

VHD e.V. - Schalander

Mitteilungsblatt der Vereinigung der Haus- und Hobbybrauer in Deutschland e. V.
Ausgabe Nr. 46 – April 2022



Liebe Hobbybrauer,

anbei findet ihr die 46. Ausgabe unseres Vereinsblatts – den VHD-Schalander.

Im Herbst letzten Jahres hatten wir die Gelegenheit, wieder Haus- und Hobbybrauertage auszurichten und damit das eingeschlafene Vereinsleben aufs Neue anzukurbeln. Leider war die Freude nicht von Dauer und einige Wochen später wurde das gesellschaftliche Leben einmal mehr heruntergefahren. Der Corona-Blues erfasste mich. Es war schwer, sich selbst zu motivieren. Vielleicht ging es dem Einen oder Anderen auch so. In jedem Fall erlosch das Vereinsleben ein weiteres Mal. Mittlerweile gibt es aber Licht am Ende des Tunnels.

Werfen wir zur Erheiterung noch einen Blick zurück auf die HHBT in Kleve, die wirklich eine gelungene Veranstaltung waren: Die passende Location, die gute Vorbereitung des Teams und nicht zuletzt der sehr engagierte Wirt trugen zum Gelingen bei.

Besonders gerne erinnere ich mich an das Open Tap, das von den Teilnehmern sehr gut angenommen wurde. Einziger Wermutstropfen für mich: viele der eingereichten Sudberichte kamen leider verspätet, unvollständig oder unbrauchbar. Da ist noch Luft nach oben. Aber nach den HHBT ist vor den HHBT.

Die Inhalte in dieser Ausgabe sind im Einzelnen:

- Danksagung
- Bericht HHBT in Kleve
- Sieger und Rezepte der Siegerbiere
- Anforderungen an einen Sudbericht
- Info zu den HHBT 2022
- Brauanlagen zu verkaufen

Ich wünsche euch viel Spaß mit dem neuen Schalander. Für Fragen, Anmerkungen und Hinweise stehe ich gerne zur Verfügung.

Für den VHD e. V.

Pascal Collé

(schalander@hausgebraut.de)

HHBT 2021 – Danksagung

Michael Mihm

Die Haus- und Hobbybrauertage 2021 gehören nun schon der Vergangenheit an. Waren es nun die 25. Haus- und Hobbybrauertage der VHD e. V. oder waren es die 1. HHBT unter coronabedingten Voraussetzungen. Eine Eingruppierung der HHBT in Kleve als Traditionsveranstaltung oder als „Neustart“ unter veränderten Rahmenbedingungen? Das überlasse ich dem Betrachter selbst.

Als HHBT-Beauftragter im Vorstand des VHD e.V. ist es mein persönliches Anliegen, allen Akteuren, die zum Gelingen der dreitägigen Veranstaltung beigetragen haben, ein

„Dankeschön“

auszusprechen.

Stellvertretend für alle Helfer und Akteure möchte ich hier mal Dr. Dr. Thomas Theelen und Detlef Mai („Reichwald Brauerei Kleve“) sowie Georg Hiob („Kölpinghaus Kleve“) ansprechen. Wohl wissend, dass im Hintergrund eine weitere nicht unerhebliche Anzahl von stillen Helfern/Akteuren notwendig waren, die ein Gelingen einer solcher Veranstaltung gewährleisten und sich entsprechend eingebracht haben. Die Feedbacks der Teilnehmer waren sehr positiv.

In Summe waren es drei schöne Tage, die sowohl bei Teilnehmern und Ausstellern als auch bei den Ausrichtern einen unvergesslichen Eindruck hinterlassen haben. Letztendlich untermauert dies wiederum den Anspruch, jede Haus- und Hobbybrauertage haben ihren eigenen Charme und hinterlassen individuelle Spuren in unserem Vereinsleben.

25. Hobbybrauertage in Kleve

Thomas Theelen/Detlef Mai

„Guten Morgen!“ Fröhlich begrüßen wir uns um die letzten Schritte für die 25. Haus- und Hobbybrauertage in Kleve vor zu nehmen. Es ist Donnerstag, der 30. September 2021, und wir haben uns verabredet, um gute Biere für die durstigen Brauerkollegen zu besorgen, von denen sich schon mehr als 40 für das Brauer-Sylvester am Abend angekündigt haben.

