



ALL ABOUT HOMEBREW EQUIPMENT

WWW.BEERLOVERS.AT

DU WILLST DEIN EIGENES BIER ZU HAUSE BRAUEN? BLENDEnde IDEE!

FOLGENDES EQUIPMENT BENÖTIGST DU FÜR DEINEN ERSTEN SUD:

- Kochtopf 20-30L (oder zum Beispiel einen Glühweinkocher)
- Haushaltsthermometer
- Küchenwaage
- Sieb

FOLGENDES EQUIPMENT ERHÄLTST DU IN UNSEREM HOMEBREWING SHOP:

- Rohstoffe: Malz, Aroma- und Bitterhopfen, Hefe
- Reinigungsmittel: Chemipro Oxi
VWP Sterilreiniger/Thonhauser TM70
- Jodtinktur für die Jodprobe
- Maischsack für das Läutern
- Brauerpaddel und Brauerlöffel
- Klebthermometer, um die Gärtemperatur zu überwachen
- Gäreimer mit Gärspund für die Hauptgärung
- Bierwürzespindel mit Messzylinder oder einen Refraktometer, um den Zuckergehalt der Würze zu messen
- Malzmühle - zum Malz Schrotten
UNSER KOSTENLOSER SERVICE: LASS DEIN MALZ BEI UNS SCHROTEN!
- Käsetuch, um Trub und Hopfen von der Würze zu trennen
- Abfüllröhrchen und Flaschen zum Abfüllen des Bieres

UNSERE SET-ANGEBOTE FINDEST DU AUF SEITE 22

INFORMATIONEN ZUM BEERLOVERS HOMEBREW SORTIMENT

Die Kunst des Bierbrauens kennt keine Grenzen, und die meisten Craftbeer-Choriphäen haben ihre ersten Biere in der Garage gebraut: Denn das Prinzip des Brauens ist immer dasselbe – daher bieten die BeerLovers nun auch Bierzutaten und Homebrew-Equipment an.

In unserem Sortiment findest Du Hopfenpellets, Trockenhefen, Messinstrumente, Mahlmühlen und alles, was Du beispielsweise für die Wasseraufbereitung, Holzfassreifung oder Karbonisierung brauchst.

Schau Dich um, wir beraten Dich gerne direkt im Store, oder natürlich auch online, zum Beispiel auf Facebook oder Twitter und wie immer unter: office@beerlovers.at

ALL ABOUT CRAFT – ALL ABOUT HOMEBREWING!

INHALT	SEITE
Malz	4
Hopfenpellets	9
Trockenhefen	14
Flüssighefen.....	18
Wasseraufbereitung.....	19
Reinigungsmittel.....	19
Holzfassreifung.....	19
Karbonisierung und Messgeräte	20
Equipment	20
Messinstrumente	21
Malzmühlen.....	22
Flaschenabfüllung.....	22
Set-Angebote.....	22
Hopfen und Hefe-Pakete.....	23
Brautag	24
Brauanlagen.....	25
Links rund ums Thema Bier Brauen.....	27

MALZ

WAS IST EBC?

Mit der Einheit EBC wird im Europäischen Raum die Farbe (genauer gesagt: Die Farbstärke) vom Bier bzw. der Bierwürze beschrieben.

Der von der European Brewery Convention festgelegte Wert bezeichnet, wie viel Licht vom Bier eines bestimmten Stammwürzegehalts absorbiert wird.

Der eigentliche Farbton jedes Bieres ist nichts anderes als eine bestimmte Abstufung eines bestimmten Brauntons, der mit abnehmender Konzentration über rot, kupferfarben und bernsteinfarben bis hin zu goldgelb und hellgelb reicht. Auch die Färbekraft vom Braumalz wird in EBC angegeben; hier besagt der Wert, welche Farbstärke bei einem bestimmten Stammwürzegehalt mit dem betreffenden Malz erreicht werden kann. Allerdings hängt die Farbstärke des fertigen Bieres neben Malzfarbe und Stammwürzegehalt noch von vielen weiteren Faktoren wie der Würzebereitung, dem pH-Wert des Bieres oder dem Gärverlauf ab.

Wenn man unterstellt, dass nur eine Malzart bzw. solche mit gleichem EBC genommen werden, kann man vereinfacht unterstellen, dass die Farbe des Bieres von dem EBC des Malzes abhängt.

So ist es möglich, amerikanische/englische Farbbezeichnungen für das Malz welches in Deutschland oder Österreich erhältlich ist umzusetzen.

SRM = STANDARD REFERENCE METHOD
EBC = EUROPEAN BREWERY CONVENTION
CU = COLOR UNIT

Bei manchen Rezepten wird zuweilen der EBC-Wert für die Schüttung vorgegeben, um eine bestimmte Bierfarbe zu erhalten. Die verschiedene Malzsorten sind dann so zu mischen, dass die Vorgabe aus dem Rezept genau erreicht wird.

Die gewünschte Farbe kann mit folgender Formel ganz einfach berechnet werden:

$$\text{Formel – Bierfarbe (EBC)} = \frac{\text{Summe (Gewicht-Malz} \times \text{EBC-Malz)}}{\text{Gewicht-Schüttung}}$$

FARBSKALA:

Hell	4-8 EBC
Gold-Orange	8-12 EBC
Bernstein-Amber	12-20 EBC
Kupfer	20-35 EBC
Braun	35-60 EBC
Schwarz	über 60 EBC

MALZSORTEN:

- Auf Wunsch kann das Malz auch geschrotet werden! (Nur auf Vorbestellung!!)
- Abnahme von Sackware (25kg) möglich! (Nur auf Vorbestellung!!)
- Mindestabnahmemenge 1kg.

Die Malzfabrik Mich. Weyermann® GmbH & Co. KG ist ein deutsches mittelständisches Familienunternehmen mit Sitz in Bamberg. Neben Spezialmalzen und Biomalz wird auch koscheres Malz hergestellt. Das Unternehmen wurde 1879 vom Bamberger Getreidehändler und Schiffermeister Johann Baptist Weyermann gegründet. Später konzentrierte sich die Firma auf die Produktion von Spezialmalzen für die Bierherstellung.

PILSNER MALZ

EBC: 2,5-4,0

Einsatz: Pilsner Biere, jeder sonstige Biertyp

Zugabe: bis zu 100%

Zur Herstellung aller hellen Biere, als Basismalz für Spezialbiere

PALE ALE MALZ

EBC: 5,5-7,5

Einsatz: für alle Biere geeignet z.B. Ale, Stout, Porter

Zugabe: bis zu 100%

Produziert hervorragende Lagerbiere & Ales

WIENER MALZ

EBC: 6,0-9,0

Einsatz: Exportbier, Märzenbier, Festbier, Hausbräubier

Zugabe: bis zu 100%

Erzielung goldfarbiger Biere und Förderung der Vollmundigkeit

MÜNCHNER MALZ TYP 1

EBC: 12-18

Einsatz: dunkle Biere, Festbier, Starkbier, Malzbier, Schwarzbier

Zugabe: bis zu 100%

Unterstreichung des typ. Biercharakters durch Aromaverstärkung, Erzielung einer kräftigen Bierfarbe

SAUERMALZ

EBC: 3,0-6,0/pH 3,4-3,6

Einsatz: Pilsner Bier, Leichtbier, Schankbiere, Ales

Zugabe: bis zu 5%

Absenkung des Würze-pH, dadurch Verbesserung der Maischarbeit/Intensivierung der Gärung und lichtere Bierfarben bei Pilsner Biere/Verbesserung der Geschmacksstabilität, abgerundeter Biergeschmack/bei hartem Brauwasser

MELANOIDIN MALZ

EBC: 60-80

Einsatz: Weißbiere, Bockbiere, dunkle Biere, rote Biere, Amber Biere

Zugabe: bis zu 20%

Verbesserung der Geschmacksstabilität & der Vollmundigkeit, Abrundung der Bierfarbe, Erzielung rötlicher Farbe, Optimierung der Maischarbeit

WEIZENBRAUMALZ HELL

EBC: 3,0-5,0

Einsatz: Weizen, Kölsch, Altbier, obergärige Schankbiere, Leichtbiere, alk.reduzierte Biere, alk.freie Biere

Zugabe: bis zu 80%

Förderung des typischen obergärigen Aromas, Erzielung schlanker spritziger Biere,
Unterstreichung des typischen Weizenaromas

