

# **Vorstellungsrunde der Teilnehmer**

- Vorstellung Lehrer
- warum Bierbrauen
- wer hat schon Erfahrung

# **Geschichte Bier / Entstehung**

- gepflücktes Getreide stehen  
gelassen
- eingeweichtes Brot für Kranke

## **Braugeräte vorstellen**

- Brauprotokoll verteilen S48
- Rezept vorstellen S47

# **Start**

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

# **Brauprozess erklären**

# **Maischeverfahren**

- Sudhaus S8
- Chemie S10

# **Malz erklären**

- Mälzen
  - Malzsorten
- Malzfarbe

**Einmaischen**  
- 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**

- 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**

- Wittelsbacher 1516
- Weissbiermonopol

## **Biergesetz**

## **Zoll**

# **Ablauf zu Hause S70**

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

# Filtern

# **Kühlen / Abfüllen Gärflaschen**