

Einfaches Weizenrezept in 10 Schritten*

Materialliste

- 2 Töpfe mit min. 9 Liter Fassungsvermögen (1 Einkochautomat mit regelbarer Temperatur und 1 Topf geht auch)
- 1 großes engmaschiges Haushaltssieb oder Nudelsieb
- 1 Geschirrtuch
- 1 großer Kochlöffel
- 1 Messbecher (1l)
- 2 große Schüsseln
- 1 Bratenthermometer (am besten digital mit Sonde)
- 1 Feinwaage
- 8 Bierflaschen (leer und sauber) mit Bügelverschluss
- 2m Plastikschauch mit ca. 10 mm Durchmesser
- 1 Strumpf oder Wäschenetz

Zutaten**

- 1 kg Weizenmalz hell (geschrotet)
- 0,2 kg Helles Malz (geschrotet, z. B. Typ: Carahell)
- 5 g Bitterhopfen (z. B. Typ Spalter Cascade)
- 5 g Aromahopfen (z. B. Typ Mandarina Bavaria)
- 3 g Trockenhefe für Weizenbier (z. B. Typ Fermentis Safbrew WB-06)
- 4 Stück Würfelzucker

Brauanleitung

1. 8 Liter Wasser in einen Topf gießen, auf 45°C erwärmen, Malze hinzugeben („einmaischen“) und Temperatur für 10 Minuten halten (1. Rast). Topf von der Kochstelle nehmen
2. Temperatur unter Rühren auf 65°C bringen und für 30 Minuten halten („2. Rast“)
3. Temperatur unter Rühren auf 72°C bringen und für 30 Minuten halten („3. Rast“)
4. Temperatur unter Rühren auf 78°C bringen. Anschließend Maische mit dem Messbecher abschöpfen und durch das Sieb bzw. ein Geschirrtuch in den zweiten Topf laufen lassen („abläutern“). Die Malzreste („Treber“) gut auspressen und zwischenlagern. Es sollten ca. 7,5 Liter Flüssigkeit übrigbleiben (sog. „Vorderwürze“). Den späteren Kochtopf vorher auslitern und eine Markierung anbringen. Malzreste erneut in das Sieb geben und mit 80° C heißem Wasser übergießen (Malz „auswaschen“) bis die Markierung erreicht ist
5. Die Würze zum Kochen bringen und 50 Minuten ohne Deckel sprudelnd kochen („hopfenkochen“)
 - 5.1. Nach 10 Minuten Kochzeit 5 g Bitterhopfen hinzugeben („1. Hopfengabe“)
 - 5.2. Nach 35 Minuten Kochzeit 5 g Aromahopfen hinzugeben („2. Hopfengabe“)
6. Nach Kochende Würze auf ca. 20 °C abkühlen lassen. Dieser Vorgang kann durch Kühlung des Topfes von außen beschleunigt werden, sonst dauert es mitunter sehr lange. Anschließend die Würze in den (zuvor gereinigten und sterilisierten***) ersten Topf umfüllen und dabei erneut durch einen Filter laufen lassen (Sieb, Strumpf, o. Ä.)

7. Hefe in einem ausreichend großen Glas (Hefe geht hoch!) mit 50 ml Wasser (ca. 20°C warm) vermengen und ca. 30 Minuten ziehen lassen („Hefe anstellen“). Anschließend die Hefe in die abgekühlte Würze geben und mit einem sterilisierten Kochlöffel gut durchrühren. Hefe und Würze sollen ungefähr die gleiche Temperatur haben
8. Deckel schließen und acht Tage unberührt und dunkel bei Raumtemperatur gären lassen („Hauptgärung“). Zwischen Würze und Deckel sollten ca. 10 cm Platz für die „Kräusen“ sein (Schaumbildung beim Gären)
9. Leere Flaschen sterilisieren. Anschließend pro Flasche einen halben Würfelzucker zugeben. Fertig vergorenes Jungbier mittels eines sterilisierten Schlauchs und Filter auf Flaschen ziehen (Schlauch nicht am Topfboden ansetzen!). Flaschen nicht komplett vollmachen (ca. 3 Finger breit Luft lassen). Anschließend verschließen und weitere vier Wochen an einem dunklen, kühlen Ort lagern („Nachgärung“ bzw. „Flaschengärung“)
10. Flaschen vorsichtig öffnen und Inhalt genießen

* am besten braut es sich zu zweit. Der gesamte Herstellungsprozess erfolgt stets auf eigene Gefahr und alle Angaben sind ohne Gewähr

**die benötigten Zutaten gibt's bei diversen Online-Händlern für Brauerbedarf. Übriggebliebene Zutaten können für weitere Brauersuche aufgehoben werden.

*** Sterilisieren geht am einfachsten mit kochendem Wasser. Achtung: Verbrennungsgefahr!