

2006
Edition

Zuhause das eigene Bier brauen mit

SPEIDEL's

Braumeister



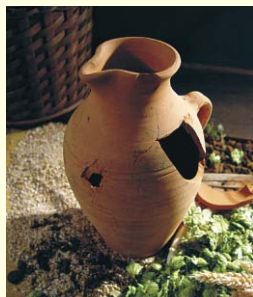
20 Liter
NEU!
50 Liter



Gültig ab 02/2006

Ein wenig Geschichte des Bierbrauens

Nachgewiesen ist, dass um 5000 vor der Zeitwende von den Sumerern, Assyryern, Babyloniern und Ägyptern Bier gebraut wurde. In unserer Region sind die Kelten als Bierbrauer aufgetreten, während man im Süden lieber dem Wein zugetan war. Nach dem Untergang des Weströmischen Reiches lässt sich das Bierbrauen ab 700 unserer Zeitrechnung nachweisen. Die Klöster und später die Landesfürsten entdeckten das Bier als Quelle des Reichtums, weshalb das Brauen monopolisiert wurde,



um mehr Profit daraus schlagen zu können. Das Brauen im Privathaushalt wurde deshalb schon früh vielerorts verboten, die Braumeister zur Geheimhaltung verpflichtet und das so lange bis die Europäische Union endlich die Befreiung brachte.

Nach dem Reinheitsgebot von 1516 durfte zum Bierbrauen nur Wasser, Malz und Hopfen verwendet werden, später kam noch die Hefe dazu. Heute lässt sich mit SPEIDEL's Braumeister nahezu jedes beliebige Bier brauen. Weizen-, Gersten-, Dinkel- und Roggenmalz stehen zur Verfügung. Das beste Aroma erhalten Sie, wenn Sie mit Hopfendolden würzen. Alles sollten Sie so naturbelassen wie möglich verwenden, dann werden Sie feststellen, dass Ihr Bier einmalig auf der Welt schmeckt.

Brauen Sie Ihr eigenes Bier



Brauen Sie Ihr eigenes Bier auf natürliche Art. Sorgen Sie für Vielfalt statt Einfachheit. Trinken Sie gegen den Strom. Schenken Sie Ihren Freunden und Bekannten Ihr eigenes Bier aus. Kreieren Sie eine neue Sorte, die nur Sie Ihren Gästen anbieten können. Das sorgt für ein großes „Hallo“ bei jedem Fest.

Der Braumeister ist ausgelegt für einen Brauvorgang von ca. 20l oder 50l Bier. Die Zugabe von Hopfen, Malz und Wasser sowie die einzelnen Stufen des Brauvorganges sind variabel. Somit können sämtliche Biersorten wie Weizen, Märzen, Altbier etc. gebraut werden.

Durch die geringe Größe und das einfache Handling ist der Braumeister ideal für den Heimgebrauch.

Der „Braumeister“ - entwickelt für den Heimbrauer



Der „Braumeister“ wurde speziell für den Hobby- und Heimbrauer entwickelt.

Der besondere Vorteil liegt vor allem an der im Vergleich zu den sonstigen Heimbrauverfahren relativ einfachen und „kleckerfreien“ Anwendung. Der Hauptunterschied ist, dass das Malz nicht durch ein Rührwerk sondern durch schonendes Umpumpen der Würze ausgewaschen wird.

Für das Abläutern (Trennen des ausgewaschenen Malzes von der Würze) wird beim Braumeister einfach das Malzrohr samt Inhalt herausgehoben und zum Abtropfen in den Auflagebügel gehängt.

Dieser sonst sehr aufwendige Prozess dauert hier nur wenige Minuten und kann ohne jegliches weiteres Gefäß durchgeführt werden.

Der Brauprozess mit SPEIDEL's Braumeister 20 Liter

1

Einmaischen

Je nach Rezept und Verfahren wird z.B. 23l Wasser eingefüllt und auf 38°C erhitzt.
Nun wird das Malzrohr mit den Siebeinsätzen eingesetzt.
Zwischen die Siebeinsätze wird 4-5 kg Malz geschüttet.
Das Malzrohr wird mit Bügel und Zugstange fixiert.



