

VHD.e.v. - Schalanders

Mitteilungsblatt der Vereinigung der Haus- und Hobbybrauer in Deutschland e.V.
Ausgabe Nr. 38 – April 2019



Liebe Braufreunde,

vor euch liegt die 38. Ausgabe des VHD-Schalanders. In dieser Ausgabe findet ihr die Sortenbeschreibung für die HHBT in Sehnde, die vom Vorstand und dem Verkostungsleiter erarbeitet wurde.

Die Teilnahmebedingungen für die Biereinreichung brauchen noch ein bisschen Fein-Tuning bei der Abstimmung mit dem Hauptzollamt und kommen erst in den nächsten Schalanders. Ein paar wichtige Änderungen bei den Teilnahmebedingungen möchte ich aber im Vorfeld schon erwähnen:

1. In diesem Jahr kann nur ein Bier eingereicht werden.
2. Als Gebinde für die Bier-Einreichung sind nur (neutrale) 0,5-Liter-Flaschen zugelassen.

In dieser Ausgabe befinden sich auch die Siegerrezepte von 2017, die bisher nicht veröffentlicht wurden. Leider sind viele Brauprotokolle dabei, bei denen relevante Angaben fehlen, so dass die Rezepte von anderen Hobbybrauern nicht wirklich nachgebraut werden können. Das ist schade!

Die Inhalte im Einzelnen sind diesmal:

- Sortenbeschreibung Wettbewerbsbiere 2019
- Rezepte der Siegerbiere 2017
- Bericht über die Brauschau in Schwelm
- Brauanlage zu verkaufen
- Ansprechpartner im Verein

Ich würde mich freuen, wenn es Neuigkeiten und Berichte aus den Braugruppen gibt. Also keine Scheu, meldet euch bei mir. Vieles in der Hobbybrauerwelt ist interessant und eine kurze Meldung wert.

Bei Anregungen oder Fragen zum VHD-Schalanders, meldet euch gerne: Ich wünsche euch viel Spaß mit der aktuellen Ausgabe unseres Vereinsblatts.

Für den VHD e. V.

Pascal Collé

(schalander@hausgebraut.de)

Sortenbeschreibung der Wettbewerbsbiere für die HHBT 2019

Marcus Fontain, Markus Metzger, Michael Mihm, Roland Singer, Peter Goetz

Anbei findet ihr die Sortenbeschreibungen für die Wettbewerbsbiere der Haus- und Hobbybrauertage 2019, die in Sehnde stattfinden. Die analytischen Werte sollen euch im Brauprozess unterstützen. Bei der VHD-Verkostung haben sich die Wortbeschreibungen der Merkmale als Orientierungshilfe für die Verkoster bewährt.

Diesmal können folgende Biersorten eingereicht werden:

- Helles Bockbier (untergärig)
- Goslarer Gose (obergärig)
- Deutscher Porter (obergärig)

Denkt bitte daran: die obligatorisch mit den Bieren abzugebenden Brauprotokolle sollen es anderen Haus- und Hobbybrauern ermöglichen, die Biere nach zu brauen (die vollständigen Teilnahmebedingungen werden folgen).

Bei diesen HHBT besteht übrigens die Möglichkeit, eure Brau-Protokolle zusätzlich zur ausgedruckten Version, auch in digitaler Form ideal als Word-Datei – z. B. über einen USB-Stick – abzugeben.

Mit dem Thema „Zoll“ haben wir uns in diesem Jahr auch wieder auseinandergesetzt. Weitere Informationen vom Hauptzollamt Hannover kommen hierzu zusammen mit den Teilnahmebedingungen in Kürze.

Kategorie 1: Helles Bockbier (untergärig)

Info:

Der Ursprung des hellen Bockbieres liegt in Niedersachsen, genau gesagt in Einbeck. Dort wurde im 16. Jahrhundert bereits Bockbier gebraut. Aufgrund der Beliebtheit dieses Starkbieres in Bayern wurde dort später auch begonnen Bockbier zu brauen. Für den Wettbewerb haben wir uns für einen verhältnismäßig schlanken, hellen Bock entschieden, um die Vergleichbarkeit der Biere zu gewährleisten. In Deutschland sind für Bockbiere mindestens 16 °Plato als Stammwürzegehalt vorgeschrieben.

