,5h | 1,5h |
| Deckel auf Flaschen machen | 15min | 20min |
| Abfüllen des Biers | 1h | 1h 20min |
| Zucker einfüllen ins Bier | 1,5h | 1h |
| Verstauen der Flaschen | 15min | 10min |
| Degustation Planen | 30min |  |
| Degustation durchführen | 3h |  |