

VHD e.V. - Schalander

Mitteilungsblatt der Vereinigung der Haus- und Hobbybrauer in Deutschland e.V.
Ausgabe Nr. 22 – Dezember 2012



Liebe Braufreunde,
hinter uns liegen – wie ich finde – außergewöhnlich gute Haus- und Hobbybrauertage. Nicht nur, dass die Zoigl-Region mit ihrer Brau- und Bierkultur bestens geeignet war, die lieben Leute des „Kommunbrauer Neuhaus e.V.“ haben zudem hervorragende organisatorische Arbeit geleistet. Nicht zu vergessen, der sensationelle Auftritt der Altneihäuser Feierwehrkapell'n. Ihr Kommandant Norbert Neugirg war so nett, uns sein Manuskript zur Verfügung zu stellen. Dieses sorgt zusammen mit der obligatorischen Nachlese zu den HHBT dafür, dass dieser Schalander aus allen Nähten platzt. Ich freue mich, dass sich trotzdem noch etwas Platz für Berichte aus den Braugruppen finden ließ.

Die Themen im Einzelnen sind diesmal:

- Grußwort von Walter Geißler
- Berichte und Stimmen zu den HHBT 2012
- Siegerbiere der HHBT 2012
- Gastspiel der Altneihäuser Feierwehrkapell'n
- Vorschau der HHBT 2013
- Jubiläum der Braugruppe Nassauer Land
- Schaubrauen der Braugruppe Ebstorf
- Protokoll der Jahreshauptversammlung
- Verkostungsseminar des VHD

In der nächsten Ausgabe wird wieder etwas mehr Platz sein. Lasst es mich also wissen, wenn in euren Braugruppen etwas Interessantes passiert. Ich wünsche euch viel Spaß mit dem Schalander, ein besinnliches Jahresende und allzeit gut Sud!

Für den VHD e.V.

Pascal Collé (schalander@hausgebraut.de)

Grußwort des 2. Vorsitzenden

Walter Geißler

Liebe Hausbrauerinnen, liebe Hausbrauer,

ich freue mich, dass ihr mich in der Hauptversammlung anlässlich der 17. Haus & Hausbrauertage in Neuhaus zum 2. Vorsitzenden eines wunderbaren Vereins gewählt habt. Ich habe mich nicht zuletzt we-

gen des hervorragenden Hobbys Gersten- bzw. Weizensaft zur Kandidatur bereit erklärt, und weil in der Vorstandschaft ein gutes Klima mit alten Bekannten gepflegt wird.

Ihr sollt aber auch einiges persönliches von mir wissen: in bin Baujahr 1955, verheiratet und habe eine erwachsene Tochter. Ich habe eine technische und betriebswirtschaftliche Ausbildung und bin beruflich schon sehr viel in Deutschland herumgekommen. Derzeit bin ich als Geschäftsführer eines Stadtwerkes in der Nähe von Nürnberg tätig, ihr könntet demnach bei mir auch günstig Strom beziehen.

Aber zurück zum Bier: diese Leidenschaft begleitet mich schon seit 1980, und sie zeigt sich letztendlich im Keller unseres Hauses, in dem derzeit eine schöne Brauanlage und mein weltbekanntes Weizenglasmuseum untergebracht ist (weiteres unter www.weizenglasmuseum-nuernberg.de).

Zudem bin ich Mitglied im Deutschen Brau- und Malzmeisterbund. Meine Bierleidenschaft führt mich immer wieder zu Braustätten in ganz Deutschland und vermutlich es gibt nicht mehr viele, bei denen ich noch nicht gewesen bin bzw. die ich nicht kenne und ihr Bier probiert habe. Demzufolge habe ich schon viele tausend Biersorten gekostet –mit dem Eisbock der Brauerei Faust aus Miltenberg habe ich auf der BrauBeviale gerade mein 10.000tes genossen. Ich werde diese Erfahrung auch künftig bei Haus- und Hobbybrauertagen mit Biersorten einbringen. Ein großer Bier- und Hausbrauermarkt könnte künftig diese Tage abrunden.

Mein Ziel ist es, den Verein mit eurer Hilfe noch etwas „bieriger“ zu gestalten, vielleicht Biertouren anzubieten, euch bei der Beschaffung von Brautensilien und Gerätschaften bis hin zu Biergläsern zu unterstützen. Als Museum habe ich z.B. die Möglichkeit von Glasveredlern auch kleine Mengen beziehen zu können. Ich würde für meine Hilfe nichts berechnen, würde mich lediglich über ein selbstgebranntes Bier oder über ein Exemplar eines eigenen Weizenglas freuen. Solltet Ihr unabhängig davon ein uraltes Weizenglas einer Brauerei entdecken, wäre es schön, wenn Ihr an mich denkt (selbstverständlich bezahle ich alle Unkosten).