Nachdem der Kühlwagen mit dem dunklen Landbier und dem Klever Pils, der Brauerei Jäger, aus Xanten am Kolpinghaus platziert ist, geht es mit dem Auto erst nach Groesbeek, Brauerei D'n Drul. Dort werden 100 Flaschen Sgoer Strong Dark Ale geholt. Danach geht's weiter nach Nimwegen, um bei Brauerei Brouwtoren 4 Fässer Blond abzuholen. Zurück am Kolpinghaus begrüßt uns Georg Hiob, der Wirt des Kolpinghauses. Er hat am Vortag bereits die Tische und Stühle nach der Planung der zwei Reichswaldbrauer hergerichtet und hilft nun, das Bier schnell in die Kühlung zu bringen. Nur noch wenige Stunden, und der große Moment ist da!



(Vorverkostung mit Farb-Check; Bild: U. Hofferbert)

Die ersten Helfer treffen ein. Es ist vier Uhr nachmittags und das Xantener Bier läuft bereits durch den Zapfhahn, um vom Team erstmals getestet zu werden. Wir hängen das HHBT-Willkommensbanner vor dem Kolpinghaus auf. Die Corona-Testliste liegt bereit, die belegten Brötchen vom Bäcker sind eingetroffen. Es kann losgehen!

Um 19.30 Uhr ist der Laden schon reichlich voll und die Stimmung nach verhaltenem Beginn hervorragend! Es herrscht nach dieser Corona-Pause große Wiedersehensfreude. Das Bier fließt in Strömen. Was für ein Start! Erst gegen Mitternacht gehen wir nach Hause.

Freitag sind wir um 10 Uhr mit acht Helfern wieder vor Ort, um die Willkommenstüten zu packen. Nachdem wir erst keine Sponsoren finden konnten, haben sich zu guter Letzt doch noch viele Geschenke für die Teilnehmer gefunden. Sogar ein Säckchen Malz war für jeden drin!



(Hobbybrauer beim Open Tap; Bild: U. Hofferbert)

Als sich nach 12 Uhr mittags die ersten Teilnehmer anmelden, ist die Spannung bei uns auf dem Höhepunkt. Der Corona-Portier macht seine Arbeit gut und muss glücklicherweise niemanden abweisen. Jeder hat vorbildlich Impfnachweis oder Testnachweis bei sich. Schon bald laufen viele liebe Bekannte mit Teilnehmerausweis und Willkommensbeutel durchs Kolpinghaus, trinken Bier und unterhalten sich angeregt. Draußen grillt der Metzger Terhoeven die extra für die Hobbybrauertage kreierten Biergriller mit Groesbecker Bier, die sich viele Teilnehmer munden lassen.

Inzwischen haben wir mit unserem Team den Raum für die Verkosterschulung mit Gläsern und Bier eingerichtet, und schon bald ist 17 Uhr. Andreas begrüßt alle zur Schulung mit Niederrheinischem Alt, Schwarzbier und Belgischem Blond, und schon bald findet zwischen Podium und Teilnehmern eine angeregte Verkostungsdiskussion statt. Draußen wird inzwischen die Brotzeit vom örtlichen Metzger geliefert, und schon bald schiebt Georg Hiob die Wände zur Seite für die Brotzeit und anschließende Haupt-

versammlung. Feucht fröhlich klingt dieser Abend aus. Nachdem wir längst zu Hause sind, schiebt Georg die letzten Gäste gegen 1 Uhr nachts durch die Tür.

Schon frühmorgens um 8 Uhr sind wir wieder im Kolpinghaus, um alles für die Vorverkostung am Samstag vorzubereiten. Gerade rechtzeitig sind die Tische gerichtet und alle Helfer stehen bereit. Die Biere werden aufgetragen und ich ziehe mich für die Schaumbeurteilung (und natürlich die Gesamtverkostung! Lecker!) zurück.



(Hobbybrauerabend mit Selbstgebrautem; Bild: U. Hofferbert)

Aber viel Zeit bleibt nicht. Schon stehen die Busse für die Ausflüge in die Niederlande bereit und die Gruppenleiter Pascal, Jörg, Jan und Rüdiger drängen zum Aufbruch. Als die Busse gerade abgefahren sind, kommen noch zwei Nachzügler hinterhergerannt – gerade noch geschafft!

Schon beginnt der Aufbau der Aussteller des Hobbybrauermarktes, während draußen wieder Würstchen gegrillt werden und der erste Open Tap bei HHBTs vorbereitet wird. Immer mehr externe Besucher kommen in den Innenhof des Kolpinghauses, um selbstgebraute Biere zu probieren und unser Hobby kennenzulernen. Selbst eine uns bis dahin unbekannt Gruppe anderer Klever Hobbybrauer kommt vorbei – jetzt sind wir schon über zehn Brauer hier! Schön!