Analytik:

Hefeart:	untergärig
Stammwürze:	16,0 bis 17,0 %mas
Scheinbar. Restextraktgehalt:	3,00 bis 4,75 %mas
Alkoholgehalt:	6,0 bis 7,4 %vol
Farbe:	10 bis 25 EBC
CO ₂ -Gehalt:	4,2 bis 4,7 g/L
Hopfenbittere:	25 bis 35 IBU

Beschreibung:

Sorte:
Helles Bockbier ist ein Starkbier. Das Bier ist schlank und ähnelt einem würzigen Export. Das helle Bockbier lebt von der Balance zwischen Malzigkeit, Vollmundigkeit und Hopfigkeit.

Geruch:

Eine ausgewogene Mischung von Malzaroma sowie edlen Hopfenaromen zeichnen das helle Bockbier aus. Fruchtester- und Diacetyl-Aroma sind nicht erwünscht.

Geschmack:

Ein helles Bockbier besticht durch einen ausgeprägten, vollen Körper, der nicht aufdringlich ist. Als Gegenspieler zur Malzsüße dient eine latente Hopfenbittere, die aber nicht in den Vordergrund treten darf.

Vollmundigkeit:

Helles Bockbier ist ein ausgewogenes Bier.

Rezenz:

gering bis mäßig carbonisiert

Schaum:

Haltbare weiße Schaumkrone, feinporig

Beispielbiere:

- Einbecker Ur-Bock hell
- Andechser Bergbock
- Augustiner Heller Bock

Kategorie 2: Goslarer Gose (obergärig)

Info:

Die Goslarer Gose hat ihren Namen von einem Fluss, der Gose, der in Goslar am Westrand in die Abzucht mündet. Das Flusswasser wurde früher zum Brauen verwendet. Dem Bier werden Koriandersamen sowie Salz zugesetzt. Der Einsatz von Milchsäurebakterien oder Sauermais fördert die gewünschte säuerliche Note. Die Gose ist ein regionales Spezialbier.

Analytik:

Hefeart:	obergärig, auch Weizenhefe
Stammwürze:	11,5 bis 12,5 %mas
Scheinbar. Restextraktgehalt:	2,5 bis 3,0 %mas
Alkoholgehalt:	4,5 bis 4,8 %vol
Farbe:	10 bis 15 EBC
CO ₂ -Gehalt:	6,0 bis 6,5 g/L
Hopfenbittere:	10 bis 13 IBU

Beschreibung:

Sorte:

Eine spritzige, helle Weizenbierspezialität mit Zusatz von Koriandersamen und Salz.

Geruch:

Dezent säuerlich, mit leicht fruchtigen Aromen, auch gewürzartig vom Koriander.

Geschmack:

Die Goslarer Gose hat einen leicht salzigen Geschmack, gepaart mit einer säuerlichen Note. Koriander und Zitrusfrucht im Einklang mit typischen Weizenbiernoten sind gewünscht. Die Hopfenbittere muss dezent im Hintergrund bleiben.

Vollmundigkeit:

Mittlerer, weicher Körper. Aufgrund der Säure und dem hohen CO₂-Gehalt trocken im Abgang.

Rezenz:

ausgeprägt und spritzig

Schaum:

schneeweiß, sehr stabil, auch grobporig

Beispielbiere:

- Ritterguts Gose, Leipzig
- Helle Gose, Brauhaus Goslar
- Elbe Gose, Kehr wieder Kreativbrauerei Hamburg

Kategorie 3: Deutscher Porter (obergärig)

Info:

Das Deutsche Porter ist eine sehr dunkle, obergärige Biersorte. Es kam als Nachahmung des damals auf den Britischen Inseln sehr populären „London Porter“ um 1900 auf den Markt. Durch einen nicht zu hohen Vergärungsgrad behält es eine Restsüße, die dem Bier seinen Charakter verleiht.

Analytik:

Hefeart:	obergärig
Stammwürze:	14,0 bis 16,0 %mas
Scheinbar. Restextraktgehalt:	3,8 bis 4,2 %mas
Alkoholgehalt:	5,4 bis 5,8 %vol
Farbe:	80 bis 90 EBC
CO ₂ -Gehalt:	4,5 bis 5,5 g/L
Hopfenbittere:	30 bis 35 IBU

Beschreibung:

Sorte:

Dunkles Ale mit ausgewogenem Verhältnis von Restsüße zu Bittere.