CARAWHEAT® (WEIZENKARAMELLMALZ)

EBC: 110-140

Einsatz: obergärige Biere, Hefeweizen, Dunkles Weizen

Zugabe: bis zu 15%

Erhöhung der Vollmundigkeit, Intensivierung des Weizenmalzaromas, dunklere Bierfarben, milde
Karamellnoten

CARAPILS®

EBC: 2,5-6,5

Einsatz: Pilsner Biere, Leichtbier, alk.freie Biere

Zugabe: 5-10% für Pilsner, bis zu 40% für Leichtbier/alk.freie Biere

Verbesserung des Schaums/Schaumhaltbarkeit, Hebung der Vollmundigkeit

CARAHELL®

EBC: 20-30

Einsatz: helle Biere, Exportbiere, Festbiere, Weizen, Schankbier, Leichtbier, alk.freie Biere

Zugabe: 10-15% für helle Biere, bis zu 30% für Weizen, Schankbier, Leichtbier

Erhöhung der Vollmundigkeit, Intensivierung des Malzaromas, pos. für Bierschaum, voller/runder
Geschmack, sattere Bierfarben, Korrektur von zu hellen Bieren, geschmackliche Optimierung von
Hefeweißbiere

CARARED®

EBC: 40-60

Einsatz: Bockbier, Braunbier, Amberbier, Altbier, Weißbier, Red Ales, Scottish Ales

Zugabe: bis zu 25%

Erhöhung der Vollmundigkeit, Intensivierung des Malzaromas, dunklere Bierfarbe, rötliche
Bierfarbe

CARAAMBER®

EBC: 60-80

Einsatz: Bockbier, dunkle Biere, Amber Biere

Zugabe: bis zu 20%

Verbesserung der Geschmacksstabilität & der Vollmundigkeit, Abrundung der Bierfarbe, rötliche
Bierfarbe, Optimierung der Maisarbeit

CARAMÜNCH® TYP 1

EBC: 80-100

Einsatz: dunkle Biere, Festbiere, Schankbiere, Leichtbiere

Zugabe: für dunkle Biere 5-10%, für Leichtbiere 1-5%

Erhöhung der Vollmundigkeit, Intensivierung des Malzaromas, voller/runder Geschmack, sattere
Bierfarben

CARAAROMA®

EBC: 350-450

Einsatz: Braunbier, Bockbier, Amberbier, Dark Ales, Stout, Porter

Zugabe: bis zu 15%

Erhöhung der Vollmundigkeit, Intensivierung des Malzaromas, dunklere Bierfarbe, rötliche
Bierfarbe

CARABELGE®

EBC: 30-35

Einsatz: belgische Spezial Biere/Amber, Blond, Bruin, Tripel, Doubbel

Zugabe: bis zu 30%

Milder zurückhaltender Karamellgeschmack, honigfarbene Biere

ABBEEY MALT®

EBC: 40-50

Einsatz: Klosterbiere, Trapistenbiere, belgische Spezialbiere wie Blonde/Bruin, Faro, Fruchtbiere, belgische Ale/Amber

Zugabe: bis zu 50%

Extra mürbes Braumalz, ausgeprägte Malznote, honigartige Noten

SPECIAL W®

EBC: 280-320

Einsatz: belgische Spezialbiere wie Bruin/Amber/Ales/Barley Wine, Porter, Stout, Doppelbock, Eisbock, Schwarzbier, braune Ales

Zugabe: bis zu 15%

Kupferrote Farbe, ausgeprägte Malznote, intensives Karamellaroma, Aromen nach Brotkruste/Rosinen/Nüssen

CARAFÄ® TYP 1

EBC: 800-1000

Einsatz: dunkle Biere, Schwarzbiere, Bockbiere, Altbiere

Zugabe: 1-5%

Intensivierung des typischen Aromas dunkler Biere sowie der Bierfarbe

RÖSTGERSTE

EBC: 1000-1300

Einsatz: Stout, Porter, dunkle Biere

Zugabe: bis zu 5%

Dunkle Bierfarben & Röstaromen

ROGGENMALZ HELL

EBC: 4-10

Einsatz: Spezialbiere, Mehrkornbiere, Roggenbiere

Zugabe: bis zu 50%

Typischer/aromatischer Roggenmalzgeschmack, auch als Basismalz zu verwenden

BIO DINKELMALZ

EBC: 3,0-7,0

Einsatz: Spezialbiere, Mehrkornbiere, Dinkelbiere

Zugabe: bis zu 50%

Charakteristische Dinkelnote, milde Noten von Gebäck/Haselnuss, Färbung, Aromatisierung

BREWFERM MALZEXTRAKT FLÜSSIG

EBC: 8-10

Hochkonzentrierter (80%) flüssiger, ungehopfter Extrakt aus Gerstenmalz.

Einsatz: Für Extrakt-Brauen und Mini-Maischmethoden geeignet. Auch als Malzersatz verwendbar: Verwendung von 75% der angegebenen Menge.

Auch als Zuckerersatz kann dieser Malzextrakt verwendet werden: Ersatz von 50-100% des Zuckers durch 125% Malzextrakt. Inhalt: 1,5kg

Castle Malting® ist die älteste Mälzerei Belgiens, die 1868 gegründet wurde. Sie zählt zu den ältesten Familienunternehmen weltweit. Sie ist ebenso für ihre Einzigartigkeit bekannt wie für die anspruchsvollen Qualitätsstandards ihres Malzes. Die günstige geographische Lage der Castle Malting zählt neben England, Frankreich und den Niederlanden zu den weltbesten Gerstenanbaugebieten.

CHÂTEAU BISCUIT®

EBC: 50

Einsatz: Für alle Spezialbiere und auch für Englische Ales, Braun Ales und Porters.

Zugabe: bis zu 25%

Gibt dem Bier eine intensive „geröstete“ Note. Verleiht dem Bier ein Aroma von warmem Brot und Biskuitgeschmack. Château Biscuit® gibt der Maische eine mittelbraune, warme Farbe. Diese Malzsorte wird benutzt, um das geröstete Aroma zu verbessern. Die Aromen sind ähnlich wie von Schwarz- und Schokoladen-Malzen, die typisch für Ales und Lagers sind. Es enthält keine Enzyme und soll zusammen mit anderen Malzsorten eingemaischt werden, die eine hohe Enzymkraft besitzen.

CHÂTEAU CARA RUBY

EBC: 45-55

Einsatz: Dunkel Ale, Brune des Flandres, Bockbiere, Schottische Ales.

Zugabe: bis zu 25%

Château Cara Ruby® verleiht dem Bier ein reiches karamellsüßes Aroma und einen Toffeegeschmack. Die rötliche Farbe zeichnet sich durch einen bernsteinigen Ton aus. Eine hervorragende Eigenschaft für alle Karamellmalzsorten ist die Glasigkeit. Der glasige Mehlkörper erzeugt die gewünschten nicht vergärbaren Komponenten, die den Karamellmalzsorten die Fähigkeit geben, die Vollmundigkeit, Schaumhaltbarkeit und Standfestigkeit zu verbessern.

CHÂTEAU CRYSTAL®

EBC: 150

Einsatz: Aromatische und gefärbte Biersorten. Geeignet für Biersorten mit einem betonten malzigen Geschmack. Belgische Ales und deutsche Bockbiere

Zugabe: bis zu 20%

Diese karamell-kupferfarbige Malzsorte verleiht den Amberbieren und dunklen Lagerbieren einen malzbetonten Geschmack. Im Vergleich mit anderen traditionellen gefärbten Malzsorten besitzt dieses Malz eine höhere Enzymkraft und gibt eine mildere Bitterkeit hinzu.

CHÂTEAU CAFÉ LIGHT®

EBC: 250

Einsatz: Stout, Porter, schottische Ales, dunkle belgische Biersorten, auch in kleiner Menge für Braun-Ales um eine Spur von frisch geröstetem Kaffee zu erhalten.

Zugabe: bis zu 10%

Château Café Light® verleiht dem Bier einen nussigen und von leicht bis kräftig betonten Kaffeegeschmack und Aroma, bringt bei Stouts und Porter eine „Kaffee“-Note ein. Gibt den Dunklen Ales eine milde Vollmundigkeit und Komplexität hinzu. Verstärkt die Bierfarbe.