Es ist fast vier Uhr, als die Ausflügler aus Holland zurückkommen. Einige laufen sofort mit in die Stadt, um bei der Klever Häppchentour Gutes aus unserer Heimatstadt zu genießen. Andere lassen sich das Altbier im Keller beim Seminar von Dirk Hetkamp schmecken oder erkennen Fehl aromen bei Hans Wächtler. Inzwischen ist die Hauptverkostung vorbei

und dank der neuen Analysesoftware von Markus Schmitt können schon eine halbe Stunde nach Ende der Verkostung die Siegerurkunden geschrieben werden, wären da nicht – ja, wären da nicht zwei erste Sieger beim Altbier! Zum Glück hatten wir alle Urkunden doppelt vorgedruckt, also kein Problem!

Im Keller lädt Diakon Paul Leukers zum Ökumenischen Erntedankgottesdienst mit Biersegnung ein, dem viele Hobbybrauer beiwohnen. Zwei spätere Sieger haben sogar diese Biere mitgebracht. Es werden zusammen Lieder gesungen und Markus Metzger liest einen schönen Bibeltext vor. Musik und Impulse bieten einen sehr angenehmen, kontrastreichen Ruhepunkt auf den sonst so brausenden Hobbybrauertagen.

Schon bald ist es 19.30 Uhr und das Buffet ist im Foyer aufgebaut. Der Hausbrauerabend beginnt und der stellvertretende Bürgermeister von Kleve hält eine erfreuliche weil vor allem kurze Begrüßungsrede. Andreas Schwickert als Verkostungsleiter begrüßt anschließend die Verkoster, die alle ein kaltgepresstes Speiseöl namens „Hopfenfreund“ erhalten. Danach kommen die zehn (!) stolzen Gewinner auf die Bühne. Ein herrliches Bild mit herrlichen Bieren! Feucht fröhlich geht der Abend in den frühen Morgenstunden zu Ende.

Am Sonntag hatten wir mehr Vorträge als erwartet. Durch Unsicherheit, ob alle Sprecher (rechtzeitig) verfügbar sind, ist Hans Wächtler in die Bresche gesprungen und eröffnet die Vortragsreihe um 10 Uhr mit einer Schulung über Aromen und Gerüche. Eine wirklich eindrucksvolle Erfahrung!

Im Anschluss stellt Volker Huppert dann das BJCP Verkostungssystem vor, in dem er schon jahrelang Erfahrung als Beer-Judge gesammelt hat.



(Die Sieger der Biereinreichungen; Bild: GradPlato)

Den Ball nimmt unser niederländischer Gastredner Peter Majoor, Vorsitzender der niederländischen Vereinigung der Hobbybrauer auf, der über das holländische Verkostungssystem erzählt, und der ganz begeistert ist von der Atmosphäre, die er auf den HHBT erleben durfte. Unser Vorsitzender Michael Mihm schließt die Hobbybrauertage schließlich mit einem Überblick über die letzten 25 Jahre ab.

Was bleibt nach dem herzlichen Abschied am Sonntagmittag? Viele schöne Erinnerungen, Begeisterung über unser „Reichswald Brauerei“-Helfer-Team und unsere Gäste. Freude über eine ganze Reihe neuer Mitglieder auf den HHBT 2021, u.a. unser toller Wirt Georg Hiob und der Vorsitzende der niederländischen Hobbybrauer, Peter Majoor. Ganz große Vorfreude besteht jetzt schon auf die nächsten Haus- und Hobbybrauertage im nächsten Jahr.

Thomas und Detlef

Sieger der Bierverkostung bei den HHBT 2021

Pascal Collé

Bei dem Brauwettbewerb in Kleve gab es folgende Gewinner:

Kategorie Belgisches Blond:

1. Platz: Bernhard Fichtner
2. Platz: Bernd Jülich
3. Platz: Leon Sperr

Kategorie Schwarzbier

1. Platz: Andreas Sperr
2. Platz: Ulf Hofferbert
3. Platz: Claudius Fischer

Kategorie Niederrheinisches Alt:

1. Platz: Claus-Harald Güster
1. Platz: Herbert Franzbäcker
2. Platz: Christian Weise
3. Platz: Jörg Gagstatter

HHBT 2021 – Sudberichte der Siegerbiere

Abgetippt von Pascal Collé

Kategorie: Belgisches Blond

1. Platz: Bernhard Fichtner

Ziel: 6,5 % Alkohol

Schüttung:
17,0 kg Pilsener Malz
2,0 kg Carabelge

Brauwasser:
60 Liter Hauptguss
40 Liter Nachguss

Maischen:
Einmaischen bei 65 °C
1. Rast: 60 Minuten bei 65 °C
2. Rast: 20 Minuten bei 72 °C
Läuterruhe: 15 Minuten bei 77 °C
Abmaischen bei 77 °C