Geruch:

Malzaromatisch mit milder Röstigkeit. Ein ganz mildes Hopfenaroma kann vorhanden sein.

Geschmack:

Das Deutsche Porter weist einen Malzgeschmack mit milder bis mäßiger Röstigkeit und leichten Schokola-

dennoten vor. Die Röstigkeit darf nicht kratzig sein. Die mittlere Hopfenbittere muss in Balance mit der Malzigkeit stehen. Diacetyl-Geschmack ist nicht gewünscht, Fruchtester dürfen minimal vorkommen.

Vollmundigkeit:

mäßiger, ausgewogener Körper

Rezenz:

gering bis mittelmäßig

Schaum:

feine, weiße bis hell bräunliche Schaumkrone mit guter Haltbarkeit

Beispielbiere:

- Lausitzer Porter – Schwarzes, Bergquell Brauerei Löbau
- Bremer Porter, Union Brauerei Bremen

Wir wünschen euch viel Spaß beim Brauen und Verkosten!

Euer Organisationsteam

Anmerkung:

Die Sortenbeschreibung für die Wettbewerbsbiere auf den HHBT 2019 ist auch auf unserer Homepage zu finden.

Ein gelegentlicher Blick auf die Vereins-Homepage lohnt sich auch sonst. Sobald das Anmeldeformular fertig gestellt ist, wird diese im Internet bereitgestellt.

www.hausgebraut.de

Rezepte der Siegerbiere vom Wettberwerb 2017

Abgetippt von Pascal Collé

Die Siegerrezepte des Hobbybrauer-Wettbewerbs 2017 wurden aus vielerlei Gründen bisher nicht veröffentlicht. Wie angekündigt hole ich dies im aktuellen Schalander nach.

Das sind die Sieger der Prämierung auf den HHBT 2017 in Ochsenhausen, die mit Ihren Bieren bei der Verkostung durchgesetzt haben:



(Die Sieger der HHBT in Ochsenhausen; Foto: D. Greher)

Kategorie 1: Klosterbock

1. Platz: Michael Monheim

Schüttung:
8,0 kg Münchener Malz

Brauwasser:
13 L Hauptguss
15 L Nachguss

Maischen:
Einmaischen bei 45 °C
1. Rast: 15 Minuten bei 50 °C
2. Rast: 15 Minuten bei 64 °C
3. Rast: 45 Minuten bei 72 °C
Abmaischen bei 78 °C

Würzekochen: **(Kochdauer: keine Angabe)**
1. Hopfengabe: 15 g* Mandarina (7,1 % Alpha-Säuren) 15 Minuten vor Kochende

Gärung:
Hefegabe: 11 g untergärrige Trockenhefe
(Hefe-Stamm: keine Angabe)
Hauptgärung: 4 Tage bei 17°C
Nachgärung: Abfüllung bei 3,5 % Restextrakt; 4 Wochen bei 6 °C

** **Anmerkung:** Laut meiner Schätzung würden 15 g Hopfen mit 7,1 % Alpha-Säuren nur zu ca. 13 IBU führen. Deswegen vermute ich, dass die Angabe zur Hopfenmenge in seinen Rezepten vertauscht wurde und statt „15 g“ „50 g“ Hopfen (siehe Märzen-Rezept) verwendet wurde.*

2. Platz: Michael Kuhn

Schüttung:
4,7 kg dunkles Malz (30 EBC)
1,6 kg Münchener Malz (22,5 EBC)
0,04 kg Röstmalz

Brauwasser:
(keine Angabe)

Maischen:
Einmaischen bei 38 °C
1. Rast: 40 Minuten bei 50 °C
2. Rast: 30 Minuten bei 64 °C
3. Rast: 30 Minuten bei 72 °C
Abmaischen bei 76 °C

Würzekochen: Kochdauer 90 Minuten
1. Hopfengabe: 15 g Hallertauer Gold* (6,2 % Alpha-Säuren) nach Kochbeginn
2. Hopfengabe: 10 g Hallertauer Gold* (6,2 % Alpha-Säuren) 80 Minuten nach Kochbeginn

Gärung:
Hefegabe: Licher Brauerei-Hefe
(Hauptgärung: keine Angabe)
(Nachgärung: keine Angabe)