CHÂTEAU CHOCOLAT

EBC: 900

Einsatz: Braunbier, kräftige dunkle und schwarze Biere, wie Porters, Stouts und Braun-Ales

Zugabe: bis zu 7%

Château Chocolat ist eine stark geröstete Malzsorte mit einer tiefen Braunfärbung. Daher stammt der Name. Château Chocolat wird benutzt, um die Bierfarbe zu ändern, dabei wird dem Bier ein nussiges und geröstetes Aroma verliehen. Château Chocolat hat ähnliche Eigenschaften wie Black Malt, verleiht aber eine geringere Bitterkeit und ist mit 200 EBC heller als das Black Malt, weil es für kurze Zeit gedarrt wurde, und die Endtemperatur nicht so hoch ist.

CHÂTEAU SMOKED (RAUCHMALZ)

EBC: 4 - 12

Einsatz: Für Rauchbiere, alaskische Rauch-Ales, schottische Ales.

Zugabe: bis zu 15%

Über Buchenholz geräuchert. Verleiht Ihrem Bier ein intensives rauchiges Aroma und einen süßlichen Geschmack.

CHÂTEAU GERSTENSPIITZMALZFLOCKEN

EBC: 3 - 7

Einsatz: Für alle Biersorten

Zugabe: bis zu 25%

Gerstenspitzmalzflocken behalten viele Eigenschaften der Rohgerste bei und werden zur Verbesserung der Schaumstabilität und zum Ausgleich von Malz mit einer hohen Löslichkeit eingesetzt. Die Flocken können direkt der Maische zugesetzt werden.

HOPFENPELLETS

Achtung! Der tatsächliche Alphasäuregehalt steht auf der Verpackung, da der Alphasäuregehalt von der Witterung sowie auch von der Ernte abhängig ist.

Wichtige Informationen bezüglich der Haltbarkeit der Hopfenpellets: Die Hopfenpellets müssen kühl & gut verschlossen aufbewahrt werden, um Qualitätsminderungen zu verhindern.

Falls eine bereits geöffnete Packung wiederverwendet wird, ist bitte folgendes zu beachten:

Das Aroma der Hopfenpellets soll vor der Wiederverwendung überprüft werden. Falls die Hopfenpellets einen käsigen Geruch aufweisen, bitte nicht mehr verwenden, da sonst diese Geruchskomponente auch im fertigen Bier vorhanden ist.

AMARILLO

Herkunft: USA

Alphasäuregehalt: 8 – 11%

Aromen: blumig, Orange, Zitrus, Grapefruit

Besonders gut geeignet für amerikanische Ales, IPA

Alternative: Summit, Cascade, Centennial

CASCADE

Herkunft: USA

Alphasäuregehalt: 4,5 – 7%

Aromen: Litschi, blumig, Grapefruit, Zitrus

Besonders gut geeignet für amerikanische Ales, Barley Wine, IPA, Witbier, Porter

Alternative: Amarillo, Centennial, Summit

CENTENNIAL

Herkunft: USA

Alphasäuregehalt: 9,5 – 11,5%

Aromen: Zitrus, kräuterig, harzig

Besonders gut geeignet für amerikanische Ales, Weizen
Alternative: Cascade, Chinook, Amarillo

CHINOOK

Herkunft: USA
Alphasäuregehalt: 10,2 – 11,2%
Aromen: Grapefruit, Aprikose, Zitrus, harzig
Besonders gut geeignet für Pale Ale, Stout, Porter, IPA, Barley Wine, Lager
Alternative: Columbus, Simcoe

CITRA

Herkunft: USA
Alphasäuregehalt: 11 - 13%
Aromen: Limette, Mango, tropische Früchte
Besonders gut geeignet für amerikanische Ales, IPA
Alternative: -

CLUSTER

Herkunft: USA
Alphasäuregehalt: 5,5 – 8,5%
Aromen: Brombeere, würzig
Besonders gut geeignet für Ale, Stout, Lager
Alternative: -

COLUMBUS

Herkunft: USA
Alphasäuregehalt: 15 – 17%
Aromen: harzig, Zitrus, schwarzer Pfeffer
Besonders gut geeignet für IPA, Pale Ale, Stout, Lager, Barley Wine
Alternative: Chinook, Cascade, Centennial

COMET

Herkunft: USA
Alphasäuregehalt: 10 – 12%
Aromen: Zitrone, Lemongras, Grapefruit
Besonders gut geeignet für Ales, Lager, IPA
Alternative: Summit

CRYSTAL

Herkunft: USA
Alphasäuregehalt: 3 – 6%
Aromen: Mandarine, Zitrus
Besonders gut geeignet für Pils, Lager, Kölsch, Altbier, belgische Ale
Alternative: Tettnanger

EAST KENT GOLDING

Herkunft: Großbritannien
Alphasäuregehalt: 5 – 8%
Aromen: würzig, erdig, Honig
Besonders gut geeignet für englische Biersorten
Alternative: -

EL DORADO

Herkunft: USA

Alphasäuregehalt: 14 – 17%

Aromen: Mango, Aprikose, Birne, Wassermelone, Kirsche, Pfirsich

Besonders gut geeignet für amerikanische Ales, IPA

Alternative: -

GALAXY

Herkunft: Australien

Alphasäuregehalt: 13 – 15%

Aromen: Passionsfrucht, Pfirsich, Zitrus

Besonders gut geeignet für amerikanische Ales, IPA

Alternative: -

HALLERTAUER BLANC

Herkunft: Deutschland

Alphasäuregehalt: 7,5 – 9%

Aromen: blumig, Passionsfrucht, Stachelbeere, Grapefruit, Ananas

Besonders gut geeignet für Spezialbiere

Alternative: -

HALLERTAUER TRADITION

Herkunft: Deutschland

Alphasäuregehalt: 4,5 – 5,5%

Aromen: Zitrus, würzig, Orange, Lavendel, Tee

Besonders gut geeignet für Pils, Lagerbiere

Alternative: Hersbrucker

HERKULES

Herkunft: Deutschland

Alphasäuregehalt: 12 – 17%

Aromen: schwarzer Pfeffer, Orange, harzig, tropische Früchte

Besonders gut geeignet für Lagerbiere

Alternative: -

HERSBRUCKER

Herkunft: Deutschland

Alphasäuregehalt: 2,5 – 3,5

Aromen: blumig, würzig, Tabak, Orange

Besonders gut geeignet für Pils, Lagerbiere

Alternative: -

HUELL MELON

Herkunft: Deutschland

Alphasäuregehalt: 7 – 7,5%

Aromen: intensiv fruchtig, süß, Honigmelone, Erdbeere

Besonders gut geeignet für Hefeweizen, belgische Ales

Alternative: -

MAGNUM

Herkunft: Deutschland

Alphasäuregehalt: 12 – 13,5%

Aromen: harzig, kräuterig, Pinie, fruchtig
Besonders gut geeignet für Lagerbiere, Pils, Ale Stout
Alternative: -

MANDARINA BAVARIA

Herkunft: Deutschland
Alphasäuregehalt: 7 - 10%
Aromen: fruchtig, Mandarine, süß
Besonders gut geeignet für Ales, Weizen, IPA
Alternative: -

MOSAIC

Herkunft: USA
Alphasäuregehalt: 11,5 – 13,5%
Aromen: blumig, fruchtig, tropisch, erdig
Besonders gut geeignet für IPA
Alternative: Simcoe

NORTHERN BREWER

Herkunft: Deutschland
Alphasäuregehalt: 7 – 10%
Aromen: würzig, harzig, kräuterig
Besonders gut geeignet für Ale, IPA, Porter, Lambic, Lager
Alternative: Chinook, Columbus

OPAL

Herkunft: Deutschland
Alphasäuregehalt: 5 – 6,5%
Aromen: würzig, Zitrus, kräuterig,
Besonders gut geeignet für Lagerbiere, Kölsch, Ales, Weizen
Alternative: Styrian Golding

PERLE

Herkunft: Deutschland
Alphasäuregehalt: 4 – 9%
Aromen: würzig, Zeder, Orange
Besonders gut geeignet für Lager, Pils, Stout, Ale, Porter, IPA
Alternative: Northern Brewer