Würzekochen: Kochdauer 90 Minuten
1. Hopfengabe: 67 g Naturhopfen Eigenbau (Hopfen-Art und Alpha-Säuren: **keine Angabe!**) 15 Minuten nach Kochbeginn
2. Hopfengabe: 66 g Naturhopfen Eigenbau (Hopfen-Art und Alpha-Säuren: **keine Angabe!**) 60 Minuten nach Kochbeginn
3. Hopfengabe: 66 g Naturhopfen Eigenbau (Hopfen-Art und Alpha-Säuren: **keine Angabe!**) 5 Minuten vor Kochende

Gärung:
Hefegabe: 30 g Mangrove Jack's M41 (Belgian Ale)
Anstelltemperatur: **keine Angabe!**
Hauptgärung: Dauer: **keine Angabe!** bei 20 °C
Filtern
Nachgärung: nach Zugabe von 3 Liter Malzbier als Nachgärextrakt in Flaschen

Fertiges Bier:
60 Liter mit 16 °P Stammwürze

2. Platz: Bernd Jülich

Schüttung:

4,0 kg Pilsener Malz
1,0 kg Weizenmalz, dunkel
0,5 kg helles Karamelmalz

Brauwasser:

15 Liter Hauptguss
Nachguss: **keine Angabe!**

Maischen:

Einmisch-Temperatur: **keine Angabe!**
1. Rast: 60 Minuten bei 68 °C (Kombirast)
Abmisch-Temperatur: **keine Angabe!**

Würzekochen: Kochdauer 90 Minuten

1. Hopfengabe: 30 g Saphir mit 3,9 % Alpha-Säuren
15 Minuten nach Kochbeginn
2. Hopfengabe: 30 g Saphir mit 3,9 % Alpha-Säuren
15 Minuten nach Kochbeginn
Zuckergabe: 300 g heller Rübensirup + 300 g brauner
Zucker bei Kochende

Gärung:

Hefegabe: Obergärige Trockenhefe „Triple Ale“ bei 18 °C, Hersteller der Hefe: **keine Angabe!**; Menge der Hefe: **keine Angabe!**
Hauptgärung: Dauer: **keine Angabe!**; Gärtemperatur; **keine Angabe!**
Nachgärung: keine Angabe!

Fertiges Bier:

Menge: **keine Angabe!**; Stammwürze: **keine Angabe!**

3. Platz: Leon Sperr

Schüttung:

4,8 kg Pale Ale Malz (6 EBC)
3,0 kg Wiener Malz (7,5 EBC)
1,2 kg Pilsener Malz (2 EBC)
0,5 kg Biscuit Malz (50 EBC)
0,5 kg Haferflocken
0,15 kg Sauermais (5 EBC)

Brauwasser:

30 Liter Hauptguss
25 Liter Nachguss

Berliner Leitungswasser mit Sauermais bzw. Milchsäure auf eine Restalkalität 0,8 bzw. -0,5 °dH eingestellt.

Maischen:

Einmaischen bei 55 °C
1. Rast: 58 Minuten bei 68 °C (inkl. Zwischenheizen)
2. Rast: 10 Minuten bei 73 °C
Abmaischen bei 79 °C
Läuterruhe

Würzekochen: Kochdauer 70 Minuten

1. Hopfengabe: 50 g Diamant mit 8,0 % Alpha-Säuren
1 Minute vor Kochbeginn
2. Hopfengabe: 20 g Diamant mit 8,0 % Alpha-Säuren
50 Minuten nach Kochbeginn
3. Hopfengabe: 30 g Diamant mit 8,0 % Alpha-Säuren
5 Minuten nach Kochbeginn
4. Hopfengabe: 50 g Diamant mit 8,0 % Alpha-Säuren
5 Minuten im Whirlpool
Nachisomerisierungszeit: 5 Minuten
Mit 8,3 Liter Wasser (mit Milchsäure auf 4,8 °dH eingestellt) von 17 °P auf 14 °P eingestellt

Gärung:

Hefegabe: 10 g Mangrove Jack's M31 – Belgian Tripel (am Brautag dehydriert und mit Malzextraktlösung angefütert) (Anstelltemperatur: **keine Angabe!**)
Hauptgärung: ca. 4 Wochen bei 22-24 °C
Nachgärung: 2 Wochen bei 20 °C nach der Zugabe von Zuckerlösung als Nachgärextrakt
Reifung: ca. 8 Wochen bei 1-3 °C

Fertiges Bier:

Ca. 45 Liter mit 14 °P Stammwürze; 5,5 g CO₂/Liter

Kategorie: Schwarzbier

1. Platz: Andreas Sperr

Schüttung:

13,0 kg Münchener Malz
4,0 kg Pilsener Malz
0,8 kg Röstmalz (Carafa III)

Brauwasser:

64 Liter Hauptguss, 65 Liter Nachguss

Maischen:

Einmaischen bei 52 °C

1. Rast: 30 Minuten bei 52 °C

2. Rast: 20 Minuten bei 63 °C

3. Rast: 20 Minuten bei 72 °C

Abmaischen bei 76 °C

Läuterruhe: 10 Minuten

Würzekochen: Kochdauer 75 Minuten

1. Hopfengabe: 42 g Hallertauer Tradition mit 6,5 % Alpha-Säuren bei Kochbeginn

2. Hopfengabe: 33 g Hallertauer Tradition mit 6,5 % Alpha-Säuren 30 Minuten nach Kochbeginn

3. Hopfengabe: 33 g Hallertauer Tradition mit 6,5 % Alpha-Säuren 20 Minuten vor Kochende

Gärung:

Hefegabe: 0,3 Liter Rittmeyer Brauereihefe bei 25 °C

Hauptgärung: 9 Tage bei 8-9 °C

Nachgärung: bei 8 °C nach Zugabe von 2,5 Litern unvergorene Speise als Nachgärextrakt

Fertiges Bier:

71,5 Liter mit 13 °P Stammwürze

2. Platz: Ulf Hofferbert

Schüttung:

13,71 kg Pilsener Malz (3 EBC)

3,53 kg Münchener Malz Typ II (20 EBC)

0,98 kg Pale Ale Chocolate Malz (600 EBC)

0,98 kg Haferflocken (2 EBC)

0,49 kg dunkles Karamelmalz Special X (300 EBC)

0,49 kg helles Karamelmalz Carared (50 EBC)

0,2 Liter Farbemalz

Brauwasser:

58,17 Liter Hauptguss (aufbereitet mit 6,7 g Backsoda, 4,4 g CaCl₂ und 4,4 g MgCl)

75,5 Liter Nachguss (aufbereitet mit 8,3 g Backsoda, 5,6 g CaCl₂ und 5,6 g MgCl)

Maischen:

1. Rast: 30 Minuten bei 62 °C

2. Rast: 20 Minuten bei 67 °C

3. Rast: 20 Minuten bei 72 °C

4. Rast: 10 Minuten bei 76 °C

Würzekochen: Kochdauer 80 Minuten

1. Hopfengabe: 31 g Amaris mit 5,3 % Alpha-Säuren und 143 g „P13/21“ mit 4,5 % Alpha-Säuren vor Kochbeginn

2. Hopfengabe: 48 g „P13/21“ mit 4,5 % Alpha-Säuren 40 Minuten vor Kochende

3. Hopfengabe: 19 g Barbe Rouge Alsace mit 7,4 % Alpha-Säuren 20 Minuten vor Kochende

Gärung:

Hefegabe: W 102 (Anstelltemperatur: **keine Angabe!**)

Hauptgärung: 14 Tage (6 Tage bei 9-10 °C, 1 Tage bei 16 °C, 7 Tage bei 2 °C)

Nachgärung: 3 Wochen bei 20 °C nach Zugabe von 5 g Zucker/Liter als Nachgärextrakt

Reifung bei 4-5 °C

3. Platz: Claudius Fischer

Schüttung:

4,00 kg Wiener Malz (8 EBC)

2,50 kg Münchener Malz, Typ II (25 EBC)

1,00 kg Pilsener Malz (3,5 EBC)

0,45 kg Röstmalz; Carafa Typ II (1150 EBC)

0,45 kg dunkles Karamelmalz, Caramünc II (120 EBC)

Brauwasser:

32 Liter Hauptguss, 28 Liter Nachguss

Maischen:

Einmaischen bei 48 °C

1. Rast: 15 Minuten bei 45 °C

2. Rast: 15 Minuten bei 57 °C

3. Rast: 60 Minuten bei 63 °C

4. Rast: 20 Minuten bei 72 °C

Abmaischen bei 78 °C

Läuterruhe: 10 Minuten

Würzekochen: Kochdauer 65 Minuten

1. Hopfengabe: 60 g Hallertauer Tradition mit 15 % Alpha-Säuren bei Kochbeginn

1. Gewürzgabe: 40 g Protofloc 15 Minuten vor Kochende

Gärung:

Hefegabe: Flüssighefe Wyeast 2206 (Bavarian Lager) bei 22 °C

Hauptgärung: Dauer und Temperatur: **keine Angaben!**

2. Hopfengabe: Hopfenstopfen für 10 Tage (Hopfen-Art und Menge: **keine Angaben!**)

Fertiges Bier:

30 Liter mit 13,0 °P Stammwürze

Kategorie: Niederrheinisches Alt

Hinweis: Bei der Kategorie Niederrheinisches Alt gab es dieses Mal zwei Besonderheiten:

1. es gab zwei erste Plätze und insgesamt vier Gewinner
2. eines der Siegerbier ist ein Verschnitt aus zwei Suden, wodurch sich das Rezept natürlich etwas schwierig bzw. kompliziert darstellen lässt (siehe Rezept 2. Platz)

1. Platz: Claus-Harald Güster

Ziel: 20 Liter, 34,9 IBU und 4,6 g CO₂/L

Schüttung:

3,425 kg Pilsener Malz (4 EBC)
1,375 kg dunkles Karamelmalz, Typ I (90 EBC)
0,400 kg dunkles Weizenmalz (19 EBC)
0,250 kg Sauermalz (5 EBC)
0,050 kg Röstmalz, Typ I (900 EBC)

Brauwasser:

19,3 Liter Hauptguss, ca. 18 Liter Nachguss

Maischen:

Einmaischen bei 45 °C
1. Rast: 10 Minuten bei 45 °C
2. Rast: 45 Minuten bei 64 °C
3. Rast: 25 Minuten bei 72 °C
4. Rast: 5 Minuten bei 75 °C
5. Rast: 5 Minuten bei 78 °C
Abmaischen bei 78 °C
Läuterruhe: 10 Minuten

Würzekochen: Kochdauer 85 Minuten

1. Hopfengabe: 15 g Vic Secret (Pellets) mit 19,2 % Alpha-Säuren bei Kochbeginn
2. Hopfengabe: 15 g Hallertauer Mittelfrüh (Pellets) mit 5,2 % Alpha-Säuren 25 Minuten nach Kochbeginn

3. Hopfengabe: 10 g Vic Secret (Pellets) mit 4,6 % Alpha-Säuren 10 Minuten vor Kochende

Gärung:

Hefegabe: 10 g LalBrew Munich Classic Wheat bei 23 °C

Hauptgärung: 7 Tage bei 20-23 °C

Nachgärung: nach Zugabe von 2,5 Liter Speise als Nachgärextrakt

Fertiges Bier: 26,5 Liter mit 12,4 °P Stammwürze

1. Platz: Herbert Franzbäcker

Ziel: 72 Liter, 48 IBU und 5,0 g CO₂/L

Schüttung:

14,77 kg Pilsener Malz (3 EBC)
0,68 kg helles Karamelmalz (25 EBC)
0,26 kg Röstmalz, Typ II (1150 EBC)

Brauwasser:

53,17 Liter Hauptguss, 38,51 Liter Nachguss

Maischen:

Einmaischen bei 55 °C
1. Rast: 10 Minuten bei 52 °C
2. Rast: 60 Minuten bei 62 °C
3. Rast: 20 Minuten bei 70 °C
Abmaischen bei 76 °C

Würzekochen: Kochdauer 60 Minuten

1. Hopfengabe: 58,3 g Perle mit 8,7 % Alpha-Säuren und 165,6 g Spalter Select mit 4,6 % Alpha-Säuren bei Kochbeginn
2. Hopfengabe: 100,0 g Perle mit 4,0 % Alpha-Säuren 10 Minuten vor Kochende

Gärung:

Hefegabe: 40 g Gozdawa Old German Altbier 9 (Anstelltemperatur **keine Angaben!**)

Hauptgärung: ca. 12 Tage (Gärtemperatur **keine Angaben!**)

Fertiges Bier:

75 Liter mit 13,1 °P Stammwürze

2. Platz: Christian Weise

Hinweis:

Das Bier, das den zweiten Platz in der Kategorie „Niederrheinisches Alt“ belegt hat ist als Verschnitt aus zwei Suden entstanden:

- Verschnitten wurde die Würze nach dem Würzekochen beider Sude
- 50 % Sud aus dem unten stehenden Rezept (2. Platz)
- 50 % Sud aus dem Rezept des 3. Platzes (siehe unten)
- Nach dem Verschnitt erfolgte die Hauptgärung und die Nachgärung in Flaschen

Schüttung:

4,2 kg Pilsener Malz
1,0 kg dunkles Karamelmalz
0,150 kg Sauermalz,

Brauwasser:

16 Liter Hauptguss, 13 Liter Nachguss

Maischen:

Einmaischen bei 45 °C
1. Rast: 15 Minuten bei 55 °C
2. Rast: 30 Minuten bei 63 °C
3. Rast: 25 Minuten bei 72 °C
Abmaischen bei 75 °C