** **Anmerkung:** Ich vermute mit „Hallertauer Gold“ ist der Hopfen „Brewers Gold“ aus der Hallertau gemeint.*

3. Platz: Thomas Theelen

Schüttung:

4 kg Münchener Malz
1 kg Pilsener Malz

Brauwasser:

20,5 L Hauptguss
2,5 L Nachguss

Maischen:

Einmaischen bei 57 °C
1. Rast: 10 Minuten bei 57 °C
2. Rast: 25 Minuten bei 63 °C
3. Rast: 40 Minuten bei 72 °C
4. Rast: 10 Minuten bei 78 °C
Abmaischen bei 78 °C

Würzekochen: Kochdauer 70 Minuten

1. Hopfengabe: 24 g Hallertauer Tradition Pellets
(6,6 % Alpha-Säuren) 10 Minuten nach Kochbeginn

Gärung:

Hefegabe: 0,2 L Saflager S-23 bei 20 °C
Hauptgärung: 1 Tag bei 20 °C; 6 Tage bei 5 °C
Nachgärung: abgefüllt bei 4,0 % Restextrakt, Gärung
bei 4 °C

Fertiges Bier:

Stammwürze: 16,5 °Plato

Kategorie 2: Märzenbier nach österreichischer Brauart

1. Platz: Matthias Walz

Schüttung:

10,5 kg Pilsener Malz
5,0 kg Münchener
1,5 kg Karamellmalz, hell (25 EBC)

Brauwasser:

63 L Hauptguss
60 L Nachguss

Maischen:

Einmaischen bei 62 °C
1. Rast: 60 Minuten bei 60 °C
2. Rast: 20 Minuten bei 72 °C
Abmaischen bei 76 °C

Würzekochen: Kochdauer 65 Minuten

1. Hopfengabe: 225 g Saazer Pellets (3,4 % Alpha-
Säuren) 5 Minuten nach Kochbeginn
2. Hopfengabe: 140 g Saazer Pellets (3,4 % Alpha-
Säuren) 15 Minuten vor Kochende

Gärung:

Hefegabe: 800 ml untergärrige Hefe Kitzmann-
Brauerei bei 17 -19 °C
Hauptgärung: 8 Tage bei ca. 10 °C
Nachgärung: abgefüllt bei 3,9 % Restextrakt

Fertiges Bier:

75,5 L mit 12 °Plato Stammwürze

2. Platz: Martin Reichert

Schüttung:

9,6 kg Wiener Malz
1,0 kg Pilsener Malz
0,5 kg Spitzmalz
0,5 kg Karamellmalz, hell
0,2 kg Melanoidinmalz

Brauwasser:

53,0 L Hauptguss
34,7 L Nachguss

Maischen:

Einmaischen bei 42 °C
1. Rast: 11 Minuten bei 42 °C
2. Rast: 20 Minuten bei 63 °C
3. Rast: 10 Minuten bei 68 °C
4. Rast: 30 Minuten bei 72 °C
Abmaischen bei 78 °C

Würzekochen: Kochdauer 75 Minuten

1. Hopfengabe: 125 g Hallertauer Perle
(4,2 % Alphasäuren) 15 Minuten nach Kochbeginn

Gärung:

Hefegabe: Saflager W34/70 bei 14 °C
Hauptgärung: 12 Tage (**Temperatur: keine Angabe**)
Nachgärung: abgefüllt mit 4,5 L Speise

Fertiges Bier:

55 Liter mit 11,2 °Plato Stammwürze

3. Platz: Michael Monheim

Schüttung:

5,0 kg Münchener Malz*

Brauwasser:

8 L Hauptguss

8 L Nachguss

Maischen:

Einmaischen bei 45 °C

1. Rast: 15 Minuten bei 50 °C

2. Rast: 15 Minuten bei 64 °C

3. Rast: 45 Minuten bei 72 °C

Abmaischen bei 78 °C

Würzekochen: **(Kochdauer: keine Angabe)**

1. Hopfengabe: 50 g Mandarina** (7,1 % Alpha-Säuren) 15 Minuten vor Kochende

Gärung:

Hefegabe: 22 g untergärige Trockenhefe

(Hefe-Stamm: keine Angabe)

Hauptgärung: 4 Tage bei 18 – 19 °C

Nachgärung: Abfüllung bei 3,5 % Restextrakt; 4 Wochen bei 6 °C

*** Anmerkung:** Eine Verwendung ausschließlich von Münchener Malz würde kaum die geforderte helle Farbe von 8 bis 13 EBC ergeben. Deswegen vermute ich, dass „Pilsener Malz“ statt „Münchener Malz“ verwendet wurde.

