



ulmer

 FERDINAND LAUDAGE 

**50**  
**CRAFT**  
**BIER**  
*Rezepte*

**KREATIVE BIERE  
EINFACH  
NACHGEBRAUT**



## Der Whirlpool

Erzeuge anschließend mit einer kräftigen **Rührbewegung** einen **Strudel**, den **Whirlpool**, damit anschließend Hopfenreste und Eiweißflocken im **Trubkegel** in der Mitte des Einkochers verbleiben und du die Würze seitlich über den Hahn in den zuvor gereinigten Gärbottich abziehen kannst. Lass nach dem Whirlpool aber 10 Minuten Zeit vergehen. Im Topf darf sich wirklich nichts mehr bewegen. Wenn ein paar Trubstoffe mit in den Gärbottich gelangen, macht das übrigens nichts. Am Ende der Gärung bedeckt eh die Hefe alle Eiweiß-

und Hopfenreste, sodass nichts in die Flasche gelangen wird.

Aufgrund der Verdunstung während des Kochens kannst du anschließend noch **1 bis 3 Liter kaltes Wasser** nachschütten, um die 20-Liter-Marke zu erreichen. Achte darauf, dass du ab jetzt besonders hygienisch arbeitest: Desinfiziere den Deckel mit Isopropanol, bevor du ihn auf den Gärbottich setzt. Entnimm eine Spindelprobe, miss die **Stammwürze**, also den finalen Zuckergehalt der Würze, und notiere den Wert.

## Die Gärung

Die Hefe streust du am nächsten Morgen nach dem Abkühlen auf die Würze, die dann eine **Temperatur zwischen 20 und 30 °C** haben sollte. Die Hauptgärung sollte nun **bei Zimmertemperatur** stattfinden. Befülle das Gärröhrchen bis zur Markierung mit Wasser und setze es in das vorgefertigte Loch im Deckel ein. Da während der Gärung nicht nur Alkohol, sondern auch Kohlensäure entsteht, wird es schon bald blubbern: ein Indiz dafür, dass es gärt. Je nach Hefesorte kann die Gärung **unterschiedlich lange** dauern. Zunächst bilden sich im Gärbottich die Kräusen, eine schaumige









Hefeschicht auf der Oberfläche der gärenden Würze. Wenn die Oberfläche langsam wieder aufklart, ist **Jungbier** entstanden. Sobald das Gärröhrchen nicht mehr blubbert und du wieder eine **klare Oberfläche** vorfindest, kannst du mit der Würzespindel den sogenannten **Restextrakt** – also der Wert für

die Stammwürze nach der Gärung – messen. Ändert sich dieser Wert 3 Tage in Folge nicht, kannst du dich ans Abfüllen machen. Denn dann ist die Gärung beendet. Mit den Werten für die Stammwürze und den Restextrakt kannst du den Alkoholgehalt berechnen. Rechentools dazu findest du im Netz.

## Das Abfüllen

Da während der Gärung nicht ausreichend Kohlensäure im Jungbier gelöst wurde, weil ein Großteil ja durch das Gärröhrchen entweichen konnte, musst du mit einem kleinen Trick, der **Flaschengärung**, nach-

helfen. Nutze die **Dosierhilfe** und befülle die gereinigten braunen **Bügelflaschen**, die du mit heißem Wasser ausgespült haben solltest, mit der entsprechenden Menge Haushaltszucker. Fülle dann das Jungbier darauf und verschließe die Flaschen sofort. Stelle die abgefüllten Bierflaschen nun noch **circa 1 Woche** an einem Ort mit **Zimmertemperatur** ab, damit die sogenannte **Nachgärung** stattfinden kann. In der Flasche verstoffwechseln in dieser Zeit die kleinen, nahezu unsichtbaren Hefepartikel aus dem Jungbier den Haushaltszucker zu einer weiteren kleinen Menge Alkohol und **ausreichend Kohlensäure**. Anschließend kannst du deine erste Flasche probieren und die anderen Flaschen **4 bis 6 Wochen** kühl und dunkel, am besten im Keller, **reifen** lassen. Du kannst in dieser Zeit aber trotzdem jede Woche eine Flasche öffnen, um zu probieren und so zu erkennen, wie sich dein Bier in der Reifephase weiterentwickelt. Prost!





## Hopfentabelle

---

Mithilfe dieser Tabelle kannst du die Mengen für beide Hopfengaben ablesen. Die Werte sind Mittelwerte und dürften für einen Bitterwert zwischen 28 und 32 IBU (International Bitter Units) sorgen, also eine moderate Bittere.

Alphasäuregehalt	Erste Hopfengabe	Zweite Hopfengabe
1 bis 2,9 %	73 g	93 g
3 bis 4,9 %	36 g	47 g
5 bis 6,9 %	24 g	31 g
7 bis 8,9 %	18 g	23 g
9 bis 10,9 %	14 g	18 g
11 bis 12,9 %	12 g	15 g
13 bis 14,9 %	10 g	13 g
15 bis 16,9 %	9 g	11 g
17 bis 18,9 %	8 g	10 g

## Und weiter geht's ...

---

Dein erstes Pale Ale hat geschmeckt und nun willst du mehr? Dann hältst du das richtige Buch in deinen Händen. Ab Seite 37 findest du weitere Rezepte, mit denen du dich am Einkochtopf nach Herzenslust

austoben kannst. Wenn du aber zunächst noch mehr Erfahrungen sammeln möchtest, empfehle ich dir vorab die Lektüre der ersten beiden Bände dieser Reihe.



