

Bierbrauen Basics



Inhalt

Einleitung	04
Marlene Speck	05
Rohstoffe	06
Wie entsteht Bier?	10
Bierstile im Überblick	12
Brauequipment	14
Würze verdünnen	16
Zuckermenge berechnen	17
Weißbier	18
Stout	22
Pale Ale	26
Doemens	34



Jetzt geht's ans Heimbrauen!

Wenn dich der Gedanke fasziniert, Bier auch mal selbst zu brauen, dann ist dieser Kurs wie für dich gemacht!

Braumeisterin Marlene Speck erklärt dir alles, was du übers Bierbrauen wissen musst: Vom Brauablauf und den Rohstoffen über chemische Prozesse während des Brauens bis hin zu vielen praktischen Tipps und hilfreichen Schritt-für-Schritt-Anleitungen. Sie zeigt dir, wie du mit Equipment, das du größtenteils schon zuhause in deiner Küche findest, die ersten Versuche wagen kannst und welche Ausrüstung sich lohnt, wenn's dann doch ein paar Liter mehr sein dürfen.

Lasse dich aufs Abenteuer Heimbrauen ein und du wirst mit deinem eigenen Weißbier, einem dunklen Stout und einem bernsteinfarbenen Pale Ale belohnt.

Alle Infos und Rezepte findest du in diesem Begleitheft. Bleibt also nur zu sagen: Viel Spaß und Prost!

Danke!



Marlene Speck

Marlene ist am Starnberger See südlich von München aufgewachsen. Die Bierliebe entfachte in ihr so richtig, als sie nach dem Abitur nach Kanada reiste und dort Bekanntschaft mit der Craft-Beer-Szene und dem Heimbrauen machte.

Zurück in München legte sie sich sogleich das Brauequipment zu und wollte dieser Leidenschaft auch nach Abschluss des Kommunikationswissenschaft-Studiums nachgehen. Marlene wurde schließlich zur Bayerischen Bierkönigin gewählt, was ihre Begeisterung für Bier nur noch stärkte. Deshalb beschloss sie, das Brauen richtig zu lernen und machte ihren Braumeister und anschließend ihre Ausbildung zur Biersommelière an der Fachakademie Doemens in Gräfelfing/München. Danach wurde sie selbst Dozentin bei Doemens und bildet seitdem andere Braubegeisterte aus.

Bier ist das vielseitigste Getränk der Welt.



Marlene Speck

DOEMENS

Lohenstraße 3, D-82166 Gräfelfing
www.bierundbrauen.de

Wie entsteht Bier?

Damit du weißt, was beim Brauen auf dich zukommt, wird hier der Brauprozess erklärt. Dieser funktioniert in großen Brauereien genauso wie bei dir zuhause.

Die Rohstoffe sind nun bekannt, jetzt müssen wir es nur noch schaffen, diese in Bier zu verwandeln. Bier ist ein stärkebasiertes vergorenes Getränk und unser Ziel ist es, Alkohol und CO₂ ins Bier zu bringen. Das Malz liefert uns die Stärke, die wir durch Enzyme in Zucker verwandeln und diesen Zucker wiederum durch die Gärung in Alkohol und CO₂.

Wird der Prozess genauer betrachtet, ergeben sich dabei folgende Schritte:

- **Schroten:** Das Malz wird dabei zerkleinert, um eine größere Oberfläche zu schaffen und die Stärke freizulegen. Du kannst das Malz bereits geschrotet kaufen.
- **Maischen:** Das Malzkorn wird mit Wasser zusammengebracht und die Enzyme dabei aktiviert, sodass die Stärke in Zucker umgewandelt wird. Verschiedene Enzyme haben unterschiedliche Wohlfühlbereiche (63 °C und 72 °C), daher werden an diesen Temperaturen die Rasten gehalten, um die Verzuckerung optimal zu gestalten.
- **Läutern:** Feste und flüssige Bestandteile werden getrennt, wodurch zunächst die Vorderwürze gewonnen wird. Mit Nachgüssen wird der restliche Zucker aus dem Treber gewaschen.
- **Würzekochen:** Beim Kochen verdampfen unedle Aromastoffe, weshalb während dieses Vorgangs keinesfalls ein Deckel verwendet werden darf. Zudem dient das Kochen dem Lösen der Hopfeninhaltsstoffe (Isomerisierung der Alphasäure), dem Sterilisieren und dem Ausfällen von Eiweißstoffen.
- **Whirlpool & Abkühlen:** Eiweißstoffe und Hopfenrückstände (Heißtrub) werden abgetrennt und die Würze abgekühlt, um den Wohlfühlbereich der Hefe zu erreichen.
- **Gärung:** Hefe und Würze werden zusammengebracht (Anstellen) und benötigen die richtige Temperatur. Dann wandelt die Hefe den Zucker in Alkohol, CO₂ und Gärnebenprodukte um. Wichtig hierbei ist, dass der richtige Hefestamm für das jeweilige Bier gewählt wird.

- **Reifung & Lagerung:** Unerwünschte Jungbieraromen werden abgebaut und Trubstoffe ausgefällt.
- **Abfüllung:** In der Brauerei kommt die Abfüllung zum Schluss, beim Heimbrauen füllst du das Bier schon für die Reifung in deine Flaschen ab.



Doemens

Wenn dich der Onlinekurs neugierig gemacht hat und du noch mehr über Bier und Brauen erfahren möchtest, bist du bei Doemens richtig.

Über Doemens

Seit über 100 Jahren ist die Doemens Akademie ein international erfolgreich operierendes Aus-, Weiterbildungs- und Beratungsunternehmen für die Brau-, Getränke- und Lebensmittelindustrie. Im Fokus des Handelns steht ein ganzheitlicher Ansatz und innovatives Denken. Die Verbindung von Theorie und Praxis wird in einzigartiger Weise umgesetzt: Qualifizierte Mitarbeiter aus der Praxis mit einer hohen Fachkompetenz, maßgeschneiderte Angebote für die Belange der unterschiedlichen Branchen und kundenspezifische, flexible Lösungen.

Weiterbildungsangebote

Brautechnologische Kurse/Braukurse

Ausgehend von den Rohstoffen über den Sudhausprozess bis hin zu Hefetechnologie und der Gärung, es bleiben keine Fragen rund um den Brauprozess offen. In drei (Seminar [Bierbrauen kompakt](#)) bzw. 5 Kurstagen (Seminar [Bierbrauen intensiv](#)) wird Bierbrauen in Theorie und Praxis erlebbar!

Ausbildung zum Diplom Biersommelier

Die Ausbildung zum [Diplom Biersommelier](#) ist seit ihrem Start im Jahr 2004 eine einzigartige Erfolgsgeschichte. Teilnehmer erwerben intensive Kenntnisse über die Vielfalt des Bieres von der Herstellung bis zur Verkostung und Vermarktung. Das Fachwissen wird durch einen hohen Anteil an Praktika vertieft. Von der Sensorik, Bierstilkunde, Schanktechnik bis hin zu Bier & Food Pairing und dem praktischen Einbrauen eines eigenen Sudes werden alle Facetten rund um Bier beleuchtet.

Vertiefende Seminare rund um das Thema Bier

Wer sich für bestimmte Aspekte des Bieres besonders interessiert, der wird in der Seminarreihe des Institute of Masters of Beer fündig.

In dieser Ausbildung werden vertiefende Kurse für Diplom Biersommeliers angeboten, die aber auch für jeden Bierinteressierten zugänglich sind. Egal ob man sich für das Thema Sauerbier, Sensorik oder Kochen mit Bier interessiert – diese [Seminarreihe](#) ist einzigartig!

Doemens Academy GmbH
Lohenstraße 3
82166 Gräfelfing
www.doemens.org