2

Maischen/Brauen

Die Pumpe wird eingeschaltet.
Durch den entstehenden Wasser-/Würzekreislauf wird die Stärke aus dem Malz gewaschen.
Die vier Brauphasen werden wie folgt durchlaufen:

1. Phase: Eiweißrast bei 55°C - ca. 5 min
2. Phase: Maltoserast bei 63°C - ca. 30 min
3. Phase: Verzuckerungsrast bei 72°C - ca. 20 min
4. Phase: Verzuckerungsrast bei 78°C - ca. 10 min



3

Läutern

Nach vollständiger Verzuckerung (Durchlaufen der Phasen) erfolgt der Läuterprozess einfach und schnell durch Herausnahme des Malzrohres. Einige Minuten abtropfen lassen und entfernen - ggf. noch Wasser durch das Malz gießen, um eine noch bessere Ausbeute zu erzielen.



4

Hopfen kochen

Bei offenem Deckel wird die Bierwürze unter mehrmaliger Zugabe von Hopfen 80 Minuten gekocht. Das verdampfte Wasser ist durch Zugabe von frischem Brauwasser zu ersetzen bzw. über die Zugabe bzw. Weglassen von Wasser kann nachträglich der Stammwürzegehalt eingestellt werden. Die Zugstange des Braumeisters dient gleichzeitig als Füllstandsmesser.



