

# **BIER BRAUEN**

**einfacher geht´s nicht!**



**Mitch Adams**  
Vorwort von Mark Tranter

# **BIER BRAUEN**

**einfacher geht´s nicht!**

**B**assermann

*Für Sarah – meiner „Bier-Witwe“, der ich für ihr liebevolles Verständnis danke, dass sie mich während meiner Arbeit an diesem Buch so oft entbehren musste.*

ISBN 978-3-8094-3927-1

1. Auflage

© der deutschen Ausgabe 2018 by Bassermann Verlag, einem Unternehmen der Verlagsgruppe Random House GmbH, Neumarkter Straße 28, 81673 München  
Text © Mitchel Adams, 2017

© der Originalausgabe GMC Publications Ltd., 2017

Diese Übersetzung von „BREW: A Graphic Guide to Home Brewing“  
wird mit der Erlaubnis von GMC Publications Ltd. veröffentlicht.

Die Verwertung der Texte und Bilder, auch auszugsweise, ist ohne Zustimmung des Verlags urheberrechtswidrig und strafbar. Dies gilt auch für Vervielfältigungen, Übersetzungen, Mikroverfilmung und für die Verarbeitung mit elektronischen Systemen.

Umschlaggestaltung: Atelier Versen, Bad Aibling

Layout: Robin Shields

Illustrator: Rob Brandt

Realisierung der deutschen Ausgabe: trans texas publishing services, Köln

Übersetzung: Heinrich Degen, München

Herstellung: Elke Cramer

Projektleitung: Anja Halveland

Die Ratschläge in diesem Buch sind vom Autor und vom Verlag sorgfältig erwogen und geprüft, dennoch kann eine Garantie nicht übernommen werden. Eine Haftung des Autors bzw. des Verlags und seiner Beauftragten für Personen-, Sach- und Vermögensschäden ist ausgeschlossen.

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.

Druck und Bindung: Grafisches Centrum Cuno, Calbe

Printed in Germany



Verlagsgruppe Random House FSC®N001967

# INHALT

6 Vorwort

8 Einleitung

<b>PLANEN</b>	<b>10</b>	<b>AUSPROBIEREN</b>	<b>70</b>
Wasser	12	Aromarad	72
Malz	14	Fehlgeschmack identifizieren	74
Ablauf der Mälzung	16	Gleichbleibende Qualität	78
Hopfen	18	Best-Bitter-Rezept	80
Hopfen ist wichtig	20	Pale-Ale-Rezept	82
Hefe	22	IPA-Rezept	84
Biertypen	24	Red-Ale-Rezept	86
Bierstile	26	Porter-Rezept	88
Bierstammbaum	30		
Ausrüstung fürs Heimbrauen	32	<b>WACHSEN</b>	<b>90</b>
Extraktbrauen	36	Online gehen	92
Vollmaischebrauen	38	Extraktrezepte anpassen und aufpeppen	94
		Eigene Rezepte entwickeln	96
<b>BRAUEN</b>	<b>40</b>	Lager-Rezept	98
Checkliste für den Brautag	42	Steam-Beer-Rezept	100
Bevor es losgeht	44	Sauerbiere	102
Sauberkeit und Hygiene	46	Lambic und Wildbiere	104
Präzision ist wichtig	48	Bier aromatisieren	106
Vorbereitung der Hefe	50	Sour-Beer-Rezept	108
Maischen	52	Bier in Fässern reifen lassen	110
Läutern und Anschwänzen	54	Rezept für im Fass gereiftes Bier	112
Kochen	56	Heimbrauerclubs und Wettbewerbe	114
Ziehen lassen und Abkühlen	58	Bierbrauen – Meldepflicht und Steuern	116
Stammwürze	60	Das Hobby zum Beruf machen	117
Hefe anstellen	62		
Hauptgärung	64	Glossar	120
Fortgeschrittene Techniken	66	Weiterführende Informationen	124
Lagerung und Reifung	68	Register	126
		Danksagung	128

# VORWORT

Bier ist das ideale Getränk für gesellige Runden: Es ist anregend und bringt uns zusammen. Beim Anstoßen der Gläser zur Begrüßung unter Freunden ist es kaum wegzudenken. Bereits nach dem ersten Schluck macht sich ein Gefühl der Zufriedenheit breit.

