

Zuhause das eigene Bier brauen mit

**SPEIDEL's**

# Braumeister



20 Liter  
50 Liter  
NEU!

**SPEIDEL**

## Ein wenig Geschichte des Bierbrauens

Nachgewiesen ist, dass um 5000 vor der Zeitwende von den Sumerern, Assyern, Babylonien 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 Privathaus- holt 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 Verfü- gung. Das beste Aroma erhalten Sie, wenn Sie mit Hopfendolden wür- zen. 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 Einfalt. 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 Ver- gleich zu den sonstigen Heimbrauverfahren relativ einfachen und „kleckerfreien“ Anwendung. Der Haupt- unterschied ist, dass das Malz nicht durch ein Rühr- werk sondern durch schonendes Umpumpen der Würze ausgewaschen wird.

Für das Abläutern (Trennen des ausgewaschenen Mal- zes 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 Ge- fäß 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 Malzrohrs. 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

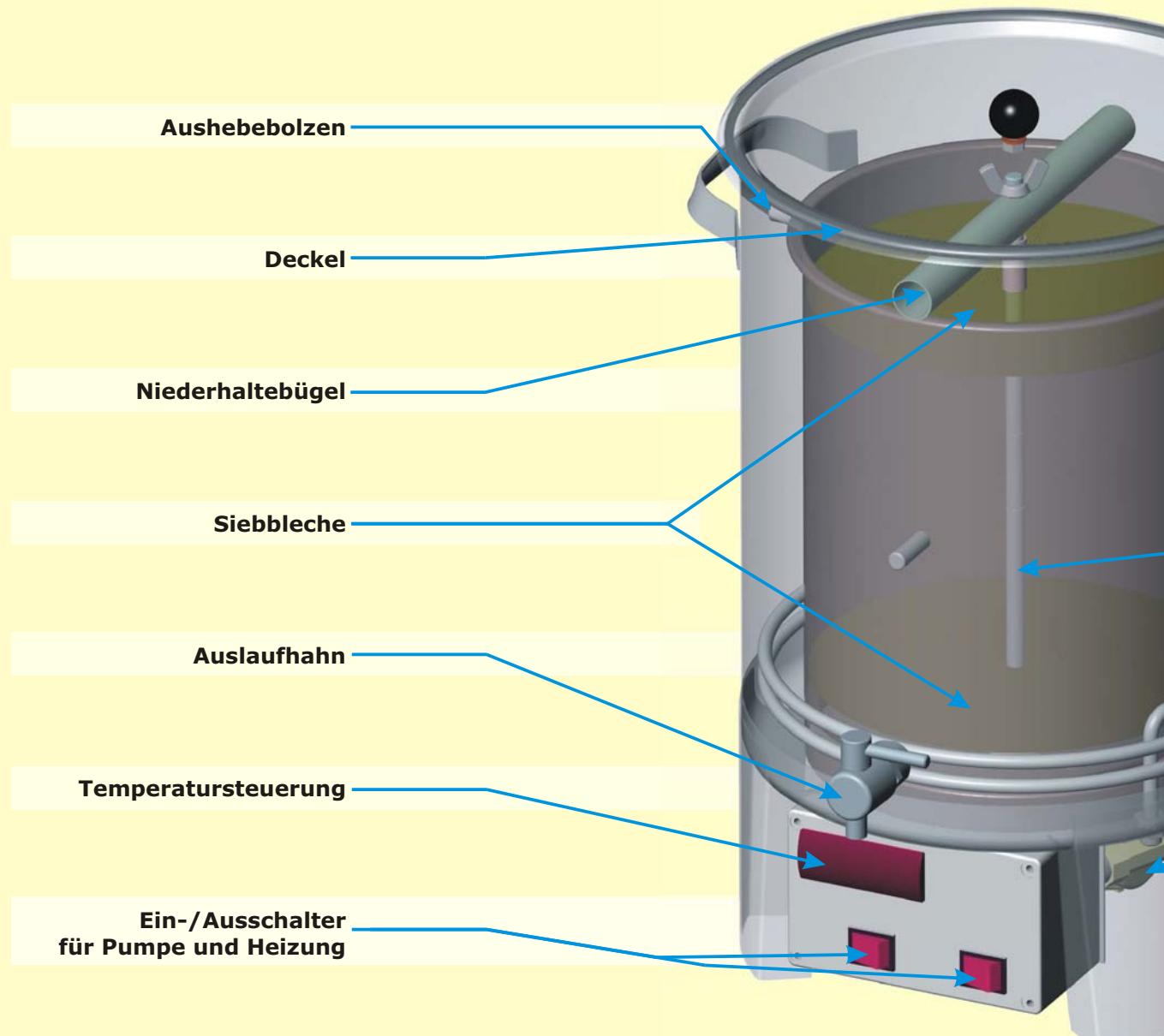
Nach dem Würzekochen wird die Würze schnellstmöglich auf Gärtemperatur (15-22°C) gebracht, mit Hefe versetzt und in einem ausreichend großen Behälter vergärt. Nach mehrwöchiger Lagerung in Flaschen oder in einem Reifegefäß kann das gut gekühlte Bier verkostet werden.