Zum Abschluss ein Witz, der zu unserem Motto „Wir leben Bier!“ passt: „Klein Fritzchen kehrt nach einem Sonntagsausflug mit seinen Eltern in ein Wirtshaus ein. Der Vater bestellt zwei Maß Bier. Da fragt das Fritzchen: „Kriegt die Mama koa Bier?“.

In diesem Sinne wünsche ich ein schönes Weihnachtsfest bei herrlichen Bierchen und gut Sud.

Herzlichst, euer Walter
(walter.geissler@hausgebraut.de)

Danksagung an das HHBT-Orgateam

Michael Mihm

Die Haus- und Hobbybrauertage 2012 gehören nun schon der Vergangenheit an. Als HHBT-Beauftragter im Vorstand des VHD e.V. möchte ich allen Akteuren, die zum Gelingen der dreitägigen Veranstaltung beigetragen haben, ein großes „DANKESCHÖN!“ aussprechen.

Stellvertretend für alle Helfer und Akteure möchte ich hier mal Thomas Witt, Reinhold „Kitty“ Fütterer und Thomas Freytag von den Kommunbrauereiern in Neuhaus nennen, wohl wissend, dass im Hintergrund eine nicht unerhebliche Anzahl von stillen Helfern notwendig waren, die sich entsprechend eingebracht haben und ein Gelingen der Veranstaltung gewährleistet haben. Reinhold Zapf von der Tourismusgemeinschaft Oberpfälzer Wald und Uwe Ibl vom „Neuen Tag“ sollen miteinbezogen werden, sie stehen stellvertretend für das Thema „Öffentlichkeitsarbeit“ und Promotion der HHBT und des Hausbrauens in der Region Neuhaus.

Die Feedbacks der Teilnehmer waren sehr positiv, wenngleich es auch ein paar negative Rückmeldungen bezüglich des Platzangebotes am Samstagabend gab. Im Vorfeld der Planungen hat man (Vorstand und Ausrichter) sich bewusst für die Lokalität „Tenne“ am Schafferhof entschieden. Ein gemütliches Ambiente erhielt den Vorzug vor einem großen, ungemütlichen Turnhallensaal. Dafür bitte ich um Verständnis.

In Summe waren es drei schöne Tage, die sowohl bei Teilnehmern, Ausstellern und Ausrichtern einen unvergesslichen Eindruck hinterlassen haben. Letztendlich untermauert dies wiederum unseren Anspruch,

jede Haus- und Hobbybrauertage ihren eigenen Charme haben zu lassen, die damit individuelle Spuren in unserem Vereinsleben hinterlassen.

Die Sieger der Bier-Prämierung 2012

Michael Mihm

Für die Bierprämierungen 2012 in Neuhaus hatten die Teilnehmer Biere in den Kategorien Kellerbier Hell (untergärig), Brown Ale (obergärig) und Weizenbier Hell (obergärig) abgegeben.

Nach unserem bewährten Prozedere der Verkostung (Vorverkostung samstags früh und der finalen Endrunde der Verkostung am Nachmittag) standen dann gegen 19:00 Uhr die Sieger fest und konnten während des Hausbrauerabends im vollen Saal der „Tenne“ prämiert werden.



(Foto: Daniel Greher)

Die Sieger der Bier-Prämierung:

Kategorie "Brown Ale", obergärig:

- | | |
|----------|-----------------------------------|
| 1. Platz | Dr. Thomas Theelen (50,50 Punkte) |
| 2. Platz | Marko Kroll (48,00 Punkte) |
| 3. Platz | Dr. Tim Weisensee (45,00 Punkte) |

Kategorie "Kellerbier Hell", untergärig:

- | | |
|----------|--------------------------------------|
| 1. Platz | Gerhard Bauer (49,75 Punkte) |
| 2. Platz | Petra „Willy“ Paulsen (49,50 Punkte) |
| 3. Platz | Peter Ross (49,40 Punkte) |

Kategorie "Weizenbier Hell", obergärig:

- | | |
|----------|------------------------------|
| 1. Platz | Siegbert Hahn (54,00 Punkte) |
| 2. Platz | Peter Götz (53,25 Punkte) |
| 3. Platz | Andreas Sperr (51,00 Punkte) |

Allen Siegern einen herzlichen Glückwunsch!

Den VHD-Mitgliedern stehen im Mitgliederbereich unserer Homepage die Downloads der detaillierten Auswertungen je Kategorie und somit die weiteren Platzierungen der eingereichten Biere zur Verfügung.