Mit der wachsenden Beliebtheit von Bier und leichter verfügbaren Informationen wächst das allgemeine Interesse an dem Getränk, seiner Geschichte und den wissenschaftlichen Hintergründen. Dieses theoretische Wissen wollen immer mehr Menschen auch praktisch umsetzen.

Bier selbst zu brauen war in angloamerikanischen Ländern zunächst ein Überbleibsel der 1970er-Jahre und Hobby alternativer Selbstversorger. Noch Mitte der 1990er-Jahre, als ich selbst mit dem Hobbybrauen begann, gab es zum Brauen nichts als spezielle Bier-Kits. Ganz selten sah man in einem Schaufenster Tüten mit geschrotetem Gerstenmalz und Hopfen. Es gab nur wenige einschlägige Bücher, also brachte man sich das Brauen – mit etwas Hilfe – selbst bei.

Heute sind sämtliche Informationen schon mit einem Klick verfügbar. Hochwertige Zutaten sind leicht erhältlich und man kennt Bierstile aus verschiedenen Ländern. Mit diesem anschaulichen Buch können Sie sich auf unterhaltsame Weise mit dem Thema beschäftigen. Es bietet Ihnen einen praktischen Leitfaden, um gutes Bier zu brauen. Gutes Bier ist so einfach herzustellen wie schlechtes Bier – man braucht nur etwas Fachwissen dazu. Folgen Sie den Anleitungen in diesem Buch und finden Sie nach und nach Ihren eigenen Weg. Wenn Ihnen Fehler passieren, lernen Sie daraus und ergründen Sie, was schief gelaufen ist. Probieren Sie verschiedene Bierstile aus, aber brauen Sie vor allem die Biere, die Ihnen schmecken. So werden Sie zu einem echten Brauexperten.

Und denken Sie daran: Bier schmeckt in Gesellschaft am besten. Haben Sie also Spaß mit Freunden, wenn Sie ihr eigenes Bier brauen und trinken.

**Mark Tranter, Burning Sky Brewery**



# EINLEITUNG

Wenn ich mich recht erinnere, habe ich mein erstes Bier bei einem Urlaub mit der Familie getrunken. Lange bevor ich in Großbritannien überhaupt hätte Bier trinken dürfen, ließ mich mein Vater ein oder zwei Schlückchen Lagerbier probieren, als wir in Südfrankreich Camping-Urlaub machten. Dort nahm man es nicht ganz so genau mit den Alkoholbestimmungen. Ich habe noch immer eine Schwäche für die knubbeligen Bierflaschen, die eiskalt so gut zum Grillen passen.

In diesem Buch geht es nicht nur darum, wie man eigenes Bier braut. Es befasst sich auch mit Bierstilen sowie der Geschichte, den Zutaten und den Hintergründen des Brauens. Bier ist mehr als nur ein Getränk: Es verbindet Menschen und hilft beim Entspannen. Bier teilt man mit Freunden und mit Bier verknüpfen sich Erinnerungen. Sobald sich ein bestimmter Geschmack auf der Zunge entfaltet, bringen unsere Geschmacksknospen vergangene Momente zurück ins Bewusstsein. Bei mir genügt ein Schluck aus einer 25-cl-Flasche mit französischem Lager, um mich auf einen Campingplatz an den Grill mit Freunden und der Familie zurückzusetzen.

Meine ersten Pints genoss ich in den Pubs von Stourbridge in den West Midlands (GB). Als ich dann zum Studieren nach Brighton zog, bevorzugte ich Biere, die besser in mein Budget passten. Doch bald wandte ich mich ganz vom Bier ab, da das Billigbier mir nicht besonders schmeckte.