POLARIS

Herkunft: Deutschland
Alphasäuregehalt: 18 – 23%
Aromen: fruchtig, "Gletschereis", Pfefferminze
Besonders gut geeignet für Spezialbiere
Alternative: -

SAAZER

Herkunft: Tschechien
Alphasäuregehalt: 1,7 – 2,7%
Aromen: erdig, Zitrone, leicht harzig
Besonders gut geeignet für klassisches Pils, Lagerbiere, Lambic
Alternative: Tettmanger

SAPHIR

Herkunft: Deutschland
Alphasäuregehalt: 3 – 5%
Aromen: blumig, fruchtig, Zitrus
Besonders gut geeignet für Pils, Lager, Weizen, belgische Ales, Witbiere
Alternative: -

SIMCOE

Herkunft: USA
Alphasäuregehalt: 12 – 14%
Aromen: Kiefer, Grapefruit, Maracuja, erdig
Besonders gut geeignet für IPA, amerikanische Ales
Alternative: Summit, Magnum

STYRIAN GOLDINGS

Herkunft: Slowenien
Alphasäuregehalt: 3 – 6%
Aromen: Zitrone, Pinie, blumig
Besonders gut geeignet für Ale, Pils, Lager, belgische Ales
Alternative: -

SUMMIT

Herkunft: USA
Alphasäuregehalt: 16 – 18%
Aromen: Zitrus, Grapefruit, Orange
Besonders gut geeignet für American Pale Ale, Pale Ale, IPA
Alternative: Columbus, Simcoe, Amarillo, Cascade

TETTNANGER

Herkunft: Deutschland
Alphasäuregehalt: 2,5 – 5,5%
Aromen: blumig, erdig, kräuterig
Besonders gut geeignet für Lagerbiere, Pils, Lambic, Ale
Alternative: Saazer

TOPAZ

Herkunft: Australien
Alphasäuregehalt: 15 – 18%
Aromen: würzig, Früchtekuchen, Rosinen
Besonders gut geeignet für Spezialbiere
Alternative: -

VIC SECRET

Herkunft: Australien
Alphasäuregehalt: 14 – 17%
Aromen: Passionsfrucht, Pinie, Ananas
Besonders gut geeignet für IPA
Alternative: Mosaic, Citra

WILLAMETTE

Herkunft: USA
Alphasäuregehalt: 4 – 6%

Aromen: schwarze Johannisbeere, würzig, blumig
Besonders gut geeignet für amerikanische und britische Ales
Alternative: -

TROCKENHEFEN

FERMENTIS SAFALE S-04 (11,5G)

Eine bekannte englische Hefesorte die sich bestens für alle obergärigen Biere eignet. Zeichnet sich durch eine schnelle Gärung mit einzigartigen Sedimentationseigenschaften aus. Dies trägt zu einer Verbesserung der Klarheit des Bieres bei. Eine universell gut einsetzbare obergärige Hefe. Bei optimaler Gärtemperatur vergärt die Hefe die Würze innerhalb von 2 bis 3 Tagen.

Sedimentation: hoch

Endvergärungsgrad: mittel

Gärungstemperatur: 18 – 24°C

Dosierung: 50 – 80 g/hl

FERMENTIS SAFALE US-05 (11,5G)

Bekanntester Amerikanischer Hefestamm, jetzt erhältlich als praktische Trockenhefe. Für ein ausgeglichenes Bier mit wenig Diacetyl und einen ausgesprochen frischen, sauberen Nachtrunk.

Sedimentation: niedrig bis mittel

Endvergärungsgrad: mittel

Gärungstemperatur: 15 - 24°C

Dosierung: 50 - 80 g /hl

FERMENTIS SAFBREW ABBAYE (11,5G)

Diese obergärige Hefe wird empfohlen für Abtei Ales, die bekannt sind für ihren hohen Alkoholgehalt. Sie vergärt sehr schnell und hinterlässt feine und gut ausgewogene Aromen. Auch geeignet für Flaschengärung.

Sedimentation: hoch

Endvergärungsgrad: mittel

Gärungstemperatur: 15-25°C

Dosierung: 50-80 g/hl

bei der Flaschengärung: 2.5-5 g/hl

FERMENTIS SAFBREW S-33 (11,5G)

Eine sehr beliebte und robuste Universalhefe. Passend für belgische Spezialbiere (Weißbier, Abteibier). Ausgezeichnetes Geschmacksprofil. Dieser Hefestamm ist besonders leistungsstark bei Bieren bis zu 7,5 Vol. % Alkohol. Er kann selbst bei Bieren bis zu 11,5 Vol. % Alkohol verwendet werden.

Sedimentation: niedrig

Endvergärungsgrad: mittel

Gärungstemperatur: 15 – 24°C

Dosierung: 50 - 80 g/hl

bei der Flaschengärung: 2,5 - 5 g/hl

FERMENTIS SAFBREW T-58 (11,5G)

Dieser obergärige Hefestamm verleiht Bieren eine milde Esternote und verleiht ein würziges Aroma. Ist besonders leistungsstark bei Bieren bis zu 8,5 Vol % Alkohol. Die Hefe kann selbst bei Bieren bis zu 11,5 Vol % Alkohol verwendet werden. Passt hervorragend für Saisonbiere.

Sedimentation: mittel

Endvergärungsgrad: niedrig

Gärungstemperatur: 18 – 24°C

Dosierung: 50 - 80 g/hl
bei Flaschengärung: 2,5 - 5 g/hl

FERMENTIS SAFALE K-97 (11,5G)

Deutscher, obergäriger Hefestamm, welcher während der Gärung eine besonders große, kompakte, leicht abzuhebende Hefedecke auf der Oberfläche des Bieres bildet. Diese Hefe eignet sich besonders gut für obergärige Biere mit niedrigen Esterwerten sowie für belgische Weizenbiere. Der niedrigere Endvergärungsgrad verleiht dem Bier eine ausgewogene Vollmundigkeit.

Sedimentation: niedrig
Endvergärungsgrad: mittel
Gärungstemperatur: 12-25°C, idealerweise 15-20°C
Dosierung: 50 – 80g/hl

FERMENTIS SAFLAGER S-23 (11,5G)

Dieser Stamm wird in vielen westeuropäischen Brauereien eingesetzt und produziert eine etwas fruchtige Note. Passt hervorragend für Lager oder Pils. Sie produziert den besten Lagergeschmack, wenn sie bei niedrigen Temperaturen (10-14°C) vergärt wird. Aber auch bei Raumtemperatur lassen sich mit ihr gute Biere herstellen.

Sedimentation: hoch
Endvergärungsgrad: mittel
Gärungstemperatur: bis 20°C, idealerweise 10-15°C
Dosierung: 80 - 120 g/hl, bei Temperaturen unter 12°C 200-300g/hl

FERMENTIS SAFLAGER W34/70 (11,5G)

Dieser bekannte Hefestamm aus Weihenstephan in Deutschland wird weltweit in der industriellen Brauerei eingesetzt. Dank der hervorragenden technologischen Eigenschaften, ist dieser Stamm die Nummer 1 für Lagerbier brauen in Brauereibetriebe weltweit.

Sedimentation: hoch
Endvergärungsgrad: hoch
Gärungstemperatur: 10 - 14°C
Dosierung: 80 – 120g/hl, bei Temperaturen unter 12°C 200-300g/hl

DANSTAR BRY-97 AMERICAN WEST COAST (11G)

Diese Bierhefe der amerikanischen Westküste wurde aus der Siebel Institute Culture Collection ausgewählt, und wird von einer Anzahl kommerzieller Brauereien zur Herstellung verschiedener obergäriger Bierarten verwendet. Schneller und kräftiger Gärstart, die Gärung kann in 4 Tagen abgeschlossen sein. Das Aroma ist leicht esterig und fast neutral.

Sedimentation: hoch
Endvergärungsgrad: hoch
Gärungstemperatur: 17 - 22°C
Dosierung: 100 g/hl

DANSTAR BELLE SAISON (11G)

Obergärige Bierhefe belgischer Herkunft. Spezielle Selektion zur Erzeugung von Saison Bieren von hoher Qualität. Das Aroma und der Geschmack sind fruchtig, würzig pfeffrig durch die starke Ester und Phenolfreisetzung.