Die Rezepte der Siegerbiere

Markus Metzger (Abtipper)

1. Platz Brown Ale: Dr. Thomas Theelen

Kommentar des Brauers: Northern England Brown Ale „Autumn Wind“; klassisches Brown Ale mit Noten von Biskuit, Nüssen und Honig

Brauziel:

Stammwürze: 12,0 %
Sudhausausbeute: 60,0 %
Erwartete Würzmenge: 27,4 L
EBC-Farbe: 29,7 EBC
IBU-Bittere: 30,3 IBU
Alkohol: 4,5 %vol

Schüttung:

5,00 kg Pale Ale Malz (6,0 EBC)
0,75 kg Caramüch Typ III (150,0 EBC)

Brauwasser:

18,0 L Hauptguss, 18,0 L Nachguss

Maischen:

Einmaischen: 50 °C
Eiweißrast: 50 °C für 15 Min.
Maltose-/Verzuckerungsrast: 68 °C für 75 Min.
Abmaischen: 78 °C

Würzekochen:

Kochzeit der Würze: 60 Min.
1. Hopfengabe: 55,0 g East Kent Goldings (4,9 % alpha) 10 Min. nach Kochbeginn
2. Hopfengabe: 50,0 g Phoenix (9,9 % alpha), 5 Min. vor Kochende

Hauptgärung:

Hefe: Mauribrew Ale 514
Gärtemperatur: 20 °C

Nachgärung:

2,3 L Würze als Nachgärextrakt/Speisegabe

Fertiges Bier:

Scheinbarer Restextrakt: 3,5 %
CO₂-Gehalt: 4,5 g CO₂ / L Bier

2. Platz Brown Ale: Marko Kroll

Kommentar des Brauers: Highlands Brown Ale, gebraut am 30. Juni 2012

Schüttung:

2,90 kg Wiener Malz (7 bis 9 EBC)
0,59 kg Caramalz hell (20 bis 30 EBC)
0,05 kg CARAFA Spezial II (1100 bis 1200 EBC)
0,36 kg Zucker, weiß

Brauwasser:

16,0 L Hauptguss, 14,0 L Nachguss

Maischen:

Aufheizen Hauptguss auf 48 °C, 22 Min.
Einmaischen: 44 °C, 30 Min.
Aufheizen auf 66 °C, 25 Min.
Maltose-/Verzuckerungsrast: 66 °C, 90 Min.
Aufheizen auf 76 °C, 14 Min.
Abmaischen: 76 °C

Abläutern:

Vorderwürze: 80 Min.
Aufbringen Nachguss: 3 Min.
Nachguss: 40 Min.
Pfannevollwürze spindelt 10 %

Würzekochen:

Aufheizen Pfannevollwürze zum Kochen: 20 Min.
Kochzeit der Würze: 90 Min.
1. Hopfengabe: 16,0 g Northern Brewer (15 % alpha), 10 Min. nach Kochbeginn
Zuckerzugabe: nach 45 Min. Kochzeit

Würzekühlung:

Abkühlen der Würze auf 8 °C, 20 Min.
Ausschlagen: 40 Min.
Ausschlagwürze-Menge: 19 Liter mit 11 %

Hauptgärung:

Anstellen mit 50 mL flüssiger Bierhefe (Wyeast Nr. 1728 – Scottish Ale)
Dauer der Hauptgärung: 10 Tage bei 16 °C

Lagerung:

Reifedauer: 80 Tage bei 6 °C

3. Platz Brown Ale: Dr. Tim Weisensee

Kommentar des Brauers: Nordenglisch, gebraut nach alt-englischem Infusionsverfahren

(Anmerkung des „Abtippers“: Beim alt-englischen Infusionsverfahren (= „klassisches“ Infusionsverfahren) wird im Läuterbottich eingemaischt. Dabei gibt es keine Nachgüsse, sondern während des Maischens erfolgen die Temperaturerhöhungen ganz oder teilweise durch Zubrühen von kochendem Wasser. Wenn dann die Abmaischtemperatur erreicht ist, enthält die Maische im Läuterbottich das komplette Brauwasser. Während des Abläuterns wird also nicht mehr übergeschwänzt.)

Brauziel:

Stammwürze: 13,5 %

Erwartete Würzmenge: 105 L

Schüttung:

11,8 kg Münchner Malz

9,5 kg Pilsner Malz

2,3 kg Caraaroma

Brauwasser:

75,0 L Hauptguss zum Einmaischen, 74,0 L Brauwasser zum Aufheizen (siehe Anmerkung oben!)

Maischen:

Einmaischen: 65 °C Hauptguss plus Schrot ergeben dann 55 °C

Eiweißrast: 55 °C

Kochwasserzugabe bis 65 °C

Maltoserast: 65 °C für 45 Min.

Kochwasserzugabe bis 75 °C

Verzuckerungsrast: 75 °C für 45 Min.

Abläutern:

Läuterruhe: 30 Min.

Würze spindelt 10 %

Pfannevollmenge: 150 Liter

Würzekochen:

Kochzeit der Würze: 120 Min.