Dann begann ich im Brau-Pub The Font and Firkin zu arbeiten. Er gehörte zu den berühmten Pubs der Firkin Brewery, die David Bruce 1979 gegründet hatte. Das Sport- und Musiklokal hatte aber damals nicht unbedingt das Publikum für hausgebrautes Bier. Als die Kette irgendwann verkauft wurde, stieg dort ein Typ namens Mark Tranter (der später Chefbrauer von Dark Star wurde und danach seine eigene Brauerei Burning Sky aufmachte) nur deshalb einmal die Woche in seine weißen Gummistiefel, um die Braulizenz nicht zu verlieren. Heute bedaure ich, dass ich damals nicht mehr Interesse für das Brauen gezeigt und mehr darüber gelernt habe. Eine verpasste Gelegenheit.

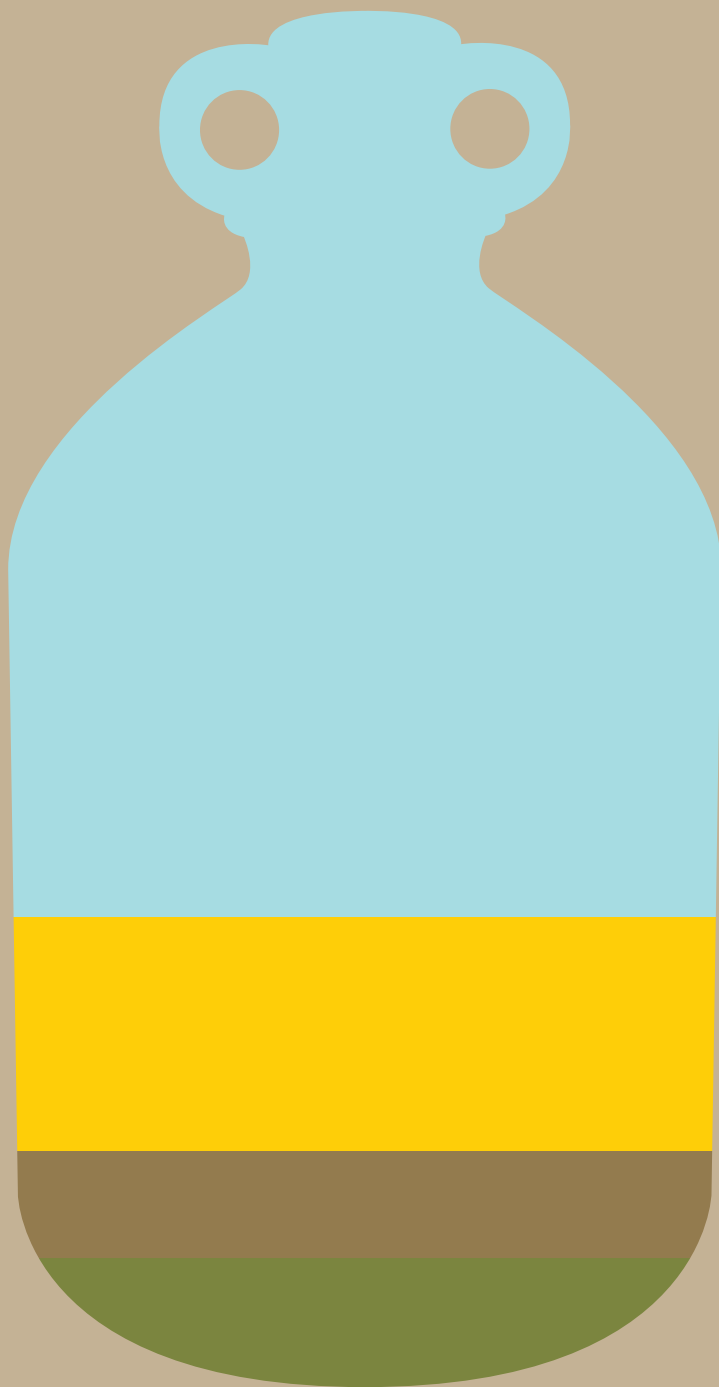


Durch meine Arbeit im Londoner Pub The Flask in Highgate wurde mein Bierinteresse neu geweckt. Das Sortiment umfasste Importbiere aus Belgien und Deutschland und diverse echte Ales – 2003 nicht unbedingt selbstverständlich! Nachdem ich das Biersortiment auswendig kannte, wusste ich, wie man Bier richtig lagert und hatte meine persönlichen Favoriten ausgemacht. Irgendwann meldete ich mich für eine Bierverkostung in der winzigen belgischen Bar The Dovetail in Clerkenwell an. Das war eine Offenbarung! Eigentlich schmeckte mir das säuerliche Geuze-Bier nicht besonders, bis ich es dort zusammen mit süßsauren Garnelen probierte. Eine sensationelle Kombination – ich hatte abgebissen!