5

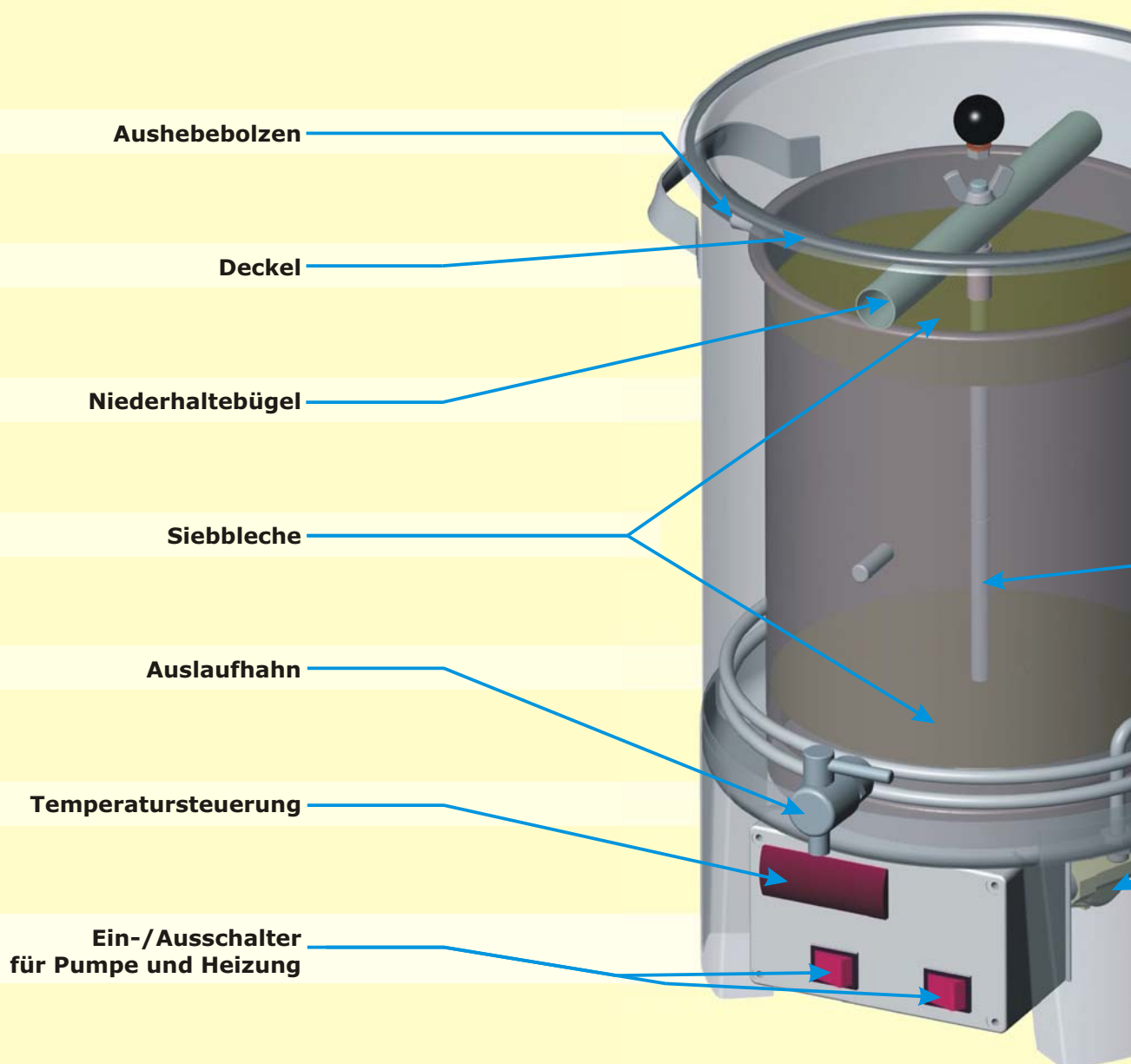
Vergärung/Reifung

Nach dem Würzekochen wird die Würze schnellstmöglich auf Gärtemperatur (15-22°C) gebracht, mit Hefe versetzt und in einem ausreichend großen Behälter vergärt. Nach mehrwöchiger Lagerung in Flaschen oder in einem Reife-fass kann das gut gekühlte Bier verkostet werden.



Der Braumeister

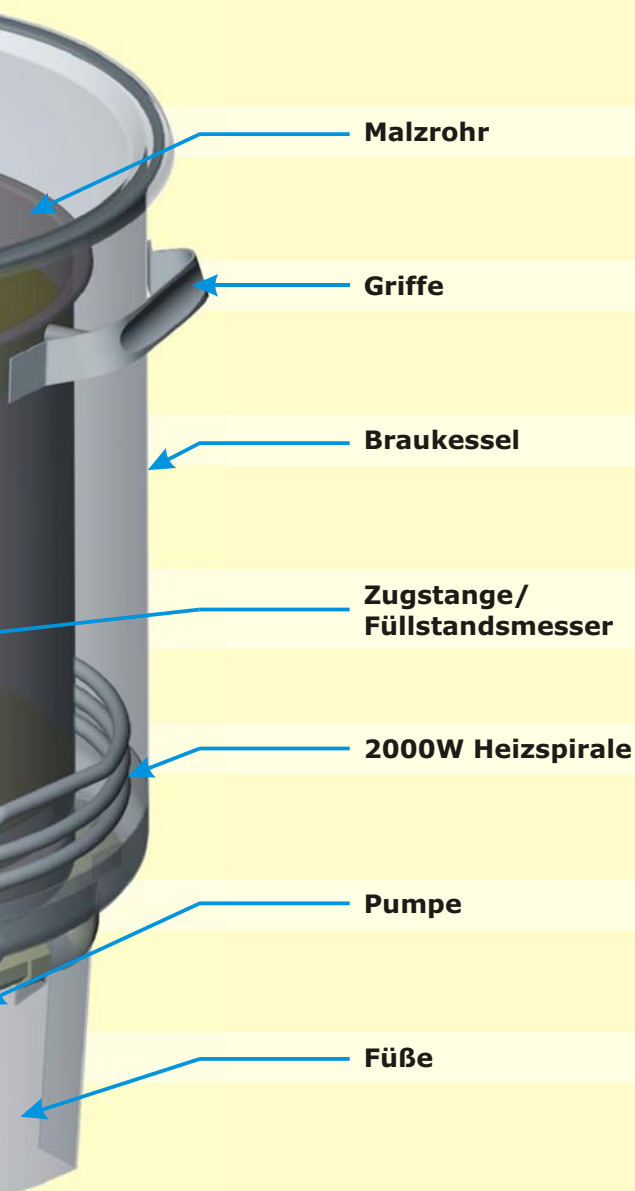
Heimbrauen in Tradition, perfekt in Form und Funktion.



Behälter
ohne Malzrohr



Behälter
mit Malzrohr



Behälter bei
herausgenommenem
Malzrohr
(Läuterprozess)

Technische Daten - 20l Braumeister

Bezeichnung:	Braumeister 20 Liter
Art-Nr:	47070
Material:	Rostfreier Edelstahl
Gewicht:	15 kg mit Einbauten und Aushebebügeln
Heizspirale:	2000 Watt Heizleistung
Pumpe:	23 Watt
Stromanschluss:	230V
Inhalt:	Braumenge 20l fertiges Bier (Normalbier) =ca. 25l Bierwürze
Höhe:	600 mm
Durchmesser:	400 mm
Karton:	740 x 600 x 610 mm

Technische Daten - 50l Braumeister

Bezeichnung:	Braumeister 50 Liter
Art-Nr:	47050
Material:	Rostfreier Edelstahl
Gewicht:	ca. 24 kg
Heizspirale:	3200 Watt Heizleistung
Pumpe:	2x23 Watt
Stromanschluss:	230V
Inhalt:	Braumenge 50l fertiges Bier (Normalbier) =ca. 55l Bierwürze
Höhe:	700 mm
Durchmesser:	500 mm
Karton:	950 x 760 x 700 mm



