Prinzipieller Bierbrauprozess in der Hausbrauerei

1) Vorbereitung der Materialien, Reinigung, Desinfektion, etc.
2) Schroten des Malzes mit einer Malzquetsche
3) Einmaischen des Malzschrotes in vorgewärmtes Wasser
4) Maischen: dabei wird die Stärke des Malzschrotes in vergärbare und nicht vergärbare Zucker verwandelt. Diese Umwandlung findet bei ganz speziellen Temperaturstufen mittels im Malz vorhandenen Enzymen statt. Beim Maischen wird Eiweiß abgebaut, verzuckert und durch die bewusste Steuerung der Biertyp festgelegt. Es gibt unzählige Maischverfahren, meist werden Temperaturstufen von 35, 42, 53, 66, 72 und 78°C angefahren und jeweils eine bestimmte Zeit (5-60 min.) gehalten. Der Maischvorgang dauert zw. 2 u. 4 Stunden.
5) Läutern: die Maische wird geläutert, d.h. die zuckrige Lösung von den Trebern, den ausgelaugten Malzbestandteilen, getrennt. Man erhält die sog. Vorderwürze mit ca. 16-20% gelöstem Zucker aus dem Malz.
6) Anschwänzen: der Treber wird durch Zugabe von 78°C heißem Wasser weiter ausgelaugt. Dadurch wird eine Ausbeute der zuckrigen Maischebestandteile von ca. 70% erreicht.
7) Kochen: die Vorderwürze wird mit dem Hopfen gekocht, ca. 1,5 Stunden lang.
8) Hopfenseihen: Eiweiß und Hopfenbestandteile werden von der Stammwürze getrennt.
9) Kühlen der Stammwürze auf 20°C
10) Anstellen: Zugabe von geeigneter herangezüchteter Hefe
11) Hauptgärung ca. 1 Woche in einem Bottich, dabei entsteht Kohlensäure und Alkohol
12) Nachgärung in einem Nachgärgefäß ca. 2 Wochen zum Reifen und Abrunden.
13) Abfüllen in saubere Flaschen mit etwas Zucker (ca. 3-4g/ltr)
14) Reifung in den Flaschen ca. 2-6 Wochen, dabei entsteht Kohlensäure und Druck in den Flaschen.

Das bedeutet, dass in der Hausbrauerei ein Bier vom ersten Arbeitsgang bis zum Genuss min. 3 Wochen braucht. Es ist insgesamt ein sehr spannender Prozess. Wenn man keine Fehler gemacht hat, erzeugt man ein Bier, das nicht nur einzigartig ist, sondern sich in Hinsicht auf die Qualität und besonders den Geschmack mit jedem industriell erzeugten Bier messen kann. Es gibt viele Bierliebhaber, die ein hobbymäßig gebrautes Bier jedem Industriebier vorziehen.

Dies hat viele Gründe:

In der Hausbrauerei können Biere erzeugt werden, die nicht mehr gebräuchlich, und auch nicht mehr erhältlich sind.
Unser Wasser ist hervorragend zum Brauen geeignet.
Industriebiere sind fast nicht mehr zu unterscheiden, jedes Hausbräu ist anders und interessant.
Die meisten Industriebiere sind leer im Geschmack und langweilig geworden, und sie haben kaum Zeit zu reifen.
Hausmacher Biere verändern innerhalb Tagen den Geschmack,
Industriebiere sind steril.
Hausbräus sind wirklich sehr bekömmlich, man weiß genau, was drin ist.
Der Hefetrub ist akzeptiert und gesund. Heimbräus werden nicht gefiltert und behalten so wertvolle Bestandteile.
Hausbräus sind meist nicht ganz so stark wie Industriebiere, weil die Gärbedingungen anders sind.
Hausbiere sind meist obergärig, d.h. Vergärung bei normalen Kellertemperaturen, das ergibt Biere, die voller und interessanter im Geschmack sind.
Und nicht zuletzt: Selbstgemachtes ist urig und schmeckt immer besser, als Gekauftes.