Als ich dann zwischen 2006 und 2014 meinen eigenen Pub The Thatchers Arms in Essex betrieb, braute ich zusammen mit vielen lokalen Brauern. Ich entwickelte mein erstes Brau-Kit, veranstaltete Bierdinner und begann, über Bier und Pubs zu schreiben. Ich beneidete London zunehmend um die boomende Bierszene, die sich dort seit meinem Weggang entwickelt hatte. 2014 kehrte ich nach London zurück und führte den renommierten Brau-Pub The Bull in Highgate für die London Brewing Co. Zwei Jahre lang lernte ich dort mehr über den Brauprozess, aber auch wichtige Aspekte zur Markenentwicklung oder der Organisation von Bierverkostungen – ein echtes Vergnügen.

Etwa 2016, also zu der Zeit, als ich mit der Arbeit an diesem Buch begann, verließ ich The Bull, um für Borough Wines and Beers zu arbeiten. Während ich das hier schreibe, sind wir gerade dabei, die 1-Barrel-Nanobrauerei The Brewery Below mit Dan Price als Hausbrauer aufzubauen. Auch Dan hat Rezepte und Hinweise zu diesem Buch beigetragen.

Dieses Buch ist eine Zusammenstellung all des Wissens, das ich vielen Brauern, Freunden von der British Guild of Beer Writers sowie meinen eigenen Erfahrungen und Abenteuern verdanke. Ich hoffe, dass es Ihnen beim Start in Ihr eigenes Bierabenteuer hilft und Sie so gemeinsam mit Ihren Freunden ganz besondere Momente erleben werden.



# PLANEN

Was ist Bier und wie macht man es? Oft heißt es, Brauer würden nur die „Bierwürze“ herstellen und die Hefe mache das Bier. Doch es gibt viele Dinge, die ein Brauer tun kann, um Einfluss auf die Art und Weise zu nehmen, wie die Hefe dann ihre Arbeit verrichtet.

Dieses Kapitel soll Ihnen dabei helfen, ein Verständnis für die Zutaten der Bierherstellung und ihren Einfluss auf das Endprodukt zu entwickeln. Aus lediglich vier Zutaten kann man eine riesige Bandbreite an Bierstilen mit ganz unterschiedlichen Geschmacksrichtungen produzieren. Ich stelle Ihnen den Stammbaum der Biere vor und zeige Ihnen, wie Sie Ihren ersten Brautag planen, von der Auswahl der Geräte, über die bevorzugte Braumethode bis hin zum gewünschten Bierstil.

# WASSER

Wasser ist die erste der vier entscheidenden Zutaten bei der Bierherstellung. Wasser findet man nicht nur im Endprodukt, man braucht es auch zum Reinigen während des Brauvorgangs. Ein Teil geht beim Brauen durch Verdampfen verloren.

## MAISCHE

Den größten Einfluss hat Wasser beim Lösen von Zucker aus dem Getreide. Dieser Vorgang, bei dem die Körner in warmem Wasser ruhen, heißt „Maischen“.

## VERSCHIEDENE TYPEN

Unser Trinkwasser ist viel mehr als nur H<sub>2</sub>O. Wasserquellen unterscheiden sich von Ort zu Ort, und unterschiedliche Wassertypen passen zu unterschiedlichen Bierstilen. Die Härte des Wassers beeinflusst die wahrgenommene Bitterkeit, die Alkalinität den Brauprozess.

## ALKALINITÄT

Die Alkalinität (pH-Wert) der Maische wird nicht nur durch das verwendete Wasser, sondern auch durch das Getreideschrot darin beeinflusst. Wenn man mit Malzextrakt (s. S. 36) arbeitet, hat das Wasser weniger Einfluss auf das Bier, weil der Maischeprozess bereits stattgefunden hat.