Sedimentation: hoch
Endvergärungsgrad: hoch
Gärungstemperatur: 17 - 22°C
Dosierung: 100g/hl

DANSTAR MUNICH WHEAT (11G)

Diese Weißbierhefe stammt aus Bayern, Heimat vieler renommierter Weißbier-Brauereien. Geeignet für die Hauptgärung von Bieren mit einem Alkoholgehalt von bis zu 7 vol.%. Diese erstklassige Hefe wird für die Vergärung von hochwertigen Weizenbieren eingesetzt. Produziert den typischen Geschmack nach reifen Bananen und Gewürznelke.

Sedimentation: niedrig

Endvergärungsgrad: mittel

Gärungstemperatur: 17 - 22 °C

Dosierung: 50 - 100 g/hl

DANSTAR NOTTINGHAM ALE (11G)

Obergärige Bierhefe von hoher Qualität für eine schnelle und zuverlässige Gärung. Diese neutrale Bierhefe bildet geringe Mengen an Frucht- und Esteraromen und ermöglicht so die Entwicklung des natürlichen Malz- und Hopfenaromas. Hierdurch eignet sie sich für eine Vielzahl von Biersorten.

Sedimentation: hoch

Endvergärungsgrad: hoch

Gärungstemperatur: 10 - 23 °C

Dosierung: 100g/hl

DANSTAR WINDSOR ALE (11G)

Eine authentische Englische Hefe, perfekt für das Brauen von vollen fruchtigen Ales. Eignet sich gleichermaßen für Pale Ales und Porters mit moderatem Alkoholgehalt, bis zu 7 vol.%. Erzeugt einen leichten, frischen, hefeartigen Geschmack.

Sedimentation: mittel

Endvergärungsgrad: niedrig

Gärungstemperatur: 15 - 22°C

Dosierung: 100 g/hl

MANGROVE JACK'S - M20 BAVARIAN WHEAT (10G)

Vollmundige Aromen von Vanille und Banane mit einem langanhaltenden Nachgeschmack. Diese Hefe produziert ein seidiges Mundgefühl und einen vollmundigen Körper. Geeignet für Hefeweizen, Kristall Weizen, Dunkel Weizen und mehr.

Sedimentation: Niedrig

Endvergärungsgrad: Mittel

Gärtemperatur: 18-24°C

Dosierung: 10g für 23L

MANGROVE JACK'S - M29 FRENCH SAISON (10G)

French Saison ist ein außergewöhnlicher, obergäriger Hefestamm mit hohem Gärungsgrads für die Herstellung besonderer Biere mit würziger, fruchtiger und pfeffriger Note. Ideal für die Gärung von Saisonbieren. Geeignet für Saisonbiere und Farmhouse Ales mit einem Alkoholgehalt von bis zu 14 %.

Sedimentation: mittel

Endvergärungsgrad: hoch

Gärungstemperatur: 26-32 °C

Dosierung: 10g für 23L

MANGROVE JACK'S - M36 LIBERTY BELL ALE (10G)

Eine obergärige Hefe, die sich für eine Vielzahl von hopfigen und charakteristischen Bierstile eignet. Dieser Hefestamm produziert leichte, milde Fruchteter und hilft bei der Entwicklung des

Malzcharakters. Geeignet für englische und amerikanische Pale Ales, Extra Special Bitters, Golden Ales und mehr.

Sedimentation: hoch

Endvergärungsgrad: mittel

Gärungstemperatur: 18-23 °C

Dosierung: 10g für 23L

MANGROVE JACK'S - M41 BELGIAN ALE (10G)

Würzig und reich an Phenolen, emuliert diese Hefe die Intensität und Komplexität einiger der besten belgischen Klosterbiere. Der hoher Gärungsgrads und die hohe Alkoholtoleranz ermöglichen es Ihnen, eine große Auswahl an belgischen Biersorten zu brauen. Geeignet für starke, goldene und dunkle, belgische Ales.

Sedimentation: mittel

Endvergärungsgrad: mittel

Gärungstemperatur: 18-28°C

Dosierung: 10g für 23L

MANGROVE JACK'S - M44 U.S WEST COAST (10G)

Ein obergäriger Hefestamm geeignet für amerikanische Ales. Diese Hefe erzeugt einen außergewöhnlich sauberen Geschmack. Er produziert einen mäßig hohen Säuregehalt, so dass das würzige Zitrus-Hopfenaroma richtig durchkommt. Zugleich verbessert es die Röst- und dunklen Malzeigenschaften. Geeignet für amerikanische Pale Ales, amerikanische Doppel IPAs, im amerikanischen Stil kaiserlicher Stout und vieles mehr.

Sedimentation: hoch

Endvergärungsgrad: hoch

Gärungstemperatur: 18-23°C

Dosierung: 10g für 23L

MANGROVE JACK'S – M31 BELGIAN TRIPEL (10G)

Eine großartige komplexe Mischung von Würzigkeit, Fruchtester, Phenolen und Alkohol. Dank des hohen Gärungsgrads und der hohen Alkoholtoleranz eignet sich diese Hefe besonders gut für eine Reihe von belgischen Bierstilen wie belgisches Tripel- und Trappist-Stil Biere.

Sedimentation: mittel

Endvergärungsgrad: hoch

Gärungstemperatur: 18-28°C

Dosierung: 10g für 23L

MANGROVE JACK'S – M21 BELGIAN WIT (10G)

Ein traditioneller obergäriger Hefestamm mit einem guten Ausgleich zwischen Fruchtestern und wärmenden würzigen Phenolen. Diese Hefe hinterlässt eine leichte Süße, und setzt sich ab nach genügend langer Lagerungszeit. Geeignet für Weizenbier, Grand Cru, würzige Ales und andere Spezialbiere.

Sedimentation: niedrig

Endvergärungsgrad: hoch

Gärungstemperatur: 18-25°C

Dosierung: 10g für 23L

MANGROVE JACK'S – M02 CIDER HEFE (9G)

Diese Ciderhefe ist ein Stamm mit hoher Esterbildung für einen wunderbar tiefen Geschmack, bei dem sich das volle Potential der Früchte entfaltet. Der mit diesem Stamm vergorene Cider ist außerordentlich spritzig, geschmacksintensiv und erfrischend. Diese äußerst robuste Hefe hat

eine gute Fructose-Aufnahme und eignet sich für die Gärung unter schwierigen Bedingungen und über einen großen Temperaturbereich.

Sedimentation: sehr hoch

Endvergärungsgrad: hohe Vergärung

Gärungstemperatur: 12-28°C

Dosierung: 9g für 23L

MANGROVE JACK'S – AW4 PREMIUM WEINHEFE (8G)

AW4 wird durch die Entwicklung seines starken Aromaprofils und der vollen Würze für aromatische Weißweine eingesetzt und ist eine perfekte Ergänzung für Gewürztraminer und auch für Sauvignon oder Semillon. Zusätzlich produziert dieser Hefestamm aromatische Ester. Diese Weinhefe hat eine geringe Schaumbildung und produziert einen mittleren bis hohen Glycerinwert.

Gärung bis zu 14,5 vol.%

Gärungstemperatur: 16-24°C

Dosierung: 8g für 19-25L

BREWFERM® LAGER (12G)

Untergäriger Hefestamm für eine neutrale Vergärung und ohne Bildung von Schwefelkomponente.

Sedimentation: hoch

Endvergärungsgrad: hoch

Gärungstemperatur: 12-15°C

Dosierung :12g für 20L

BREWFERM® TOP (6G)

Universalhefe für Bier von hoher Qualität. 10 Minuten aufquellen lassen in einem Glas mit lauwarmem Wasser (25°C) und dann direkt der Würze zufügen.

Sedimentation: mittel/hoch.

Endvergärungsgrad: niedrig

Gärungstemperatur: 18-25°C

Dosierung: 6g für 10L

FLÜSSIGHEFEN

WHITE LABS – CALIFORNIA ALE WLP051

Dieser Stamm ist fruchtiger als die California Ale WLP001 und flockt etwas stärker aus. Die Dämpfung ist geringer, mit dem Ergebnis, dass der Körper des Bieres kompakter ist, als bei der California Ale WLP001.

Die erste gebrauchsfertige flüssige Anstellhefe die in ein- und derselben Packung gezogen und ausgeliefert wird. Die Hefe wurde niemals Umwelteinflüssen ausgesetzt und ist in perfektem und natürlichstem Zustand. Das Ergebnis einer fünfjährigen Reise zur Schaffung der reinsten Hefe aller Zeiten.