**** Anmerkung:** Laut meiner Schätzung würden 50 g Hopfen mit 7,1 % Alpha-Säuren zu ca. 65 IBU führen. Deswegen vermute ich, dass die Angabe zur Hopfenmenge in seinen Rezepten vertauscht wurde und statt „50 g“ „15 g“ Hopfen (siehe Klosterbock-Rezept) verwendet wurde.

3. Kategorie: Saison – Farmhouse Ale

1. Platz: Martin Reichert

Schüttung:

5,1 kg Pilsener Malz

2,0 kg Wiener Malz

1,1 kg Weizenmalz, hell

0,4 kg Münchener Malz

Brauwasser:

26 L Hauptguss

27 L Nachguss

6 L Wasser in die Würze

Maischen:

Einmaischen bei 42 °C

1. Rast: 15 Minuten bei 40 °C

2. Rast: 40 Minuten bei 64 °C

3. Rast: 10 Minuten bei 68 °C

4. Rast: 36 Minuten bei 74 °C

Abmaischen bei 78 °C

Läuterruhe für 17 Minuten

Würzekochen: Kochdauer 100 Minuten

1. Hopfengabe: 12 g Perle (4,2 % Alphasäuren) 30 Minuten nach Kochbeginn

2. Hopfengabe: 50 g Perle (4,2 % Alphasäuren) 73 Minuten nach Kochbeginn

6 Liter Wasser zur Würze gegeben

3. Hopfengabe: 50 g Aramis (7,1 % Alphasäuren) 35 Minuten nach Kochende bei 30 °C

Erneut erhitzt auf 50 °C

Gärung:

Hefegabe: Mangroven Jack's M29 (French Saison) bei 26 °C

Hauptgärung: 7 Tage (**Temperatur: keine Angabe**)

Nachgärung: abgefüllt mit 80 ml/Liter unvergorener Würze als Nachgärextrakt

Fertiges Bier:

27,5 Liter mit 16 °Plato Stammwürze

2. Platz: Peter Goetz

Schüttung:

6,0 kg Pilsener Malz

2,9 kg Wiener Malz

2,9 kg Weizenmalz, hell

1,0 kg Karamellmalz (50 EBC)

Brauwasser:
55 L Hauptguss
25 L Nachguss

Maischen:
Einmaischen bei 32 °C
1. Rast: 60 Minuten bei 63 °C
2. Rast: 15 Minuten bei 72 °C
Abmaischen bei 78 °C

Würzekochen: **(Kochdauer: keine Angabe)**
1. Hopfengabe: 66 g Spalter Select **(Alpha-Säuren: keine Angabe)** 15 Minuten nach Kochbeginn
2. Hopfengabe: 8 g Citra **(Alpha-Säuren: keine Angabe)** 45 Minuten nach Kochbeginn
3. Hopfengabe: 8 g Citra **(Alpha-Säuren: keine Angabe)** 80 Minuten nach Kochbeginn
1. Gewürzgabe: 10 g Koriander, 10g Bitterorange und 10 g Zitronenzesten im Whirlpool bei 30 °C

Gärung:
Hefegabe: **(Hefe: keine Angabe)** bei 24 °C
Hauptgärung: 7 Tage bei 22 °C
Nachgärung: abgefüllt mit 104 ml/Liter unvergorenen Würze als Nachgärextrakt, 2 Tage bei 23 °C
Lagerung: 30 Tage bei 6 °C

Fertiges Bier:
43 L mit 13,0 °Plato Stammwürze

3. Platz: Thomas Jung

Schüttung:
3,94 kg Pale Ale Malz
1,17 kg Dinkelmalz
0,46 kg Karamellmalz (30-35 EBC)
0,23 kg Sauermalz

Brauwasser:
18,5 L Hauptguss
15,5 L Nachguss

Maischen:
Einmaischen bei 62 °C
1. Rast: 35 Minuten bei 62 °C
2. Rast: 30 Minuten bei 72 °C
Abmaischen bei 77 °C

