

Vorstellungsrunde der Teilnehmer

- warum Bierbrauen
- wer hat schon Erfahrung

1

Geschichte Bier / Entstehung

- gepflücktes Getreide stehen gelassen
- eingeweichtes Brot für Kranke

2

Braugeräte vorstellen

- Brauprotokoll verteilen
- Rezept vorstellen

3

Start

- Wasser abmessen 8L in Topf
- Herdplatte an
- Sicherheitshinweise
- Wasser erklären

4

Brauprozess erklären

Maischeverfahren

- Sudhaus
- Chemie

5

6

Malz erklären

- Mälzen
- Malzsorten
- Malzfarbe

7

Einmaischen

- Temperatur
- verkleistert Eiweis

8

Eiweißrast

- Temperatur
- Dauer
- zur Schaumbildung
- besser malze nicht mehr notwendig

9

Maltoserast

- Temperatur
- Enzyme
- Stärke in Zucker für Hefe
- Alkohol

10

Verzuckerungsrast

- temperatur
- Enzyme beta-Amylase
- unvergärbare Zucker
- Vollmundigkeit

11

Abmaischen

- Temperatur
- stoppt Enzyme
- Jodprobe

12

Läutern

- Filter aus Treber bilden
- Auswaschen des Filters
 - Nachgussmenge

13

Kochen

- Eiweißfällung
- Desinfizieren
- Hopfenaromen lösen sich

14

Hopfen

- Sorten
- Geschmack
- Aromen
- Hopfengaben: Bitter / Aroma

15

Hefe

- Sorten: ober untergärig
- Geschmack
- Handhabung

16

Reinheitsgebot

- Wittelsbacher 1516
- Weissbiermonopol

Biergesetz Zoll

17

Ablauf zu Hause

- Kühlen
- Hefe zusetzen
- Hauptgärung
- Speisenzugabe
- Karbonisieren
- Nachgärung
- Abfüllen
- Kaltreifung

18

Filtern

19

Kühlen / Abfüllen Gärflaschen

20