Würzekochen: Kochdauer 75 Minuten

1. Hopfengabe: 25 g Nothern Brewer mit 10,4 % Alpha-Säuren 5 Minuten nach Kochbeginn
2. Hopfengabe: 15 g Spalter Select mit 6,4 % Alpha-Säuren 10 Minuten vor Kochende

(ab hier: Verschnitt aus zwei Würzen)

Gärung:

Hefegabe: Gozdawa Old German Altbier 9 (Anstelltemperatur **keine Angaben!**)
Hauptgärung: bei 18-20 °C (Gärtemperatur **keine Angaben!**)
Nachgärung: abgefüllt bei 6 % Restextrakt

Fertiges Bier: 13,5 °P Stammwürze

3. Platz: Jörg Gagstatter

Ziel: 23 Liter mit 40 IBU

Schüttung:

2,80 kg Pilsener Malz
1,70 kg Münchener Malz
0,15 kg dunkles Karamelmalz
0,05 kg Röstmalz (Carafa Typ II)

Brauwasser:

20 Liter Hauptguss, 13 Liter Nachguss

Maischen:

Einmaischen bei 55 °C
1. Rast: 5 Minuten bei 55 °C
2. Rast: 40 Minuten bei 63 °C
3. Rast: 20 Minuten bei 72 °C
Abmaischen bei 78 °C

Würzekochen: Kochdauer 70 Minuten

1. Hopfengabe: 23 g Nothern Brewer mit 10,8 % Alpha-Säuren 10 Minuten nach Kochbeginn
2. Hopfengabe: 32 g Spalter Select mit 5,5 % Alpha-Säuren 10 Minuten vor Kochende

Gärung:

Hefegabe: Gozdawa Old German Altbier 9 (Anstelltemperatur: **keine Angaben!**)
Hauptgärung: bei 16-18 °C (Gärtemperatur **keine Angaben!**)
Nachgärung: abgefüllt bei 5 % Restextrakt

Fertiges Bier: 13,0 °P Stammwürze

(Anmerkung Pascal Collé: Um ehrlich zu sein hat mir die schlechte Qualität der Sudberichte die Freude am Arbeiten mit und an den Rezepten ziemlich verhaselt.

Für die Organisation und die Umsetzung der Wettbewerbsverkostung investieren viele Menschen ehrenamtlich sehr viel Gedanken und Zeit. Insofern empfinde ich die schlampige Art mancher Einreichungen als respektlos.)

Notwendige Angaben zur praktischen Nachvollziehung von Bierrezepten

Quelle: VHD Hausbrauer-Rezeptesammlung,
Seite 150-151, Hans Carl Verlag

Rohstoffe:

- Malze: Typ und Sorte, Menge, Zeitpunkt der Zugabe
- Wasser: Menge von Haut- und Nachguss
- Hopfen: Sorten, Mengen, Bitterstoffgehalt (in % Alpha-Säuren, Zeitpunkt der Zugaben
- Hefe: Art, Stamm, Menge
- weitere Zutaten: Typ, Menge, Zeitpunkt der Zugabe

Maischen:

- Rasten: Temperaturen, Dauer
- Teilmaischen: Anzahl, Menge, Rasten, Kochdauer

Läutern:

- Nachgüsse: Temperatur, Anzahl, Zeitpunkt
- Läuterdauer

Würzekochen:

- Dauer
- Hopfengaben: Anzahl der Teilgaben, Sorten, Mengen, Alpha-Werte
- Ausschlagwürze: Extraktgehalt, Menge

Anstellen:

- ggf. Verdünnung: Menge
- Anstellwürze: Extraktgehalt (= Stammwürze), Menge
- Hefe: Art, Stamm, Menge
- Anstelltemperatur

Gärung/Lagerung:

- Hauptgärung: Dauer, Temperatur
- Speise: Menge, Extraktgehalt
- Abfüllung: Zeitpunkt, Menge

Fertigbier:

- Menge

Weitere geschmacksbeeinflussende Kriterien:

- Extraktgehalt der Vorderwürze
- Menge der Vorderwürze
- Extraktgehalt der Pfannenvollwürze
- Menge der Pfannenvollwürze
- maximale Gärtemperatur der Hefe
- Vergärungsgrad der Hefe
- Restextrakt bei der Abfüllung
- Extraktgehalt des Glattwassers

- Bittereinheiten des Fertigbiere
- CO₂-Gehalt des Fertigbiere
- Farbe des Fertigbiere

HHBT 2022

Michael Mihm/Markus Metzger

„Was lange währt, wird endlich gut.“

Nachdem einige der von uns ins Auge gefassten Veranstalter der HHBT 2022 absagen mussten (z.B. wegen zeitlich nicht passender Termine oder zu hoher Kosten der Lokalitäten für die Vereinskasse usw.), kann der Vorstand der VHD e. V. nun eine erste Information zu den diesjährigen Haus- und Hobbybrauertagen geben.