Würzekochen: Kochdauer 90 Minuten
1. Hopfengabe: 12,3 g Citra Pellets (12,2 % Alpha-Säuren) bei Kochbeginn
2. Hopfengabe: 16 g Willamette Pellets (4,5 % Alpha-Säuren) 30 Minuten nach Kochbeginn
3. Hopfengabe: 7,5 g Cascade Pellets (8,7 % Alpha-Säuren) 60 Minuten nach Kochbeginn
4. Hopfengabe: 4,5 g Cascade Pellets (8,7 % Alpha-Säuren) 75 Minuten nach Kochbeginn
5. Hopfengabe: 4,5 g Cascade Pellets (8,7 % Alpha-Säuren) bei Kochende
1. Gewürzgabe: 5 g gemahlene Koriander für 30 Minuten im Whirlpool

Gärung:
Hefegabe: WLP568 Flüssighefe
Hauptgärung: 10 Tage bei 21 °C
Nachgärung: abgefüllt mit 1,75 L Speise, 9 Tage bei 22 °C

Fertiges Bier:
18,1 L mit 16 °Plato Stammwürze

Hobbybrauerbiere auf der 3. Schwelmer Brauschau

Doris Schürmann

Bereits im Oktober 2017* veranstaltete der "Verein für Erhalt und Förderung Schwelmer Brautradition e. V." die 3. Schwelmer Brauschau. Eingeladen und gekommen waren Hobbybrauer aus ganz Nordrhein-Westfalen von Münster im Norden bis Bonn im Süden. So schenkten 15 Aussteller als Einzelbrauer oder als Braugruppen insgesamt 31 Biere aus, die auch an einem Wettbewerb teilnahmen.



(Gruppenbild der teilnehmenden Brauer; Foto: R. Voss)

Jeder Brauer bzw. Braugruppe bekam einen Tisch zugewiesen, den man selbst gestalten konnte. Wir nahmen zum ersten Mal an dieser Veranstaltung teil. Wir, das waren Doris, Erich, Pascal und Marcus von den Hobbybauern Nordrhein, eine regionale Braugruppe innerhalb der Vereinigung der Haus- und Hobbybrauer in Deutschland e. V.



(Beim Aufbau unseres Standes; Foto: E. Schürmann)

Wir schenkten vier Biere aus: ein Österreichisches Märzen (gebraut von Marcus), ein Farmhouse Ale (gebraut von Pascal), beide aus dem Fass, ein Altbier (gebraut von Pascal) und eine herbe Kölsch-Variation (gebraut von Doris und Erich) aus der Flasche.

Die Tische standen sehr eng an der Wand bzw. vor dem Fenster. Man musste zum Zapfen oder Auschenken vor dem Tisch stehen, sozusagen zwischen den Gästen, die zahlreich kamen. Von 14 bis 20 Uhr ging es daher sehr eng zu im „L.A. Diner“, dem Restaurant in dem die Brauschau stattfand. Wer allein mit seinem Bier hier ausstellt, hatte kaum Gelegenheit bei den anderen Bauern zu kosten, da der Besucherstrom nicht abriß.

Die meisten der Besucher waren sehr interessiert. Einige der Besucher sind selbst Hobbybrauer und so waren auch Begriffe wie „Vorderwürzehopfung“ oder „IBU“ keine Fremdwörter. Die Besucher wollten vieles von den Hobbybauern ganz genau wissen, nicht nur was das Brauen oder die Zutaten betrifft, sondern

auch wie man zum Brauen kam oder woher das Bier seinen Namen hat. Bei der Namensgebung der Biere waren die Hobbybrauer sehr kreativ: „Höntroper Terrassentrunk“, „Spitzl-Britzel Gose“, „Pepe Pale Ale“, „Salami Pils“ sind einige der Namen.

Bei den angebotenen Bieren waren sehr viele Geschmacksrichtungen vertreten. So gab es zum Beispiel ein „Holunderblüten-Ale“, eine „Gose mit Salz, Koriander, Hagebutte, Hibiskus und Rhabarber“ sowie das „Flower Power“, das mit Hallertau Blanc Hopfen und Hibiskus Blüten gestopft wurde. Fast alle Besucher beteiligten sich an der Wahl zu ihrem „Lieblingsbier“.