1. Hopfengabe: 84,0 g Tettnanger Fuggles (4,3 % alpha), 10 Min. vor Kochbeginn

2. Hopfengabe: 190,0 g Tettnanger Fuggles

(4,1 % alpha) nach erfolgtem Eiweißbruch

Würzekühlung:

Abkühlen der Würze auf 20 °C

Ausschlagwürze-Menge: 105 Liter mit 13,5 %

Hauptgärung:

Anstellen mit ca. 0,5 Liter flüssiger Bierhefe (White Labs Nr. 002 – English Ale)

Dauer der Hauptgärung: 3 Tage bei 20 °C

Jungbiermenge: 95 Liter

Nachgärung:

Reifedauer: 42 Tage bei 10 °C

1. Platz Kellerbier, hell: Gerhard Bauer

Kommentar des Brauers: Landbier, hell gebraut am

01. September 2012. Erste Verkostung beim

Schlauchen verläuft viel versprechend. Zweite

Verkostung 3 Tage nach dem Schlauchen erzeugt

Euphorie. Dritte Verkostung 9 Tage nach dem

Schlauchen erzeugt Begeisterung (schöner Schaum,

schöne Farbe, keine Geruchs- und Geschmacksfehler,

vollmundig, nicht zu hopfig) Verkostung in Neuhaus:

Ernüchterung ???

(Anmerkung des „Abtippers“: Ernüchterung in Neuhaus? Nein, im Gegenteil !!!)

Schüttung:

16 kg Gerstenmalz Hell

2 kg Weizenmalz Hell

Brauwasser:

60,0 L Hauptguss, 35,0 L Nachguss

Maischen:

Einmaischen: 40 °C

Eiweißrast: 55 °C für 20 Min.

Maltoserast: 63 °C für 30 Min.

Verzuckerungsrast: 73 °C für 30 Min.

Dritte Verzuckerung: 78 °C 30 Min.

Abmaischen: 78 °C

Abläutern:

Spindeln beim Abfließen der Vorderwürze ergibt 18 % mit 50 °C

Nachguss: 35 Liter mit 65 °C

Glattwasser spindelt 4 %

Würzekochen:

Kochzeit der Würze: 75 Min.

1. Hopfengabe: 40 g Pellets bei Kochbeginn (Provenienz und % alpha sind nicht angegeben)
2. Hopfengabe: 30 g Dolden 45 Min. nach Kochbeginn (Provenienz und % alpha sind nicht angegeben)

Würzekühlung:

Abkühlen der Würze auf 20 °C, 60 Min.
Spindelwert der Ausschlagwürze: 15,5 %

Hauptgärung:

Vor der Hefezugabe: Filtern mit Geschirrtüchern
Anstellen mit 0,7 Litern untergäriger Hefe bei 20 °C
Gärung: 12 Tage bei 7,5 °C im Kühlschrank
Spindelwert vor der Abfüllung 5,5 %
Vor dem Schlauchen: Filtern mit Geschirrtüchern
anschließend Zugabe von 3 Litern Malztrunk
Schlauchen in Bügelverschlussflaschen: abgefüllte
Menge 67,5 Liter

2. Platz Kellerbier, hell: „Willy“ Paulsen, Vierbräu

Kommentar der Brauerin: Helles Kellerbier, gebraut am 25. August 2012, gut gelungen

Brauziel:

Stammwürze: 12,5 %
Erwartete Würzmenge: 75 L

Schüttung:

16 kg Pilsner Malz
2 kg Wiener Malz

Brauwasser:

63,0 L Hauptguss, 52,0 L Nachguss

Maischen:

Einmaischen: 52 °C
Eiweißrast: 52 °C, 30 Min.
Aufheizen auf 62 °C, 12 Min.
Maltoserast: 62 °C, 30 Min.
Aufheizen auf 72 °C, 18 Min.
Verzuckerungsrast: 72 °C, 20 Min.
Aufheizen auf 76 °C, 36 Min.
Abmaischen: 76 °C, 8 Min.

Abläutern:

Läuterruhe: 10 Min.

Würzekochen:

Kochzeit der Würze: 75 Min.

1. Hopfengabe: 28 g Hallertauer (10 % alpha), bei Kochbeginn
2. Hopfengabe: 28 g Hallertauer (10 % alpha), 35 Min. nach Kochbeginn
3. Hopfengabe: 30 g Tettnanger (8 % alpha), 60 Min. nach Kochbeginn

Würzekühlung:

Abkühlen der Würze auf 8 °C
Ausschlagwürze-Menge: 83 Liter mit 12,5 %
Speise-Menge: 3 Liter

Hauptgärung:

Anstellen mit flüssiger, untergäriger Bierhefe
Dauer der Hauptgärung: 8 Tage bei 8 °C
Jungbiermenge: 78 Liter

Nachgärung:

Reifedauer: 10 Tage bei 7 °C

3. Platz Kellerbier, hell: Peter Ross

Brauziel:

Stammwürze: 13,5 %
Erwartete Abfüllmenge: 59 L

Schüttung:

8,1 kg Pilsner Malz
4,9 kg Münchner Malz

Brauwasser:

Restalkalität 3 °d
Aufbereitet mit 0,1 g CaCl₂; 0,3 g CaSO₄ und 12 mL
Milchsäure (80 %-ig)
53,0 L Hauptguss, 48,0 L Nachguss

Maischen:

Einmaischen: 52 °C
Eiweißrast: 55 °C, 5 Min.
Maltoserast: 62 °C für 40 Min.
Verzuckerungsrast: 72 °C für 35 Min.