Stattfinden werden die Haus- und Hobbybrauertage 2022 vom 28. bis zum 30. Oktober 2022 in Herrieden.

Unsere Veranstaltungen in Herrieden werden im „Bergwirt“, einem traditionellen fränkischen Landgasthof mit Hotel stattfinden. Dieses Gasthaus ist seit 1880 im Familienbesitz und wird von der Wirtsfamilie bereits in der 4. Generation als Gastwirtschaft betrieben.

Durch mehrere Umbauten und Renovierungen wurde der "Gasthof zum Grünen Baum", wie das Dorfwirtshaus bis 1963 genannt wurde, den neuzeitlichen Anforderungen angepasst.

So entstanden eine bunte Auswahl gemütlicher Gast- und Tagungsräume für alle Größenordnungen, sowie ein Hotel mit über 60 modernen Gästezimmern und 130 Betten.

Anlässlich der Haus- und Hobbybrauertage 2016 waren wir ja schon einmal dort zu Gast und die Tagungsatmosphäre ist bei uns Vorständlern noch in guter Erinnerung. Darum haben wir dem Hotel „Bergwirt“ den Vorzug gegeben und den Termin „festgezurt“.

Die Übernachtungsmöglichkeiten im Hotel sind vielfältig und auch die Tagungsräumlichkeiten sind sehr gut für unsere Veranstaltung geeignet. Bucht bitte eigenverantwortlich eure Zimmer!

Schnell und unkompliziert ist unser Veranstaltungsort über die direkte Anbindung zur Autobahn (A6 Heilbronn/Nürnberg- Ausfahrt "Herrieden") zu erreichen.

Weitere Infos zum Hotel unter:

Hotel & Landgasthof Bergwirt
Schernberg 1
91567 Herrieden
www.hotel-bergwirt.de
info@hotel-bergwirt.de
Tel.: 09825/20390

Nun noch ein paar Worte zum Programm der HHBT: Der Vorstand – heuer mal wieder das verantwortliche Orga-Team – arbeitet derzeit mit Hochdruck daran. Auch das Verkostungsteam ist aktiv zum Thema Bierprämierung und Biersortenausschreibung zu Gange.

Gebt uns aber bitte noch etwas Zeit, um unsere HHBT 2022 auszugestalten, denn: „Gut Ding will Weile haben!“ Sobald das Programm steht, werden wir es euch bekannt geben.

Brauanlage zu verkaufen

Pascal Collé

Hausbrauerei-Anlage aus Edelstahl

Der frühere Besitzer der Brauanlage ist schon vor Jahren verstorben.

Der Verkäufer kennt das Bier der Anlage gut, und es ist schade, dass die Anlage nicht mehr genutzt wird. Da der Verkäufer selber kein Brauer ist, sind die Beschreibungen der Anlage leider ungenau und unvollständig.

Die Anlage umfasst u.a.

- eine Sud-/Maisch-Pfanne, 1,3 hl. (Beheizung durch Gas)
- Läuterbottich mit Ablaufhähnen und Senkboden
- Ausschlaggefäß auf Rollen, mantelgekühlt, rechteckig
- Gärbottich, (80 cm Höhe, 56 cm Durchmesser)
- ein weiteres rundes Zusatzgefäß mit abnehmbarem Deckel, (80 cm Höhe, 56 cm Durchmesser)
- 2 Lagertanks
- Flaschenabfüller mit 3 Degen auf Metallgestell
- Zapfanlage, rechteckig, doppelwandig mit Außenmotor
- weitere Kleingeräte und Zubehör







(Alle Bilder der Anlage: W. Kaspar)

Vielleicht hat ein Braufreund Interesse an dieser handwerklichen Brauerei, mit der jahrelang gutes Bier gebraut wurde.

Der Verkaufspreis ist Verhandlungssache. Die Anlage ist in Niederbayern (Großraum Regensburg) abzuholen.

Kontakt für weitere Informationen:
Willi Kaspar, Telefon: 09929-4227

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 Wurzgrund 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

Rather Straße 62, 40476 Düsseldorf

Tel. 0211/46894833, schalander@hausgebraut.de

Bierverkostung: Andreas Schwickert

andreas.schwickert@hausgebraut.de

Presse-Arbeit: Pascal Collé (interim)

Rather Straße 62, 40476 Düsseldorf

Tel. 0211/46894833, medien@hausgebraut.de

Webmaster: Dieter Moser

new.webmaster@hausgebraut.de

Im Internet:

www.hausgebraut.de

facebook.com/VHD1995