Sedimentation: mittel/hoch

Endvergärungsgrad: mittel

Gärungstemperatur: 19°-21°C

Dosierung: 40ml für 20L (bis 12°P)

WASSERAUFBEREITUNG

KALZIUMSULFAT (BRAUGIPS) 100G

Brasalz für die Erhöhung des Säuregehalts der Würze (Senken des pH-Wertes) und für die Erhöhung der permanenten Härte des Brauwassers.

Dosierung für die Wasserbehandlung: 12 g pro 25 l.

KALZIUMCHLORID 33%, 100ML

Diese Lösung von natürlichem reinem Kalziumchlorid E509 (in Lebensmittelqualität) enthält 33% Kalziumchlorid, ein Brasalz das sehr häufig verwendet wird in der kommerziellen Brauwirtschaft. Chloride geben dem Bier einen weicheren, volleren und süßeren Geschmack, wobei das Kalzium die Ausflockung der Proteine sowie die Geschmacksstabilisierung fördert. Der maximale Gehalt an Kalzium und Chloride im Bier beträgt 200 mg/Liter.

MILCHSÄURE 80%, 250ML

Flüssige 80%ige Milchsäure empfohlen, um den Säuregehalt im Bier zu erhöhen. Auch verwendbar, wenn die Gärung schon vorbei ist.

Dosierung: 12,5 ml/10 l erhöhen den Säuregehalt um 1 g/l.

REINIGUNGSMITTEL

! Beim Hantieren mit Chemikalien bzw. Reinigungsmitteln bitte Schutzausrüstung tragen (Chemiehandschuhe, Schutzbrille, gegeben falls Schürze). Gebrauchsanweisung beachten!

CHEMIPRO OXI 100G/1KG

Multifunktionsreiniger für alle leicht verschmutzten Materialien und Flaschen. Dank des aktiven Sauerstoffs ist eine hygienische Reinigung in kurzer Zeit möglich, Nachspülung nicht notwendig!

Dosierung: 4 g/l warmes Wasser

Kontaktzeit: 2-5 Minuten

VWP STERILREINIGER 400G

Kraftreiniger auf Chlorbasis.

THONHAUSER TM70 1 LITER

Sprühdesinfektion ohne Nachspülen. Die Einwirkzeit beträgt ca. 30 Sekunden. Nachfüllung in 1 Liter Originalflasche möglich!

HOLZFASSREIFUNG

AMERIKANISCHE EICHENHOLZCHIPS-MEDIUM TOAST 250G

Durch die Verwendung von Eiche bei der Bierherstellung werden verschiedene Eigenschaften des Biers verändert: Geschmack, Aroma, Lagerfähigkeit und Farbstabilität. Die amerikanischen Eichenholzchips verleihen einen Karamell- oder Mandelgeschmack und verleihen dem Bier eine delikate Vanillenote.

Dosierung: 5-30 g/10 l Bier

Kontaktzeit: Einige Tage bis 3 Monate

KARBONISIERUNG UND MESSGERÄTE

KARBONISIERUNGSDROPS 250G

Karbonisierungsdrops erleichtern die Nachgärung in der Flasche. Die Karbonisierungsdrops wurden dazu entwickelt, den Haushaltszucker für die Nachgärung zu ersetzen. Die Drops lösen sich schnell auf. Die Drops bestehen aus Zucker & Glucose.

Dosage: 1 Drop pro 345 - 375 ml Bier in die Flasche geben!

CO2 MESSGERÄT FÜR BÜGELVERSCHLUSSFLASCHEN

Druckmesser für Bügelflaschen mit Manometer 0-2,5 bar. Aus eloxiertem Aluminium.

FLASCHENDRUCKPRÜFER FÜR KRONKORKEN

Flaschendruckprüfer mit Stoßspitze und Manometer 0-6 bar.

CO2 RECHENSCHIEBER

Mit diesem praktischen Rechenschieber können Sie kinderleicht den CO₂-Gehalt Ihres Bieres berechnen. Temperatur und Druck werden mit einkalkuliert. Auch unentbehrlich für die präzise Einstellung des Zapfdrucks bei Zapfanlagen.

EQUIPMENT

JODTINKTUR 30ML

Für die Bestimmung des Stärkegehalts in der Maische. Maischeprobe auf einen weißen Teller geben und einige Tropfen Jod zufügen. Färbt sich die Maische blau bis rot, dann wurde die Stärke noch nicht komplett in Malzzucker umgewandelt. Wenn keine Färbung stattfindet, dann ist die Verzuckerung abgeschlossen.

MAISCH-SACK 30X30X35CM

Speziell für die Verwendung im Maischekessel. Mit feiner Seitenwand und gröberen Boden für eine optimale Spülung. Auch geeignet für das Kochen von Hopfen.

KÄSETUCH 105X105CM

Material: Baumwolle. Universal verwendbar als Filtertuch, Abdecktuch für Gärfässer, Hopfensack usw.

THE HOP SOCK

Der „Hop Sock“ eignet sich hervorragend zum Hopfenstopfen: einfach ein Reinigungsmittel in Lebensmittelqualität aufsprühen, den Hop Sock mit Hopfenpellets oder Hopfendolden füllen und in einem Fass oder Gärbehälter fallen lassen oder rein hängen.

Besteht aus 100% Voile und ist wiederverwendbar.

Abmessungen: Durchmesser x Höhe = 7,5 x 58 cm

Leichte Reinigung: Handwäsche mit warmem Wasser und Geschirrspülmittel, um die Hopfenöle auszuwaschen. Mit klarem Wasser ausspülen und zum Trocknen aufhängen.

EDELSTAHL-PLATTENWÜRZEKÜHLER

Kühlen Sie Ihre Bierwürze wie in einer professionellen Brauerei mit diesem sehr kompakten handlichen Plattenwärmetauscher. Mit seinen 24 Edelstahlplatten kann dieser Apparat 40 Liter heiße Würze kühlen bis zu 20°C in nur 10 Minuten. Das Gerät nutzt die natürliche Schwerkraft und erfordert also keine zusätzliche Pumpe. Die schnelle Abkühlung reduziert die

Infektionsgefahr. Leicht zu bedienen und zu reinigen. Mäßiger Wasserverbrauch. Standard Anschluss (¾). Absolut unentbehrlich für alle Bierbrauer die Qualität anstreben!
Die Schläuche sind nicht mit enthalten. Für heiße Würze ist ein Silikonschlauch am besten geeignet. Für Kaltwasser empfehlen wir einen PVC-Schlauch.
Der PVC-Schlauch sowie der Silikonschlauch sind bei uns im Shop ebenfalls erhältlich!!

COOL BREWING TASCHE

Cool Brewing Tasche dient zur Steuerung der Gärtemperatur. Die Cool Brewing Tasche hat einige Vorteile: Einfach die Temperatur absenken, hält warm oder kalt, ist kostengünstig, benötigt keinen Strom, einfach zu lagern, praktischer Reißverschluss für die Probenahme, geeignet für Gärbehälter unterschiedlicher Größen bis 40 Liter. Abmessungen (H x T) = 67,3 x 54,6 cm

KLEBETHERMOMETER

Selbsthaftendes Thermometer, funktioniert auf Basis von flüssigen Kristallen, die kontinuierlich die Temperatur Ihres Fasses, Eimers oder Ihrer Flasche wiedergeben. Ideal um die Gärtemperatur zu kontrollieren. Es sind keine Batterien notwendig, einfach aufkleben. Temperaturbereich von 0-30/14-30°C. Reinigung erfolgt mit einem feuchten Tuch, nicht in Flüssigkeiten eintauchen! Länge: 20,5cm

GÄRSPUND (50L/30-210L)

Schützt gegen Oxidation, Fliegen und Infektion.

Wie funktioniert ein Gärspund?

Weil der Gärspund halb mit Wasser befüllt ist, wirkt er wie eine Art Siphon und schließt das Bier im Gärfass von der Außenluft ab. Dadurch können keine Bakterien von außen eindringen; die bei der Gärung entstehende Kohlensäure dagegen kann infolge des Überdrucks entweichen. Das Wasser im Gärspund verdampft: eine regelmäßige Kontrolle des Wasserstandes und eventuelles Nachfüllen ist nötig. Der Gärspund kann auch mit einer desinfizierenden Lösung anstelle von gewöhnlichem Wasser gefüllt werden.