Am Ende wurden folgende Sieger gekürt:

- Platz 1: Maikälsbräu mit dem Bier "American Apple Pie Ale"
- Platz 2: Hausbrauerei Ruthenkolk mit dem Bier "Eichenholz Rauchbier"
- Platz 3: Norschibräu mit dem Bier "Weizen Fresh"

Ab 21 Uhr spielte die Coverband „Schicht im Schacht“ zur Party. Zu diesem Zwecke wurden die Bierstände wieder abgebaut und die meisten Hobbybrauer zogen sich dann etwas zurück in den überdachten Außenbereich. Nach fast acht Stunden Stehen wollte man sich gern mal hinsetzen und hier konnte man in Ruhe noch ein paar der Biere der „Kollegen“ probieren.

Auf jeden Fall war es eine gelungene und interessante Veranstaltung!

* Anmerkung:

Dieser Bericht ist schon kurz nach der 3. Schwelmer Brauschau entstanden. Er konnte bisher nicht veröffentlicht werden, da bisher war immer Platz im Schalander fehlte.

Im November 2018 fand die 4. Schwelmer Brauschau mit ähnlichem Ablauf statt, an der die Hobbybrauer Nordrhein allerdings nicht teilgenommen konnten.

Weitere Infos unter: www.schwelmbrau.de

Brauanlage zu verkaufen

Hans-Werner Maack

Ich möchte meine 100-Liter-Bierbrauanlage zum Verkauf anbieten.



(Gasbeheizter Braubottich; Foto: H.-W. Maack)

Die Anlage besteht aus:

- Braubottich 150 Liter, emailliert
- Drehstrom-Rührwerk
- Propangasheizung 10 kW
- Pt 100 Regelanlage
- Läuterbottich 120 Liter, emailliert
- Würzepumpe 220 V
- Kühlschlange
- VA Gärbehälter 150 Liter
- diverses Zubehör

(siehe Bilder).



(Emaillierter Bottich mit Rührwerk; Foto: H.-W. Maack)

Der Preis liegt bei 990 € Verhandlungsbasis.

Interessierte nehmen bitte Kontakt auf mit:

Hans-Werner Maack

Telefon: 04168/8141

E-Mail: hans-werner.maack@gmx.de



(Gärbehälter; Foto: H.-W. Maack)

Klausurtagung der VHD e. V.

Pascal Collé

Am ersten Aprilwochenende traf sich der erweiterte Vorstand des VHD zur jährlichen Vereinsklausur bei Markus Metzger im Spessart.



(Arbeitsreiche VHD-Klausur; Foto: R. Singer)

Die anstehenden HHBT, die Zusammenarbeit mit den Hauptzollämtern oder die VHD-Verkostungsseminare waren einige von vielen Themen, die besprochen wurden. Zwar ließ die Zeit es nicht zu das gute Wetter zu genießen, aber nachmittags gab es die Möglichkeit (selbstgebraute) Biere zu verkosten.

Ansprechpartner im Verein

Geschäftsführender Vorstand:

1. Vorsitzender: Michel Mihm

Vereinsanschrift

Am Neuenstein 47, 97762 Hammelburg

Tel. 09732/3550, michael.mihm@hausgebraut.de

2. Vorsitzender: Markus Metzger

Im Wurzugrund 6, 97753 Karlstadt am Main

Tel. 09353/3759, markus.metzger@hausgebraut.de

Kassierer: Peter Goetz

Friedrichstraße 16, 63538 Großkrotzenburg

Tel. 06186/1275, kasse@hausgebraut.de

Schriftführer: Marcus Fontain

St. Töniser Straße 48a, 47918 Tönisvorst

Tel. 02156/4909686, marcus.fontain@hausgebraut.de

Referenten:

VHD-Schalander: Pascal Collé

Ellerstraße 46, 40227 Düsseldorf

Tel. 0211/46894833, schalander@hausgebraut.de

Bierverkostung: Roland Singer

Ritter-Wirnt-Straße 16, 91322 Gräfenberg

Tel 09192-994997, roland.singer@hausgebraut.de

Öffentlichkeitsarbeit: Willy (Petra) Paulsen

91052 Erlangen

medien@hausgebraut.de

Webmaster: Daniel Greher

webmaster@hausgebraut.de

Vereins-Homepage:

www.hausgebraut.de