Der

# Braumeister

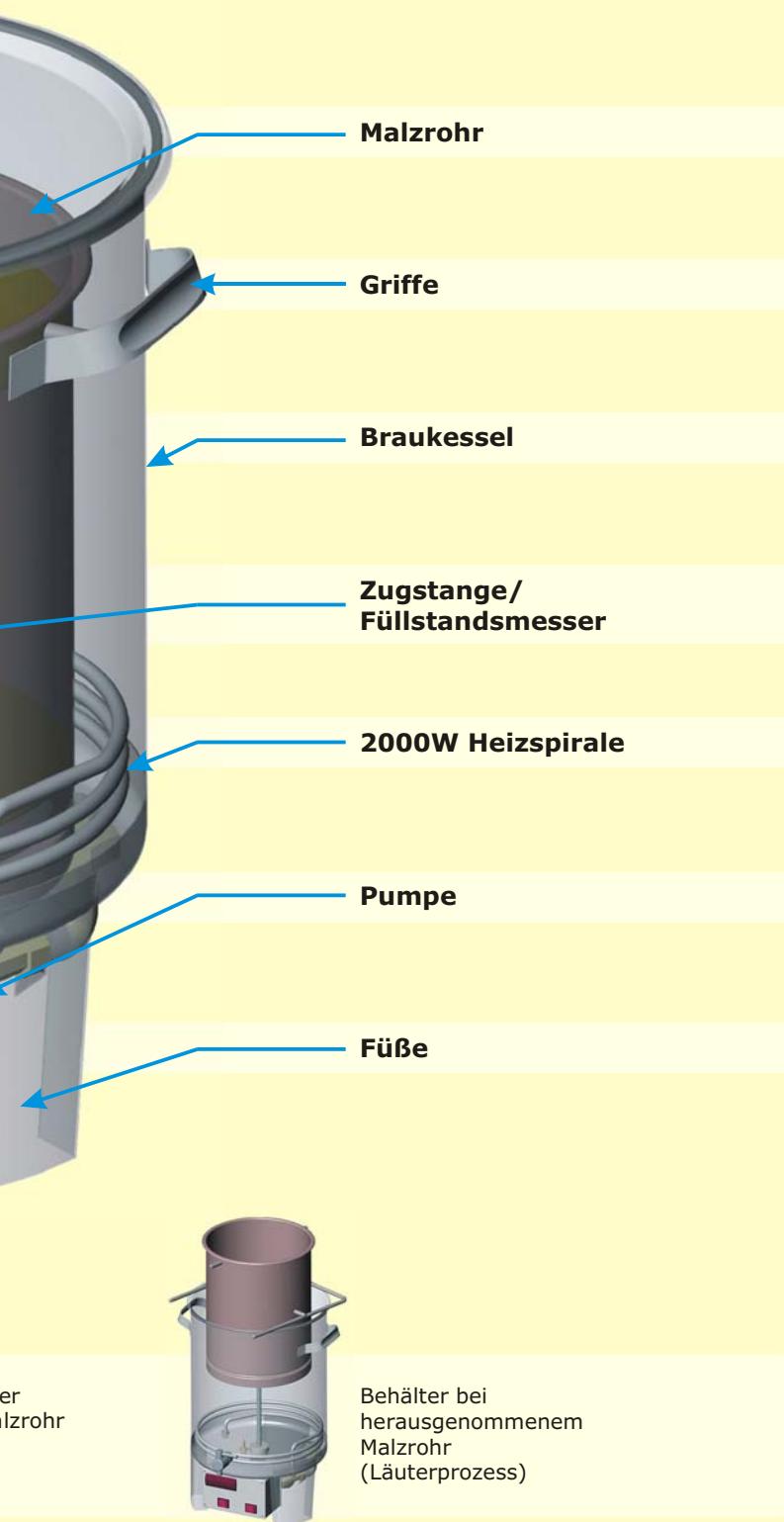
Heimbrauen in Tradition, perfekt in Form und Funktion.



Behälter ohne Malzrohr



Behälter mit Ma



## 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 €**



Große Malzkelle

Artikel-Nr.: 72898  
**9,50 €**



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



Malzmühle

Artikel-Nr.: 72903  
**49,00 €**



Edelstahl  
Würzekühler 20l

Artikel-Nr.: 72899  
**70,00 €**



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](http://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 obergärtige Trockenhefe

### Brauvorgang 20 Liter Braumeister

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

### Besorgen der Zutaten



Hopfen, Malz und Hefe sind im Hobbybrauhandel oder über das Internet erhältlich. Dabei ist es wichtig, dass vor allem das Malz frisch ist.

Nach dem Schrotzen (Aufbrechen der Körner) sollte das Malz schnellstmöglich verbraucht werden.

Hopfen wird meist in gepresster Form als Pellets 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):



Preise und technische Ausführung der aufgeführten Produkte sind freibleibend.

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](http://www.speidel-behaelter.de)  
E-Mail: [verkauf@speidel-behaelter.de](mailto:verkauf@speidel-behaelter.de)