

Bierherstellung für Kleinbrauereien


Auf diesen Seiten werden Erfahrungswerte aufgezeigt und der Leser kann sie nutzen oder nicht. Vielleicht ist für manche das was ich sage ein alter Hut, die sollen es halt nicht lesen denn ich schreibe dies um denen zu helfen , die eine mangelhafte Gebrauchsanweisung in den Händen halten und nicht weiter wissen oder einfach neugierig sind. Es gibt vielerlei Gründe warum ich diese Seite schreibe und es hat lange gedauert bis aus einem Gedanken eine Idee wurde und aus der Idee eine Handlung, die Tat folgte.

Kurz, es sollen von mir spezielle Themen der Bierherstellung behandelt werden.

Ein Wort zuvor an Klein- und Kleinstbrauer

Diese Seite richtet sich vor allem an die kleinen und kleinsten Brauereien und ihre Betreiber, um ihnen zu helfen aufkommende Problemstellungen zu lösen. Sie wird ständig fortgeschrieben und in ihren einzelnen Abhandlungen ergänzt.

Wir unterscheiden bei der Bierherstellung mehrere Phasen, die sich wie folgt einteilen lassen:

- Sudprozess
 - a) Würzekochen und Verzuckern
 - b) Hopfung (3-4 Gaben)
- Würzekühlung
- Hauptgärung
- Reifungsphase
- Kühlung und „Filtration“
- Abfüllung
- Trinkphase - (Da kann das fertige Bier getrunken werden
)

Diese Hauptgebiete werden auch den Rahmen für die Zuordnung von Fragen abgeben.

Zunächst spreche ich nur über Probleme, die bei der Herstellung von untergärigem Bier auftreten. Dabei ist anzumerken, dass die Klein- und Kleinstbrauer es zuerst mit obergärigem Bier versuchen sollten. Das erfordert nicht soviel Aufwand wie die Herstellung von untergärigem Bier.

Kurz erklärt: Bei obergärigem Bier setzt sich die Hefe oben auf der Flüssigkeit ab, bei untergärigem Bier sinkt die Hefe zu Boden. Die alles geschieht in der Gärungsphase.

Bekannte obergärige Biere sind :

- Altbier
- Weizenbier
- Berliner Weiße

- englische Ales.

Zu den untergärigen Bieren zählen:

- Pils
- Lager
- Märzen
- Helles.

Anzumerken ist hier, dass es eine reine Angelegenheit des persönlichen Geschmacks ist, welches Bier wer bevorzugt.

Ein Wort noch zum Thema Reinheitsgebot:

Das Reinheitsgebot wurde 1516 von Wilhelm IV., Herzog in Bayern zum Schutze seiner Untertanen erlassen. Wenn man weiß, daß bis zu dieser Zeit es den Brauern überlassen war, wie sie ihr Bier bitterten. Womit war egal, angefangen mit Bilsenkraut und aufgehört mit anderen teilweise Rauschzustände hervorrufenden Käuern.

Das Reinheitsgebot wurde aus einem bayrischen Gesetz zum deutschen Biersteuergesetz, da alle deutschen Staaten dieses Gesetz übernahmen. Es gilt bis in die Gegenwart. Und es ist heute so notwendig wie damals, denn es wartet ein Heer von Chemikern, um uns die Bierherstellung zu "*erleichtern*".

Dazu ein Beispiel aus meiner Praxis: In Thailand besuchte mich der Vertreter einer namhaften amerikanischen Zulieferfirma und bat mich, das von dieser Firma gelieferte Konservierungsmittel nicht mehr zu verwenden. Es habe sich herausgestellt, daß dieses Mittel hochgiftig sei. Voller Stolz konnte ich ihm mitteilen, daß dieses Mittel seit meinem Amtsantritt vor 11/2 Jahren aus der Brauerei verbannt worden war. Er war sichtlich erleichtert.

Dieses Vorkommnis zeigt deutlich, wie notwendig ein wirksamer Verbraucherschutz ist. Das deutsche Reinheitsgebot für Bier ist ein sehr wirksames Verbraucherschutzgesetz. Wer da sagt, daß es Blödsinn oder gar Mumpitz sei, der disqualifiziert sich selbst.