Braumeister



Braumeister 20l
Artikel-Nr.: 47070

Karton: 740x600x610 mm
1025,86 €



Braumeister 50l
Artikel-Nr.: 45050

Karton: 950x760x700 mm
1715,52 €

Zubehör

Für den Brauprozess:



Standzylinder
zur Bierspindel

Artikel-Nr.: 72897
6,00 €



Bierspindel
mit Temperaturkorrektur
zur Messung des
Stammwürzegehaltes
Artikel-Nr.: 72896
16,00 €



Edelstahl
Würzekühler 20l

Artikel-Nr.: 72899
70,00 €



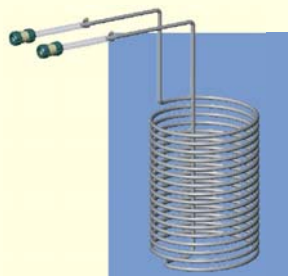
Große Malzkelle

Artikel-Nr.: 72898
9,50 €



Malzmühle

Artikel-Nr.: 72903
49,00 €



Edelstahl
Würzekühler 50l

Artikel-Nr.: 72900
160,00 €

Für den Gärprozess:



Gärfass 30l

Artikel-Nr.: 21006
23,00 €



Gärfass 60l

Artikel-Nr.: 21007
35,00 €



Auslaufhahn
für das Gärfass

Artikel-Nr.: 21043
3,50 €



Gärspund + Stopfen
für das Gärfass

Artikel-Nr.: 21010
3,00 €

Für den Reifeprozess:

Wir empfehlen herkömmliche Bügelflaschen für den Reifeprozess.
Zukünftige Sortimentserweiterungen finden Sie im Internet unter www.speidel-behaelter.de

Rezeptbeispiel Weizenbier hell/obergärig 20 Liter

Zutaten

4,5 kg geschrotetes Braumalz
30 l mittelhartes Brauwasser
40-45 g Hopfen mit 3% Alphasäure
7 g obergärige Trockenhefe

Brauvorgang 20 Liter Braumeister

Brauwasser	25l	Würzegehalt	11% Plato
Einmaischen	38°C	Würze kochen	80-90min
Eiweißrast	55°C 5min	Hopfenzugabe	¾ nach 10min
Maltoserast	63°C 30min		¼ 10min vor Kochende
1. Verzuckerung	72°C 20min	Abkühlen	auf 20°C
2. Verzuckerung	78°C 10min	Hauptgärung	3-7 Tage
		Reifezeit	4-6 Wochen

Besorgen der Zutaten



Hopfen, Malz und Hefe sind im Hobbybrauerhandel oder über das Internet erhältlich. Dabei ist es wichtig, dass vor allem das Malz frisch ist. Nach dem Schroten (Aufbrechen der Körner) sollte das Malz schnellstmöglich verbraucht werden. Hopfen wird meist in gepresster Form als Pelletts angeboten. Zum Vergären empfiehlt sich Trockenhefe, da diese einfach zu lagern und länger haltbar ist.



Brauset für 20 Liter

bestehend aus Malz, Hopfen und Hefe

Kölsch Braupaket
Art.-Nr.: 72901
Preis: **13,75 €**

Weizen Braupaket
Art.-Nr.: 72902
Preis: **13,75 €**

Rechtliches

Der Haus- und Hobbybrauer darf nach der „Verordnung zur Durchführung des Biersteuergesetzes“ zum eigenen Gebrauch in seinem Haushalt bis zu 200l Bier pro Jahr steuerfrei brauen.

Nehmen Sie sich doch die Freiheit!

Weiteres entnehmen Sie der Bedienungsanleitung, die Sie beim Kauf des Braumeisters mitgeliefert bekommen.

Unser weiteres interessantes Produktprogramm:

Speidel's Mostereibedarf: Alles für Ihre Hausmosterei...



Edelstahlbehälter: Wein, Getränke, Kellerbelegungen...



Weitere Infos auch im Internet (Adresse unten):



Speidel Tank- und Behälterbau GmbH

Tübinger Str. 14
D-72131 Ofterdingen

Tel.: +49 (0) 7473 9462-0
Fax: +49 (0) 7473 9462-99

Internet: www.speidel-behaelter.de
E-Mail: verkauf@speidel-behaelter.de