

# Brautag

Wenn du mal beim Brauen dabei sein möchtest, kannst du dir hier einen kleinen Überblick verschaffen, was an dem Tag alles passiert. Die jeweils angegebene Zeit bezieht sich auf die Startzeit. Brautage werden jeweils (eher kurzfristig) hier bekannt gegeben. Du kannst mir auch ein [Mail](#) schreiben, dann benachrichtige ich dich über bevorstehende Brautage.



## Malz Schrotten

Zeit: 0

Dauer: 10 Minuten

Für den Brauprozess muss eine Schüttung (diese ist abhängig von der zu brauenden Bierart) von 4.6kg ganzen Malzkörnern geschrotet werden. Die Malzkörner werden mit einer Schrottmühle, die von Hand angetrieben wird zerkleinert. Der Mahlgrad spielt für das spätere Abläutern eine entscheidende Rolle.

Parallel dazu werden in der Braupfanne bereits 12 Liter Wasser für das Einmaischen aufgeheizt.



## Einmaischen / Maischen

Zeit: ca. 0:30h

Dauer: ca. 90 Minuten

Das geschrotete Malz wird in 12 Liter 45 Grädiges Wasser geschüttet. Anschliessend wird die Temperatur stufenweise erhöht. Während dem Heizen muss die Maische ständig gerührt werden, damit nichts anbrennt. Wenn eine Stufe erreicht ist wird die Temperatur eine gewisse Zeit gehalten.

Durch das Maischen wird die Stärke im Malz gelöst und zu Zucker verwandelt. In den einzelnen Temperaturstufen werden die verschiedenen Gruppen von Enzymen gelöst, die für verschiedene Faktoren im fertigen Bier zuständig sind. z.B. für Geschmack, Schaum, Alkoholgehalt...

Die Maische wird bis 78 Grad aufgeheizt.



## Abmaischen

Zeit: ca. 2:00h

Dauer: ca. 90 Minuten

Nun müssen die festen Bestandteile der Maische von der Maische getrennt werden. Dazu wird die Maische in den Abläuterkessel geschöpft. Unten im Kessel befindet sich ein Lochsieb. Die Funktion des Filters übernimmt jedoch das Malz selber. Hier sieht man nun, ob das Malz im richtigen Grad geschrotet wurde. Sobald die Würze klar herauskommt, wird sie wieder zurück in die Braupfanne gelassen. Über einen Sprinkler wird zudem frisches 78 Grädiges Wasser gegeben, das die restliche Stärke aus der Maische herausschwemmt. Das wird solange gemacht, bis ca. 25 Liter Würze in der Pfanne sind. Die Temperatur der Würze wird auf 78 Grad gehalten.



### Würze kochen

Zeit: ca. 4:00h

Dauer: ca. 90 Minuten

Bereits zum Schluss des Abmaisens wird damit begonnen, die Würze weiter aufzuheizen. Sobald die Würze kocht, kann der Hopfen dazugegeben werden. Bei praktisch allen Bieren gibt es mehrere Hopfengaben. Wenn der Hopfen lange gekocht wird, sorgt er für die Bitterkeit des Bieres, eine kurze Kochzeit ist für den Hopfengeschmack zuständig.  
Beim Würzekochen wird die Würze zudem Steril. Ab jetzt müssen alle Geräte, die in Kontakt mit der Würze kommen, vorher sterilisiert werden.



### Würze ausschlagen

Zeit: ca. 5:30h

Dauer: ca. 30 Minuten

Damit ist kein Gewaltakt gemeint. Vielmehr müssen nach dem Würzekochen erneut die festen Bestandteile aus der Würze herausgefiltert werden. Das ist neben dem Hopfen auch der so genannte Heisstrub (Eiweiss), der durch das intensive Kochen entstanden ist.  
Die "Filterung" geschieht mit einem Simplen Trick. Die Würze wird in eine Rotation versetzt, anschliessend wartet man 10 Minuten. Die festen Bestandteile befinden sich dann in einem Kegel in der Mitte des Pfannenbodens. Diesen Effekt nennt man Whirlpooleffekt.  
Die Würze kann dann mit dem Würzesyphon wiederum in den Läuterkessel abgezogen werden.



### Würze kühlen

Zeit: ca. 6:00h

Dauer: ca. 60 Minuten

Die immer noch 100 Grad warme Würze muss nun in vertretbarer Zeit auf 20 Grad heruntergekühlt werden. Die Würze durchläuft dabei den Kritischen Bereich von 60-20 Grad, indem sämtliche Mikroorganismen am aktivsten sind. In einem kalten Wasserbad würde das abkühlen mehrere Stunden dauern.  
Hier kommt nun ein Immersionskühler zum Einsatz. Das ist eine Spirale aus Kupferrohr, die in die Würze eingetaucht wird, und durch die kaltes Leitungswasser gelassen wird.  
In der Zwischenzeit wird zudem die Hefe angestellt.



### Ins Fass abfüllen

Zeit: ca. 6:30h

Dauer: ca. 30 Minuten

Wenn die Temperatur der Würze 20 Grad erreicht hat, wird die Würze in das Gärfass abgefüllt. Durch heftiges schütteln wird der Würze noch einmal Sauerstoff zugeführt. Dann kommt die Hefe mit in das Gärfass und das Fass wird mit einer Gärglocke verschlossen. Durch die Gärglocke kann der überdruck im Fass entweichen, aber es kommt kein neuer Sauerstoff dazu.  
Das Bier bleibt nun ca. 10 Tage im Fass.