Abläutern:

Läuterruhe: 30 Min.
Würze spindelt 10 %

Würzekochen:

Kochzeit der Würze: 70 Min.

Hopfungabe (entspricht 21,6 IBU): 72 g HSE (8 % alpha) bei Kochbeginn

Würzekühlung:

Abkühlen der Würze auf 50 °C und Heißtrubfiltern
Ausschlagwürze-Menge: 67 Liter mit 13,5 %

Hauptgärung:

Anstellen mit Brauereihefe bei 13,4 °C
Dauer der Hauptgärung: 2 Tage
Jungbiermenge: 59 Liter mit CO₂-Gehalt von 4,3 g/L

Abfüllung:

59 L mit 3 % Spindelwert und 5,7 % Alkoholgehalt

1. Platz Hefeweizen, hell: Siegbert Hahn

Kommentar des Brauers: 20 L Hefeweißbier, gebraut am 31. August 2012

Schüttung:

2,8 kg Weizenmalz Hell
1,5 kg Pilsner Malz
0,5 kg Carapils
0,2 kg Sauermais

Brauwasser:

20,0 L Hauptguss, 10,0 L Nachguss (2 mal je 5 L)

Maischen:

Einmaischen: 42 °C, 10 Min.
Eiweißrast: 52 °C, 20 Min.
Maltoserast: 66 °C, 50 Min.
Verzuckerungsrast: 73 °C, 30 Min.
Abmaischen: 78 °C, 30 Min.

Abläutern:

Läuterruhe: 15 Min.

Würzekochen:

Kochzeit der Würze: 90 Min.
1. Hopfungabe: 14 g Spalter Aromahopfen (8 % alpha), 5 Min. nach Kochbeginn
2. Hopfungabe: 5 g Spalter Aromahopfen (8 % alpha), 10 Min. vor Kochende

Würzekühlung:

Abkühlen der Würze auf 25 °C
Spindelwert der Ausschlagwürze: 13,5 %
Speise-Menge: 1,7 Liter entnehmen und einfrieren

Hauptgärung:

Anstellen mit 0,4 Litern Weißbierhefe bei 25 °C
Gärung: 3 bis 4 Tage bei 20 °C bis endvergoren (3,75 % Restextrakt)

Nachgärung:

Abfüllung 19 Liter (inkl. 1,7 L Speise)
Reifedauer: 4 Wochen bei 7 °C

Bierdaten:

Alkohol: ca. 5,0 %vol
Stammwürze: 13,5 %
Endvergärungsgrad (scheinbar): 72,2 %
Bierfarbe: 8 EBC
Bittereinheiten: 15 IBU
CO₂-Gehalt: 0,6 %mas bzw. 6 g CO₂/L

2. Platz Hefeweizen, hell: Peter Götz

Schüttung:

9,200 kg Weizenmalz Hell (3,5 EBC)
5,200 kg Pilsner Malz (4 EBC)
0,740 kg Sauermais (5 EBC)
0,295 kg Rauchmalz

Brauwasser:

60,0 L Hauptguss, 35,0 L Nachguss

Maischen:

Einmaischen: 35 °C, 10 Min.
Eiweißrast: 45 °C, 15 Min.
Maltoserast: 62 °C, 45 Min.
Verzuckerungsrast: 72 °C, 30 Min.
Abmaischen: 78 °C, 20 Min.

Abläutern:

Läuterruhe: 40 Min.

Würzekochen:

Kochzeit der Würze: 90 Min.
1. Hopfungabe: 33 g Spalter Select Aromahopfen (6,1 % alpha), 10 Min. nach Kochbeginn
2. Hopfungabe: 16 g Spalter Select Aromahopfen (6,1 % alpha), 45 Min. nach Kochbeginn
3. Hopfungabe: 6 g Spalter Select Aromahopfen (6,1 % alpha), 20 Min. vor Kochende

Würzekühlung:

Abkühlen der Würze auf 23 °C
Spindelwert der Ausschlagwürze: 12,5 %
Speise-Menge: 6 Liter entnehmen und einfrieren

Hauptgärung:

Anstellen 64 L mit 160 mL
Weißbierhefe „Typ Ayinger“ bei 23 °C
Gärung: 6 Tage bei etwa 21 bis 23 °C bis 3,7 %
Restextrakt (Spindelwert)

Nachgärung:

Abfüllung 69 Liter (inkl. 6 L Speise) mit 20 °C und 3,7
% Restextrakt (Spindelwert)
Warmphase: 2 Tage bei 20 °C
Kaltphase: 20 Tage bei 6 °C

Bierdaten:

Stammwürze: 12,5 %
Bierfarbe: 4 EBC
Bittereinheiten: 14 IBU
CO₂-Gehalt: ca. 0,7 %mas bzw. 7 g CO₂/L

3. Platz Hefeweizen, hell: Andy Sperr, Vierbräu

Kommentar des Brauers: Helles Weizenbier, gebraut
am 25. August 2012, lecker

Brauziel:

Stammwürze: 12 %
Erwartete Würzmenge: 80 L

Schüttung:

8,5 kg Pilsner Malz
8,5 kg Weizenmalz Hell

Brauwasser:

64,0 L Hauptguss, 50,0 L Nachguss

Maischen:

Einmaischen: 43 °C
Eiweißrast 1: 43 °C, 10 Min.
Aufheizen auf 48 °C, 13 Min.
Eiweißrast 2: 48 °C, 10 Min.
Aufheizen auf 53 °C, 10 Min.
Eiweißrast 3: 53 °C, 10 Min.
Aufheizen auf 63 °C, 15 Min.
Maltoserast: 63 °C, 30 Min.
Aufheizen auf 73 °C, 20 Min.
Verzuckerungsrast: 73 °C, 25 Min.
Aufheizen auf 76 °C, 22 Min.
Abmaischen: 76 °C, 5 Min.

Abläutern:

Läuterruhe: 10 Min.
Läuterdauer: 139 Min.

Würzekochen:

Kochzeit der Würze: 75 Min.
1. Hopfengabe: 25 g Tettnanger (8 % alpha), bei
Kochbeginn
2. Hopfengabe: 25 g Tettnanger (8 % alpha), 25 Min.
nach Kochbeginn

Würzekühlung:

Abkühlen der Würze auf 20 °C
Ausschlagwürze-Menge: 80 Liter mit 12 %
Speise-Menge: 5 Liter

Hauptgärung:

Anstellen mit flüssiger, obergäriger Bierhefe
Dauer der Hauptgärung: 4 Tage bei 20 °C
Jungbiermenge: 73 Liter

Nachgärung:

Reifedauer: 20 Tage bei 3 °C

Altneihäuser Feierwehrkapell'n auf den HHBT in Neuhaus

Norbert Neugirg

Der deutsche Haus- und Hobbybrauerhaufen,
ein Verein für hausgemachtes Saufen
von selbstgekokchten Flüssigkeiten,
die sie in Hinterzimmern zubereiten,
trifft sich, um sich zu berauschen
und seine Drogen auszutauschen,
zwecks Klärung illegaler Fragen
zu den Haus- und Hobbybrauertagen.

Was sich Haus- und Hobbybrauer trau'n,
in ihren Schmelztiegeln zu brau'n
und auskochen auf Ofenplatten,
stellt jedes Rauschgift in den Schatten.
Man sieht es an den Brauer-Augen,
die ihr eig'nes Zeug reinsaugen,
wenn, wie die Neujahrsraketen
die Augen aus den Höhlen treten,
derweil die Brauer ihr Entzücken
wie nach dem siebten Joint ausdrücken
und sich loben übern grünen Klee,
ihr Zeug sei schärfer als der reinste Schnee!
Der Verband der Amateur-Biersieder
rief seine Sudschwester und Tropfbierbrüder
samt einer Schar von Händlergeiern,

um ihre nebulöse Zunft zu feiern
in den bayerischen nahen Osten,
wo die Unterkünfte fast nichts kosten.
Die Cosa Nostra der Bierselbstersteller
öffnet ein Mal jährlich ihre Keller
und hält dann immer deutschlandweit
einen schummrigen Gebräu-Wettstreit,
wo so ziemlich jedermann
seinen Kampfstoff präsentieren kann,
ohne, dass er gleich riskiert,
dass er deshalb verhaftet wird.

Wer Bier daheim im Nachtopf kocht,
wird in Deutschland ja nicht eingelocht,
sondern kann bei Hobbybrauertagen
den Topfinhalt zur Jury tragen
und denen es zu trinken geben,
die - sofern sie's überleben -
das Bier im Zweifelsfall prämiieren
oder es nach dem Probieren
luftdicht mit Beton verschmieren
und in den Salzstock überführen.

Die jährliche Zusammenkunft
der Haus- und Hobby-Sudel-Zunft
hält nicht jede Gegend aus,
diesmal traf's den Ort Neuhaus.
Die Ortschaft kennt sich aus mit Bieren,
die zu Resultaten führen
und Aromen und Geruch entfalten,
die Menschen für nicht möglich halten.
Angesichts der Biergesichter
und angereister Gärtank-Lichter
aus allen deutschen Landesecken
und damit verbund'ner Schrecken,
sag' ich als Oberpfälzer nur bescheiden:
Die Oberpfalz ist es gewohnt zu leiden!
Mein Gott, was war schon alles da:
Hussiten, Pest und Cholera,
Bischof Müller und die Schweden,
da rentiert sich's nicht zu reden,
von dem, was Hobbybrauer-Schichten
diesmal in Neuhaus anrichten
und die Schrecken werden rasch verblassen,
wenn Sie die Oberpfalz verlassen.

