

Bier zu brauen ist ein aufwändiges und arbeitsintensives Vorhaben, aber dann den selbstgebrauten ersten Schluck durch die Kehle „laufen zu lassen“ ist ein Toperlebnis.

Will man den Brauprozess kurz beschreiben: Pflanzenstärke wird in Zucker umgewandelt. Zucker in Alkohol. Fertig!

Erster Seminartag:

Ganz so einfach ist das in der Praxis nicht. Um Pflanzenstärke in Zucker umzuwandeln muss das Malz zunächst geschrotet werden. Das Schrot wird je nach Biersorte, die gebraut werden soll, in zwei bis drei Verzuckerungsgängen erhitzt. Das dauert bis zu zwei Stunden. Das Ergebnis ist, dass sämtliche Stärke in Zucker umgewandelt ist. Danach wird der Sud filtriert, auch das dauert gut zwei Stunden. Danach wird Hopfen zugesetzt. Hopfen ist für den Brauprozess nur geschmacklich interessant. Der Hopfen wird gekocht, auch das dauert gut 2 Stunden. Der dann vorhandene Sud wird filtriert und kann danach abkühlen. Der damit beschriebene erste Brautag dauert insgesamt 8 bis 10 Stunden. Für Kaltgetränke und einen Mittagsimbiss wird gesorgt und sind im Seminarpreis von Euro 30,-- pro Person enthalten.

Hinter den Kulissen wird die sogenannte Speise entnommen und dem Sud die Hefe zugesetzt. Das Ganze dauert ca. 1 Stunde. Wer auch diesen Schritt des Brauvorgangs miterleben will, kann gerne dabei sein.

Zweiter Seminartag:

Jetzt wird dem Sud die gerade genannte „Speise“ wieder zugegeben. Ab jetzt müssen alle Arbeitsschritte absolut steril erfolgen. Deshalb ist das Abfüllen des Jungbieres (jetzt kann man schon probieren) auf ca. 75 Bierflaschen ein aufwändiges Verfahren, für das wir gut 4 Stunden benötigen.

Danach folgen noch zwei Prozessschritte: 1. Das Bier muss ca. 6 bis 8 Wochen in der Flasche reifen. Die Industrie wirbt hier mit Flaschengärung. 2. Prost!

Nachdem wir das Bier gemeinsam verkostet haben, wird das „Selbstgebraute“ unter den Seminarteilnehmern aufgeteilt.