

# Kurz-Report Nr. 3

---

## Selbstgebrautes Kentucky Bier

### Zubehör und Zutaten für 50 Liter selbstgebrautes Bier.

**Sie benötigen:** Einen 50 Liter Plastikeimer mit Verschuß.

96 ½ Literflaschen ( Wenn Sie keine Flaschen kaufen wollen, eignen sich am besten Flensburger- oder Dithmarscher Pilsener Flaschen) Spülen Sie diese gut aus!

Dünnes Tuch

Kochlöffel

**Zutaten:** 175g Hopfen

3 Pfund Malzextrakt

8 Pfund Zuckerraffinade

1 Eßlöffel Melasse

1 1/2 Teelöffel körnige Hefe.

### Anleitung:

Füllen Sie einen großen Topf mit ungefähr 8 Liter Wasser - falls Sie einen größeren Topf haben auch gern mit mehr Flüssigkeit-, und bringen Sie das Wasser zum Kochen. Dann drehen Sie die Temperatur herunter und weichen den Hopfen ca. 45 Minuten in dem Wasser ein, bis der Hopfen auf dem Wasser schwimmt. Der Hopfen muß auf dem Wasser schwimmen, ansonsten wird der Geschmack zu schwach.

Füllen Sie Malz, den Zucker und die Melasse in den Plastikeimer. Dann spannen Sie ein dünnes Tuch über den Topf mit der Hopfenflüssigkeit und gießen die Flüssigkeit durch das Tuch in den Plastikeimer mit den Zutaten. Rühren Sie das Ganze gründlich mit einem hölzernen Kochlöffel um, bis sich der Malz und der Zucker vollständig in der Flüssigkeit aufgelöst haben.

Stellen Sie den Eimer für eine Woche bei 20 bis 22 Grad Celsius an einen ruhigen Ort. Füllen Sie den Eimer mit lauwarmen Wasser bis 5 cm unter den Rand. Die Brautemperatur sollte nun zwischen 20 und 26 Grad Celsius liegen. Die Hefe gleichmäßig über die Oberfläche streuen und den Eimer verschließen. Das Bier sollte nun 7 bis 10 Tage brauen. Ein weißer Schaum erscheint während der ersten 8 Stunden, wird allmählich zum Ende des Brauvorgangs weniger und stirbt schließlich ab.

Wenn der Brauvorgang beendet ist, nehmen Sie 96 saubere ½ Literflaschen und füllen in jede Flasche einen Teelöffel weißen Zucker. Die Flüssigkeit **sehr vorsichtig** in die Flaschen füllen. Wenn Sie dies nicht vorsichtig genug tun, wird die Flüssigkeit trübe. Verschließen Sie die Flaschen fest und lagern Sie diese stehend für mindestens 3 Wochen.

Kühlen Sie das Bier im Kühlschrank. Es bildet sich in den Flaschen ein Bodensatz. Dieses ist normal und beeinträchtigt den Geschmack des Bieres nicht. Wenn das Bier zu lebhaft ist, ist zu viel Hefe hinzugefügt worden. Der Geschmack des Bieres kann weicher gemacht werden, wenn Sie beim Abfüllen zum Hopfen 100 Gramm Gerste hinzufügen. Das Bier wird um so dunkler, desto mehr Melasse Sie dem Bier hinzufügen.

Die Zutaten können Sie in jedem Reformhaus kaufen. Folgen Sie den Anweisungen sehr genau - dies ist sehr wichtig.