Die Kapelle wurde aufgestellt,
damit's Besuchern leichter fällt,
von hier wieder zu verschwinden
und sich nie mehr wieder einzufinden.
Im Schafferhof hat zwecks dem Bier

die Kapelle auch ihr Hauptquartier.
Altes Zeug, wohin man blickt,
man wird von altem Glump erdrückt.
Hier reift, was wir heut' trinken müssen,
wo und wie möcht' ich nicht wissen.
Der Hof hier ist mit Fug und Recht
historisch und seit jeher schlecht,
baufällig seit Dreizehnhundert,
was bei dem Wirt auch keinen wundert.
Wer den Wirt kennt, hat die Wirtin lieber,
über sie, da geht nichts drüber,
nur der Wirt manchmal zum Lohn,
sie ist die Schönheit in Person.



(Foto: Daniel Greher)

Markus Metzger hat mich angewiesen,
ihn persönlich zu begrüßen.
Ich traf ihn drauß' auf der Toilette,
wo er mir sagte, dass er's gerne hätte
und es mit großer Freud' hinnähme,
wenn er namentlich im Text vorkäme.
Seinen Zehner lehnte ich natürlich ab,
als er mir aber fünfzig gab,
ohne Quittung und in bar,
da war für mich die Sache klar.
Der Metzger ist der Größte,
er ist der Klügste und der Beste,
keiner führt wie er Regie,
der Metzger ist schlicht ein Genie!
Metzger selbst hat uns gebeten,
diesen Standpunkt zu vertreten.
Wir haben das sehr gern getan,
denn wer zahlt, der schafft auch an.
Der Gutschein, den uns Metzger geben wollte,
falls ich das genau so sagen sollte,
ist für den Nachtclub Karlstadt,
wo Metzger seinen Stammtisch hat
und für die Damen, die dort auf uns warten,
gab uns Metzger 16 Freifahrkarten.

Danke für die Rotlichtspende
wir seh'n uns dort am Wochenende.
Der Himmel mög' die Hobbybrauer leiten,
er segne ihre Flüssigkeiten,
die Gottlosen wie auch die Frommen,
die noch an ihre Biere kommen
und hab' ein Einsehen mit allen,
die ihnen noch zum Opfer fallen.
Der Himmel sende ihnen Orientierung,
er mög' die Haus- und Hobbybrauerführung,
den Metzger und alle Franken erleuchten,
Sie seh'n so aus, als ob Sie's bräuchten!

(Anmerkung der Redaktion: Vielen Dank, liebe Altneihäuser, das war ganz großes Kino! Ihr habt die Tenne gerockt.)

PS: Die Altneihäuser Feierwehrkapell'n freut sich über Besuche auf ihrer Internetseite und Einträge im Gästebuch: www.altneihäuser.de.

Die Hobbybrauertage 2013

Michal Mihm

Die HHBT 2013 finden vom 27.09. bis 29.09.2013 in Blaubeuren statt.

Es werden folgende Biersorten prämiert:

1. Spezial, hell (untergärig)
2. Weizenbock, dunkel (obergärig)
3. Roggenbier, dunkel (obergärig)

Eine ausführliche Sortenbeschreibung wird zum nächstmöglichen Zeitpunkt veröffentlicht.

Die nächsten Schritte werden sein:

- Detaillierte Sortenbeschreibung (März 2013)
- Ausarbeitung des Programms (bis zum Ende des 2. Quartals 2013)
- Versand finales Programm (ca. Juni 2013)
- Erstellung und Versand der Anmeldeunterlagen (ca. Juni 2013)

Ansprechpartner und Ausrichter vor Ort ist:

Thomas Lill

Blaubeurer Straße 33, 89143 Blaubeuren

Telefon: (07344) 95 26 498

E-Mail: hhbt2013@hausgebraut.de

Ansprechpartner für Übernachtungsmöglichkeiten:

Tagungszentrum Blaubeuren
Hessenhöfe 33, 89143 Blaubeuren
Telefon: (07344) 95 29 92 00
E-Mail: info@tagungszentrum-blaubeuren.de
Website: www.tagungszentrum-blaubeuren.de

Auf unserer Vereinshomepage gibt es weitere Infos zu Blaubeuren und dem Tagungszentrum. Sobald es weitere, neue Informationen zu den HHBT 2013 gibt, werden diese auf der Homepage bzw. im Schalander publiziert. Um Übernachtungsmöglichkeiten kümmert euch bitte selbst; hier gilt wie immer, wer zuerst kommt malt zuerst.

