

Zutaten für 20 Liter Bier

Weisst du was es alles braucht, um 20 Liter Bier herzustellen? Nach dem Reinheitsgebot dürfen nur die unten aufgeführten Zutaten für die Bierherstellung benützt werden, was meistens auch eingehalten wird. Unser Bier wird jedoch nicht ganz nach dem Reinheitsgebot gebraut. Wegen der einfacheren Handhabung wird für die Flaschengärung etwas weisser Zucker beigegeben. Hier aber nun ein kleiner Überblick über die Zutaten, die für 20 Liter Bier benötigt werden:



Wasser

Menge: ca. 30 Liter

Das Wasser ist für den Brauprozess nicht unwichtig. Hierzulande eignet sich Leitungswasser fürs Brauen hervorragend. Während dem Kochen der Würze verdampfen ca. 5 Liter Wasser. Der Rest geht sonst beim Brauen verloren



Malz

Menge: ca. 4.6 kg

Neben dem Wasser ist das Malz mengenmässig der grösste Anteil im Bier. Das hauptsächlich verwendete Malz entsteht aus der Gerste. Das Herstellen von Braumalz ist jedoch selber schon ein komplizierter Vorgang. Das Getreide wird vorerst in Wasser eingeweicht, bis es zu keimen beginnt. Anschliessend wird es bei bestimmten Temperaturen „geröstet“ – ähnlich wie das beim Kaffee geschieht. Dadurch erhält das Bier die verschiedenen Farben. Neben Gerstenmalz können auch andere Getreidearten fürs Brauen verwendet werden. Der Weizen ist die wohl bekannteste. Die Schüttung besteht jedoch immer mindestens zu 50% aus Gerstenmalz.

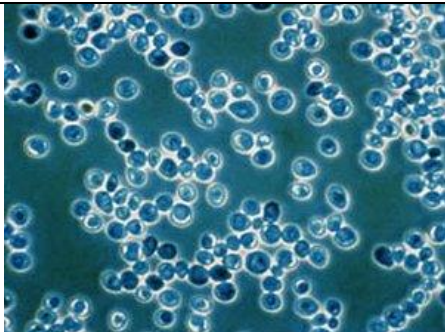


Hopfen

Menge: ca. 50 – 80 Gramm

Der Hopfen ist das Gewürz des Bieres. Es macht das Bier bitter, geschmacksvoll und haltbar. Der Hopfen muss vorgängig nur getrocknet werden. Oft wird er jedoch zu Pellets gepresst.

Bei Hanfbieren wird einen Teil des Hopfens durch weibliche Hanfblüten ersetzt. Übrigens: Der Rauschwirkstoff THC ist nicht wasserlöslich – kann also nicht ins Bier gelangen.



Hefe

Menge: ca. 7 Gramm

Die Hefe ist für die Vergärung zuständig. Der in der Würze enthaltene Zucker wird durch die Hefe je zur Hälfte in Alkohol und Kohlensäure umgewandelt. Es gibt obergärige und untergärige Hefestämme. Der Hauptunterschied ist die Temperatur, an der der Gärprozess stattfindet. Obergärige Hefen lieben Temperaturen zwischen 15 und 25 Grad, untergärige zwischen 5 und 15 Grad. Bei den meisten Bieren im Handel wird die Hefe nach der Gärung wieder herausgefiltert. Wenn das nicht gemacht wird, entsteht ein trübes Bier – wie bei uns.