

Schritt für Schritt Brauen mit Bierextrakt

- 1.) Verrühren Sie die Hefe mit 1/2 Teelöffel Zucker und 200 ml. lauwarmen Wasser in einer sterilen Tasse (Tasse heiß ausspülen) und stellen Sie diesen Ansatz abgedeckt zur Seite.
- 2.) Vermischen Sie in Ihrem Gärbehälter ca. 5 Liter heißes Wasser (aus der Leitung) mit dem Bierextrakt, die Dose mit heißem Wasser auswaschen um auch die letzten Reste Extrakt auszunutzen. Fügen Sie noch 1,2 Kilo Haushaltszucker zu (oder eine 2. Dose Malzextrakt).
- 3.) Fügen Sie nun noch ca. 13 Liter kaltes Wasser zu..
- 4.) Wenn die Temperatur Ihrer Bierwürze auf Zimmertemperatur gesunken ist, fügen Sie die angesetzte Hefe zu. Keinesfalls die Hefe in heiße Würze einrühren, da sie sonst abstirbt !!
- 5.) Verschließen Sie den Gärbehälter mit dem Gärrohr (in das Gärrohr ca. bis zum Eichstrich Wasser oder reinen Alkohol einfüllen) und stellen Sie den Behälter an einen nicht zu warmen Platz. Die Gärtemperatur sollte bei untergärigen Bieren ca. 10-12 °C und bei obergärigen Bieren ca. 18-20 °C betragen.
- 6.) Nach ca. 10-12 Tagen ist die Gärung beendet (bei obergärigem Bier nach ca. 5-7 Tagen), was man anhand des Gärröhrchens auch sieht.
- 7.) Füllen Sie nun Ihr Jungbier in Flaschen und fügen Sie je 0,5-Liter Flasche einen gestrichenen Teelöffel Haushaltszucker zu. Diese Flaschen werden noch 2-3 Tage bei normaler Temperatur gehalten und die Flaschen sollten jeden Tag kurz "gelüftet" werden um zu großen Druckaufbau zu vermeiden (Die Flaschen können bei zu großer Zuckerzugabe explodieren).
- 8.) Anschließend sollte das Bier noch 2-4 Wochen bei Kühlschranktemperatur reifen (nicht mehr die Flaschen lüften).

Jetzt ist Ihr Bier fertig und Sie können Ihren Erfolg genießen.