Jubiläumstreffen der Hausbrauer Nassauer Land

Volker Quante

Ein doppeltes Jubiläum gab es am 1. September 2012 in Limburg zu feiern: Seit 20 Jahren besteht die private Hausbrauerei „Mühlenbräu Eschhofen“, und vor 10 Jahren wurden die „Hausbrauer Nassauer Land“ gegründet, eine lockere Vereinigung von Hausbauern der Region, die gemeinsam dem Hobby des häuslichen Bierbrauens frönen und sich einmal jährlich zu einem Erfahrungsaustausch treffen. Das Treffen 2012 wurde gemeinsam von Dirk Wagner vom „Mühlenbräu Eschhofen“ sowie Andreas Schwickert und Georg Muth vom „Brunnen Bräu Dietkirchen“ ausgerichtet.



Die Hausbrauer trafen sich bei herrlichem Spätsommerwetter zunächst in Eschhofen, wo nicht nur eine Bayerische Brotzeit mit Leberkäs, Radi und Brezen auf sie wartete, sondern auch ein frisch gekühltes Fass „Mühlenbräu“ – und der Ortsvorsteher der Gemeinde Eschhofen, Daniel Stenger, ließ es sich nicht nehmen, das Fass persönlich anzuschlagen und so das Jahres-

treffen zu eröffnen. Nach diesem Auftakt und einer kleinen Wanderung durch das Lahntal, wurde das Jahrestreffen in Dietkirchen fortgesetzt.

Fachsimpelei, Erfahrungen beim Hausbrauen und natürlich die Verkostung der selbst gebrauten Biere standen hier im Mittelpunkt, und die insgesamt 26 Haus- und Hobbybrauer aus 14 verschiedenen heimischen Brauereien saßen bei diesem harmonischen Treffen noch bis weit nach Mitternacht beieinander.

www.muehlenbraeu.de und www.brunnenbraeu.de

Schaubrauen bei der Einweihung des Klostervorplatzes in Ebstorf

Ulf Hofferbert

Mit einem mittelalterlichen Markt wurde am 21.10.12 der neu gestaltete Klostervorplatz eingeweiht. Die Sonne strahlte ... und der Bierkessel dampfte. „Wir brauen Euch am Tag der Einweihung ein Bierchen“ – war eine mutige Aussage der Braugruppe Ebstorf! Aber das gesamte Brau-Equipment so einfach mal bewegen, war dann doch schwieriger als gedacht. Am Ende brauten wir in einem neu-geschenkten 75-L-Waschkessel und neuem Maischebottich, einem 2/3 Barrique-Eichenfass mit Kupferläuterrohr (super!). Damit das ganze nicht ohne „Klosterbier“ ablaufen musste, traten Jörg Meierhoff und meine Wenigkeit mit einem kleinen Biervorrat den Beweis an, dass aus wenig Mitteln, viel Fleiß und Schweiß leckeres Bierchen entstehen kann, auch wenn wir es nicht unbedingt eigens für diesen Tag eingebracht hatten.

Klar, dass die auf den HHBT in Neuhaus neu erstandene VHD-Fahne unsere Zunft zeigte. Nach den Eindrücken aus der Oberpfalz zierte unsere Brauhütte auch ein neu geschweißter Brauerstern! Gerade der Brauerstern erforderte viel Aufklärungsarbeit. Aber wir wurden nicht müde auf die Tradition und die Bedeutung hinzuweisen. Ein Hingucker war es allemal.

Für ein Schaubrauen sind zwei Personen eindeutig zu wenig. Gleichzeitig heizen, maischen und Fragen beantworten überforderte doch den ruhigen, besinnlichen Brauprozess. So manche Rast wurde verlängert und dass Nachheizen fiel den viele Fragen zum Opfer. Doch sicheres Auftreten überspielte das kleine Chaos und die Besucher waren begeistert. So konnten wir

zahlreiche Fragen zu Malz, Hopfen und Brauprozess beantworten und einigen Bierinteressierten das Hausbrauen näher bringen.



Da in Niedersachsen im Januar Landtagswahlen ausgerufen sind, ließ es sich die Politprominenz in Person des Bundestagsabgeordneten Henning Otte nicht nehmen, das Maischepaddel selber zu schwingen.

Leider war das Hausgebraute schnell ausgetrunken, so dass mit Hopfenkaltschale industrieller Art weiter eingeweiht wurde. Um 18.30 Uhr beendet ein tolles Feuerwerk die gelungene Veranstaltung.

Mehr Infos und Bilder: www.hofferbert-ebstorf.de

VHD-Verkostungsseminar

Markus Metzger

Vom 22. bis 23. März 2013 findet an der staatlichen Berufsschule Main-Spessart in Karlstadt wieder ein VDH-Bierverkostungsseminar statt. Am Freitag sind Anreise und Vorbesprechung, am Samstag findet dann das Seminar statt. Die Teilnahme ist für VHD-Mitglieder kostenlos, Nicht-Mitglieder zahlen 30,- €. Interessenten melden sich bitte für weitere Infos per E-Mail bei unserem 1. Vorsitzenden.

markus.metzger@hausgebraut.de