Dazu benötigtes Zubehör: Gummistopfen

MESSINSTRUMENTE

BIERWÜRZESPINDEL 0-20°P

Ergibt den Extraktgehalt in Gewichtsprozent (°Plato). Bereich : 0 - 20% / 0,5%. Länge: 22 cm.

Dazu benötigtes Zubehör: Messzylinder 100-250 ml.

TASCHENSACCHARIMETER FÜR DIE ENDVERGÄRUNG 0-7°P MIT THERMOMETER

Genauere Dichtespindel für Bier/Würze mit eingebautem Thermometer. Ergibt den Extraktgehalt in °Plato. Thermometer: 0-30°C. Totale Länge: 26 cm. Prüffähig.

Dazu benötigtes Zubehör: Messzylinder 500 ml.

TASCHENSACCHARIMETER 7-14°P MIT THERMOMETER

Genauere Dichtespindel für Bier/Würze mit eingebautem Thermometer. Ergibt den Extraktgehalt in °Plato. Thermometer 0-30°C. Totale Länge: 26cm. Prüffähig.

Dazu benötigtes Zubehör: Messzylinder 500 ml.

REFRAKTOMETER 0-18°P MIT ATC

Das Refraktometer ist ein optisches Präzisionsinstrument, das mit Hilfe des Brechungsindex die Dichte einer Flüssigkeit bestimmt.

Dieses Modell ist speziell für Bierbrauer um den Zuckergehalt der Würze zu messen. Das Messgerät ist präzise und einfach in der Anwendung: tropfen Sie einige Tropfen der Flüssigkeit auf das Prisma und die Dichte ist direkt ablesbar. Dank der automatischen Temperaturkompensation (ATC) ist eine Temperaturkorrektur nicht nötig.

- Skala 0-18 Plato mit 0,1 Ablesung
- ATC: automatische Temperaturkompensation (10 °C-30 °C)
- einfach zu kalibrieren
- langlebige, hochwertige Aluminiumkonstruktion
- robuste Aufbewahrungsbox

Lieferumfang: Refraktometer, Pipette, Mini-Schraubendreher, Bedienungsanleitung, Aufbewahrungsbox, Reinigungstuch.

MALZMÜHLEN

MALZMÜHLE AUS GUSSEISEN

Malzmühle aus verzinnem Gusseisen, besonders geeignet zum Schroten von Malz aber auch zum Mahlen von Mais, Getreide, Samen. Mit großem Trichter und einer Kapazität von bis zu 30kg/Stunde. Einstellbare Feinheit. 3 Jahre Garantie.

VERSTELLBARE WALZENMÜHLE

Robuste und kompakte Walzenmühle, einfach zu montieren. 2-seitig stufenlos einstellbare Rollen mit Abstandsanzeige. Inklusive spezieller Halterung für Anwendung auf dem Braueimer. Einstellbare Feinheit und mit einer Kapazität von bis zu 50kg/Stunde. 3 Jahre Garantie.

FLASCHENABFÜLLUNG

FLASCHENSPÜLER "BLAST"

Spült Flaschen in nur wenigen Sekunden. Sehr einfach zu bedienen: am Wasserhahn anschließen, die Flaschen kurz andrücken und der kräftige Wasserstrahl spült sie aus. Aus hochwertiges Nylon und passend für alle gängigen Wasserhähne. Spült auch Druckfässer, Glasballons, Schläuche und Siphons.

FLASCHENSPÜLER "DOUBLE BLAST"

Spült 2 Flaschen zugleich in nur wenigen Sekunden. Sehr einfach zu bedienen: am Wasserhahn anschließen, die Flaschen kurz andrücken und der kräftige Wasserstrahl spült sie aus. Aus hochwertiges Nylon und passend für alle gängigen Wasserhähne. Spült auch Druckfässer, Glasballons, Schläuche und Siphons. Mit extra Sprühdüse für Glasballons.

ABFÜLLRÖHRCHEN FÜR PVC AUSLAUFHAHN

Zur schnellen und genauen Abfüllung des Bieres. Füllt entlang dem Boden daher minimale Oxidation.

SET-ANGEBOTE

STARTERSET

Mit dem Starterset sparst du dir 10% vom regulären Einkaufspreis! Nur solange der Vorrat reicht!
Das Starterset beinhaltet:

- Reinigungsmitteln: Chemipro Oxi, VWP Sterilreiniger

- Equipment: Jodtinktur, Maischesack, Brauerpaddel, Klebethermometer 14-32°C, Gäreimer mit Zubehör, Bierwürzespindel 0-20°P, Messzylinder 250ml, Käsetuch, Abfüllröhrchen, Silikonschlauch 9x13mm
Optional – Malzmühle

Zusätzlich benötigst du:

Kochtopf 20-30L/Glühweinkocher, Haushaltsthermometer, Küchenwaage, Sieb.

PREMIUMSET

Mit dem Premiumset sparst du dir 10% vom regulären Einkaufspreis! Nur solange der Vorrat reicht!

Das Premiumset beinhaltet:

- Reinigungsmitteln: Chemipro Oxi, TM70 Sprühflasche
- Equipment: Jotinktur, Brauerpaddel, Brauerlöffel, Klebethermometer 0-30°C, Gäreimer mit Zubehör, Refraktometer 0-18°P, Käsetuch, Abfüllröhrchen, Silikonschlauch 9x13mm, Buch – Gutes Bier selbst brauen
Optional - Walzenmühle
- Grainfather – all in one brewing system

ABFÜLLSET

Mit dem Abfüllset sparst du dir 10% vom regulären Einkaufspreis! Nur solange der Vorrat reicht!

Das Abfüllset beinhaltet:

- Reinigungsmitteln: VWP Sterilreingier, TM70 Sprühflasche
- Equipment: 36x0,5L Bügelflaschen mit Bügelverschluss, Abfüllröhrchen, Flaschenbürste, Coopers Carbonisation Drops

ABFÜLLSET PREMIUM

Mit dem Abfüllset sparst du dir 10% vom regulären Einkaufspreis! Nur solange der Vorrat reicht!

Das Abfüllset beinhaltet:

- Reinigungsmitteln: VWP Sterilreiniger, TM70 Sprühflasche
- Equipment: 50x0,33L Bierflaschen, 100x26mm Kronkorken schwarz, Kronkorkenverschließer (Standmodell), Flaschenständer, Flaschenbürste, Abfüllröhrchen, Coopers Carbonisation Drops

HOPFEN UND HEFE-PAKETE

Mit den jeweiligen Hopfen und Hefe-Paket sparst du dir 10% vom regulären Einkaufspreis! Zusätzlich findest du die passenden Braurezepte auf Beerlovers.at als Download!

Nur solange der Vorrat reicht!

IPA-PAKET

Hopfen: Simcoe, Cascade, Amarillo

Hefe: Fermentis US-05

PALE ALE-PAKET

Hopfen: Mosaic, Mandarina Bavaria

Hefe: Lallemand Nottingham

PILS-PAKET

Hopfen: Magnum, Styrian Golding

BRAUTAG

Ein Brautag mit Muttermilch-Brauerin und Brautechnikerin Marina Ebner und Diplom-Biersommelier Markus Betz hat es in sich!

Nach der Morgenbesprechung und Rollenverteilung macht sich das Brau-Team mit bis zu 10 Teilnehmern an die Arbeit. Dann geht's ans gemeinsame Schrotten, Maischen, Läutern und Hopfen! Zwischendurch werden verschiedene Bierstile vorgestellt und professionell verkostet – sozusagen ein Workshop im Workshop!

Das selbst gebraute Bier kann man nach der Lagerzeit im BeerLovers-Growler abholen und mit nach Hause nehmen, Urkunde und Brau-Unterlagen natürlich inklusive!

ACHTUNG!

Der Brautag findet erst ab 5 Teilnehmern statt. Sollte die Teilnehmerzahl bis zwei Tage vor dem Brautag nicht erreicht sein müssen wir diesen leider absagen!

