

HEYNE &

Sünje Nicolaysen, Jörg Iversen

Illustrationen: Ole Schleef

Der ultimative Brau-Guide

Richtig gutes Bier aus der eigenen Küche.
Zum Profi in 111 Grafiken

WILHELM HEYNE VERLAG
MÜNCHEN

Sollte diese Publikation Links auf Webseiten Dritter enthalten, so übernehmen wir für deren Inhalte keine Haftung, da wir uns diese nicht zu eigen machen, sondern lediglich auf deren Stand zum Zeitpunkt der Erstveröffentlichung verweisen.



Verlagsgruppe Random House FSC® N001967

Originalausgabe 09/2020

Copyright © 2020
by Wilhelm Heyne Verlag, München,
in der Verlagsgruppe Random House GmbH,
Neumarkter Straße 28, 81673 München

Redaktion: Dr. Michael Schmidt
Layout: Tina Polster, Paulinenplatz
Umschlaggestaltung: Hauptmann & Kompanie
Werbeagentur, Zürich

Druck und Bindung: DZS Grafik, Ljubljana
Printed in Slovenia

ISBN: 978-3453605503

www.heyne.de

Inhalt

- 7 Vom Glück, eigenes Bier zu brauen



Vorbereitung

- 10 Heimbrau-Geschichte
- 12 Jean Pütz
- 14 Brau-Ausrüstung
- 18 Brauschritte im Überblick
- 20 Reinigungs-Regeln

Rohstoffe

- 24 Hopfen
- 32 Malz
- 42 Hefe
- 52 Wasser

Braurezepte

- 58 Brautag: Schritt-für-Schritt
- 66 Kölsch
- 68 Simcoe IPA
- 70 Coffee & Cream Stout
- 72 Belgisches Witbier
- 74 Roggen Pale Ale
- 76 Helles Weizenbier
- 78 Himbeer Summer Ale
- 80 Oaked Scotch Ale
- 82 Black IPA
- 84 Pils
- 86 Altbier
- 88 Weihnachtsbier
- 90 Gose
- 92 Fichten Ale
- 94 Apfelsider
- 96 Vanilla Coconut Stout
- 98 Pale Ale (Kleiner Hopfling)
- 100 SHIPA
- 102 Quadrupel
- 104 Session IPA (Flower Power)
- 106 Bierstil-Übersicht

Brauer

- 110 Henok Fentie
- 112 Ulrike Genz
- 114 Ralph Hertrich
- 116 Ian Pyle
- 118 Thorsten Schoppe
- 120 Oliver Wesseloh

Noch mehr Brauen

- 124 Hopfenstopfen
- 128 Kreative Zutaten
- 132 Steueranmeldung
- 134 Fehlparomen
- 136 Profi-Equipment



- 138 FAQs
- 144 Glossar
- 148 Register
- 152 Buchtipps und Weblinks

Vom Glück, eigenes Bier zu brauen

Das erste selbst reparierte Fahrrad, das erste nach eigenem Rezept geglückte Brot, der erste eigenhändig geangelte Fisch – das alles sind kleine, wohlverdiente Glücksmomente. Die Flasche mit dem allerersten selbst gebrauten Bier mit einem lauten Plopp zu öffnen, es ins Glas zu füllen, die Schaumkrone zu bestaunen und einen ersten Schluck zu nehmen – das allerdings ist ein solch besonderer Moment, dass man ihn so schnell nicht wieder vergisst. Versprochen!

Wer Bier braut, sucht mit Sorgfalt die Rohstoffe für das Rezept aus, lässt am Brautag die Malzkörner durch die Finger gleiten, atmet den Duft des Hopfens ein und beobachtet später während der Gärung die Hefe bei ihrer Arbeit. Einen ganzen Brautag verbringt man mit dem Sud. Man behält beim Maischen sorgsam die Temperaturen im Auge, lässt beim Läutern die Flüssigkeit langsam über den Malzfilter laufen und füllt die Würze vorsichtig in die Gärflasche. Bier brauen ohne Liebe funktioniert nicht, stellte bereits der russische Schriftsteller Tolstoi fest. Und wie das funktioniert mit dem Selbstbrauen und der unabdingbaren Zutat Liebe,

das erklären wir in diesem Buch Schritt für Schritt. Veranschaulicht – oder auch mal mit einem Augenzwinkern ergänzt – wird unsere Anleitung zum Brauen durch die Illustrationen des Hamburger Künstlers Ole Schleaf.

Mit unserem Brau-Guide wollen wir all diejenigen begleiten, die noch keine oder kaum Brauerfahrung haben und erst mal klein anfangen möchten. Dabei ist es uns wichtig, dass man als Brauanfänger nicht gleich auf eine teure Hobbybrau-Ausrüstung setzen muss. Stattdessen kann man ganz bequem mit dem an Equipment starten, das sich ohnehin bereits in den Küchenschränken befindet: ein großer Topf, ein Küchensieb, ein Thermometer und eine Küchenwaage. Lediglich ein Gärbehälter samt Spund sowie eine Abfüllpumpe müssen noch hinzugekauft werden – fertig ist die heimische Küchenbrauerei.

Nun fehlen nur noch Rezepte für Lieblingsbiere und die passenden Rohstoffe – auch dazu liefern wir Seite für Seite jede Menge Information und Inspiration und verraten, wo man kleine Portionen Hopfen, Malz und Hefe kaufen kann.

Wir wünschen viel Freude beim Lesen des Brau-Guides und vor allen Dingen: gutes Gelingen beim Bierbrauen!



Die Vorbereitung

Wir werfen einen Blick in den Küchenschrank, kramen das wichtigste Equipment hervor und erklären fürs Erste schon grob den Brauablauf. Außerdem: Wie Jean Pütz das Hobbybrauen nicht nur salonfähig, sondern in Deutschlands Garagen auch legal gemacht hat.