

Vorstellungsrunde der Teilnehmer

- Vorstellung Lehrer
- warum Bierbrauen
- wer hat schon Erfahrung

Geschichte Bier / Entstehung

- gepflücktes Getreide stehen
gelassen S4
- eingeweichtes Brot für Kranke

- Braugeräte vorstellen S24**
- Brauprotokoll verteilen S48
 - Rezept vorstellen S47

Start S45

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

Brauprozess erklären S8

Maischeverfahren S9

- Sudhaus S8
- Chemie S10

Malz erklären S16
- Mälzen S7
- Malzsorten S17
Malzfarbe

Einmaischen S51

- Temperatur
- verkleistert Eiweis

Eiweißrast S52

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

Maltoserast S53

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

Verzuckerungsrast S54

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

Abmaischen S56

- Temperatur
- stoppt Enzyme

Läutern S58

- Filter aus Treber bilden
- Auswaschen des Filters
 - Nachgussmenge

Kochen S62

- Eiweißfällung
- Desinfizieren
- Hopfenaromen lösen sich

Hopfen S18

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

Hefe S20

- Sorten: ober untergärig
 - Geschmack
 - Handhabung

Reinheitsgebot S12

- Wittelsbacher 1516
- Weissbiermonopol

Biergesetz S13

Zoll S14

Ablauf zu Hause S70

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

Filtern S64

Kühlen / Abfüllen Gärflaschen S65, S66