LEISTUNGSÜBERSICHT DER BIERVERKOSTUNG

- gemeinsames Brauen
- Überblick Brauprozess
- Basiswissen zum Thema Bier und Bierzutaten
- Sensorische Dekonstruktion von Bier
- Brot & Wasser zur Neutralisierung des Gaumens
- Workshop-Mappe mit Kursunterlagen
- Growler mit selbst gebrautem Bier (nach einigen Wochen Lagerung abholbereit)
- Dauer: ca. 8 Stunden

Mit dem Braukurs der BeerLovers kannst Du Dir den Traum vom selbst gebrauten Bier erfüllen. Dein Ticket kannst Du ganz unkompliziert im Onlineshop buchen, die Bestellbestätigung ist Deine Eintrittskarte.

(Sobald Du Dein Ticket in unserem Onlineshop bezahlt hast, ist Dir die Teilnahme an Workshop sicher.)

BRAUANLAGEN

GRAINFATHER – ALL IN ONE BREWING SYSTEM

Der Grainfather ist eine Kompaktbrauanlage für das Maischeverfahren. Das elegante Aussehen, das benutzerfreundliche Design und innovative Funktionen machen diese Brauanlage zum perfekten Braubegleiter für alle neuen und erfahrenen Maischebrauer.

Lieferumfang:

- Edelstahlbehälter mit 30L (8 US Gal) Kapazität
- Malzkorb für bis zu 9 kg Malz
- Robuste Magnetkupplungspumpe (6 Watt, 1800 U/Min) und Würzerückführrohr mit Isoliergriff für eine gleichmässige Temperaturverteilung in der Maische und Maximierung der Sudhausausbeute
- Pumpenfilter, hält Hopfen und Malzanteile zurück, damit die Würze klar aus dem Kessel ablaufen kann
- Gegenstromwürzekühler mit Kupferinnenspule, kühlt Ihre Würze auf <20 ° C innerhalb von 20 min
- Schlagfeste Kunststoff-Steuerbox mit Display für Temperatur und Pumpensteuerung.
- Dual-Heizelement (2000 Watt und 500 Watt-Elemente), mit dem Sie zwischen Heizen bzw. kräftigem Sieden und der Aufrechterhaltung einer konstanten Temperatur (Rasten) wechseln können
- gehärteter Glasdeckel für maximale Haltbarkeit, effiziente Aufheizung und Sichtbarkeit
- Ober- und Untersiebe für den Malzkorb
- Das Grainfather-Video auf YouTube (englisch) zeigt die Funktionsweise des Grainfathers.



Besonderheiten:

- leicht zu reinigen, Teile können hierzu leicht demontiert werden

Die Grainfather Connect Control Box

- Bluetooth (LE V4.1) Verbindung zu Ihrem Smartphone zur bequemen Steuerung des Grainfathers
- PID Algorithmus arbeitet in Verbindung mit einem Triac zum stabilen Heizen und Steuern
- programmierbare Rastzeiten zum bequemen Maischen
- Alarmsignal auf Ihrem Smartphone wenn der nächste Prozess ansteht
- verzögerte Heizung
- wasserdichtes Display
- Gehäuse aus ABS Kunststoff
- Grainfather App verfügbar im App Store mit vielen tollen Funktionen wie z.B. Calculator, Rezepte,.....

NUR AUF VORBESTELLUNG ERHÄLTlich! LIEFERZEIT – 2-3 WOCHEN

BULLDOG BREWER – ALL IN ONE BREWING SYSTEM

Der Bulldog Brewer hat einige tolle neue Features wie:

- Bulldog Brewer mit graduierte innere Oberfläche, so dass Sie sehen, wie viel Würze vorhanden ist.

- eine einstellbare Spaltplatte, die die umlaufende Würze über das Filterbett ausbreitet und die Effizienz erhöht.

Lieferumfang:

- Edelstahlbehälter aus Edelstahl 304 mit 30L Kapazität zur Herstellung von 25L fertiges Bier
- Edelstahldeckel
- Heavy Duty Griffe für sicheres Heben
- Silikonschlauch für alle Flüssigtransporte
- Kugelhahn aus Edelstahl
- Edelstahl-Bazooka-Filter
- Brushless 6W Umwälzpumpe
- Malzkorb aus rostfreiem Edelstahl & mit stärkere Malzkorbmaschen für bis zu 9kg Malz
- Malzkorb: Kapazität 26L
- Verdeckte elektrische Elemente für einfache Reinigung
- Präzise elektronische Temperaturregelung über Display, +/- 1 ° C
- Regler-Timer-Funktionen: Laufzeit über Display einstellbar
- 2.5kW Heizelemente, Leistung kann über Display eingestellt werden
- Edelstahl-Spiral-Würze-Kühler
- Automatischer Überholausschnitt und Überhitzungsschutz für maximale Sicherheit
- 12 Monate Garantie



NUR AUF VORBESTELLUNG ERHÄLTlich! LIEFERZEIT – 3-4 WOCHEN

Falls Du spezielle Ausführungen von Messinstrumente, Gummistopfen, Schläuche, Kronkorken in verschiedene Farben etc. benötigst, bestellen wir diese gerne.

Bei Fragen oder Anregungen sende bitte ein E-Mail an: marina.ebner@BeerLovers.at

LINKS RUND UMS THEMA BIER BRAUEN

- **VERSCHIEDENE BERECHNUNGEN RUND UMS SELBSTGEBRAUTE:**
<http://fabier.de/biercalcs.html>
- **MATHE FÜR HOBBYBRAUER – BASICS:**
<http://www.mathe-fuer-hobbybrauer.de/basics/index.html>
- **BERECHNUNGEN – SCHÜTTUNG, BRAUWASSER UND CO.:**
<https://brauerei.mueggelland.de/berechnungen.html>
- **BERECHNUNGEN ZUR HERSTELLUNG EINES KLEINSUDES:**
http://www.bierbrauerei.net/bierbrauerei-net_kleinsudberechnungen.pdf
- **BRAUWASSER - EIGENSCHAFTEN UND AUFBEREITUNG:**
<http://www.besser-bier-brauen.de/selber-bier-brauen/zutaten/wasser/>
- **BERECHNUNG DER HOPFENGABE:**
<http://www.storchen-braeu.de/de/bierwissen/brauberechnungen8.html>
- **BERECHNUNG HAUPT- & NACHGUSS:**
http://hobbybrauer.de/forum/wiki/doku.php/haupt-_und_nachguss
- **DIE GÄRSTADIEN:**
http://www.bierbrauerei.net/html/brauvorgang_gaerkeller.html
- **GÄRERGEBNISSE – TROCKENHEFE:**
<http://hobbybrauer.de/forum/wiki/doku.php/trockenhefe>
- **BIERFARBE – EBC:**
<http://hobbybrauer-kompodium.de/e/ebc/ebc.html>
- **BERECHNUNG DER SPEISE- & ZUCKERZUGABE FÜR DIE KARBONISIERUNG:**
<http://www.maischemalzundmehr.de/index.php?inhaltmitte=toolsspeiserechner>
- **REZEPTE:**
<http://maischemalzundmehr.de/>
<http://www.besser-bier-brauen.de/selber-bier-brauen/rezepte/titelsuche/>
<http://meinsudhaus.de/bier-rezepte/>
- **BRAUVORGANG:**
<https://craftbeer-revolution.de/lexikon/die-schritte-des-bierbrauens>
<http://www.besser-bier-brauen.de/selber-bier-brauen/anleitungen/bauanleitungen/>
http://www.bierbrauerei.net/html/bier_sieden.html
- **BÜCHERTIPPS:**
Hubert Hanghofer – Gutes Bier selbst Brauen → **BEI UNS IM SHOP ERHÄLTlich!!**
Hagen Rudolph – Heimbrauen für Fortgeschrittene
Randy Mosher – Radical Brewing → **BEI UNS IM SHOP ERHÄLTlich!!**

All about craft – Druckfehler vorbehalten (aber nicht beabsichtigt).

* * * * *

<p>BeerLovers – all about craft Gumpendorfer Straße 35 1060 Wien Öffnungszeiten: MO-FR: 11.00-20.00 Uhr; SA: 10.00-17.00 Uhr +43 1 581 0 513 E-Mail: office@beerlovers.at</p>	<p>Rudolf Ammersin GmbH Wiener Straße 131-133 2345 Brunn am Gebirge Telefon: +43 2236 31 21 99 Fax: +43 2236 31 21 99-55</p>
--	--