

VHD e.V. - Schalander

Mitteilungsblatt der Vereinigung der Haus- und Hobbybrauer in Deutschland e. V.
Ausgabe Nr. 49 – Juni 2023



Liebe Hobbybrauer,

anbei findet ihr die 49. Ausgabe unseres Vereinsblatts – den VHD-Schalander.

Zahlreiche Themen des Schalanders beschäftigen sich mit den Haus- und Hobbybrauertagen 2023 in Oldenburg. Die „neue“ HHBT-Arbeitsgruppe und das Orga-Team haben ein tolles Programm auf die Beine gestellt, so dass sich ein Besuch im Norden lohnen dürfte. Ich habe mich bereits angemeldet und hoffe, ihr habt das auch schon getan.

Neben den Infos zu den Haus- und Hobbybrauertagen gibt es dieses Mal kleine Berichte aus den Braugruppen. Solche Berichte dürften es gerne mehr sein. Ich bin mir sicher, dass es in den VHD-Braugruppen einiges gibt, das einen kleinen Bericht wert ist. Meldet euch gerne – ein Bild und zwei-drei Sätze sind immer möglich.

Die Inhalte in dieser Ausgabe sind im Einzelnen:

- Neue HHBT-Arbeitsgruppe
- HHBT 2023 in Oldenburg
- HHBT-Programm Update
- Versteuerung Wettbewerbsbiere
- Sieger-Rezepte 2022
- Bericht: Heimbrau Convention 2023
- Bericht: Braugruppen in Dietkirchen
- Ansprechpartner im VHD

Ich freue mich über das rege Treiben im Verein, das sich nicht nur an den neuen Arbeitsgruppen erkennen lässt. Für den Schalander kann ich mir vorstellen, dass eine Arbeitsgruppe auch hier eine gute Lösung wäre.

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

Für den VHD e. V.

Pascal Collé
(schalander@hausgebraut.de)

Neue HHBT-Arbeitsgruppe im VHD

Antje Binasch

Zur Entlastung des Vorstandes wurde eine Arbeitsgruppe ins Leben gerufen, die sich der Haus- und Hobbybrauertage annimmt. Ulf Hofferbert, Alexander Sperr und Antje Binasch wollen den Schwerpunkt der HHBT wieder vermehrt auf das Kerngeschäft des Vereins legen: das Brauen und Probieren unserer Biere und der Austausch darüber!

Zurzeit wird in Absprache mit dem Vorstand, dem Verkosterteam und den möglichen Ausrichtern der nächsten HHBT ein neues Konzept ausgearbeitet, von dem sich hoffentlich noch mehr Mitglieder, aber auch mögliche Sponsoren und Aussteller angesprochen fühlen. Erklärtes Ziel der AG ist zudem, dass der Austragungsort des Folgejahres jeweils an den HHBT bekannt gegeben werden kann. Last, but not least soll die Anmeldung zukünftig auch digital möglich sein.

Also seid gespannt – 2023 wird einiges anders – wir hoffen, es wird euch gefallen!

HHBT 2023: Wir haben fertig!

Ulf Hofferbert

Das Einzigartige an den Haus- und Hobbybrauertagen ist, dass sie wie ein Wanderzirkus jährlich mit wechselnder Besetzung durch Deutschland ziehen. Das macht die HHBT so besonders, aber auch besonders schwierig in der Organisation. Dennoch ist es vollbracht, die Haus- und Hobbybrauertage 2023 stehen! In vier Monaten Vorbereitungszeit hat das Orgateam mit Janna Claußen und Frank Ludwig aus Wardenburg die Haus- und Hobbybrauertage 2023 in „Oldenburg in Oldenburg“ auf die Beine gestellt. Dazu half die

neu ins Leben gerufene HHBT-Arbeitsgruppe, die tatkräftig bei der Vorbereitung zur Seite stand. Die Arbeitsgruppe hat sich in Herrieden 2022 aus Antje Biniasch, Alexander Sperr und Ulf Hofferbert zusammengefunden.

Der Auftrag aus Herrieden 2022 an den Vorstand zeigte deutlich, dass Hobbybrauerbiere in Wort und Tat stärker auf die Tagesordnung kommen sollten. In Oldenburg wird dies nun am Freitag mit einem neuen Wettbewerb und am Samstag mit einer Kombination aus Hobbybrauermesse und Tap Take Over für Hobbybrauerbiere umgesetzt. Dabei ist es eine Herausforderung mit den Gastwirten eine tragbare Korkgeldlösung zu finden und zu finanzieren. Mit einer moderaten Anhebung der Teilnahmegebühren und einem umfangreichen Sponsorenpaket konnte dies realisiert werden. Dabei gilt den Sponsoren ein großer Dank!

Sehr interessant ist auch das umfangreiche Seminarangebot, welches eingerahmt durch die Vereinsmeisterschaft den Samstag bereichert. Das Verkosterteam hat sich interessante Bierstile ausgesucht, die mit einer Challenge um ein Sondermalz der Firma Bestmalz ergänzt wurde.

Die neugestalteten HHBT sind mit der Verlegung der Jahreshauptversammlung auf den Sonntag deutlich entzerrt und ermöglichen erst die Umgestaltung der beiden anderen Tage.

In der Summe gehen das Orga-Team, die Arbeitsgruppe, das Verkosterteam und der Vorstand davon aus, ein interessantes Programm zusammen gestellt zu haben. Wir rechnen mit einer großen Beteiligung! Auch für die Hotelreservierung hat sich das Orga-Team eingesetzt. Mit der Tourismus Oldenburg ist eine zentrale Buchung auf die geblockten Zimmerkontingente für die HHBT in Oldenburg möglich. Nutzt dafür das entsprechende Buchungsformular im Anhang bzw. auf unserer Homepage. Dieses bitte direkt an die Tourismus Marketing GmbH Oldenburg senden!

Dabei ist zu beachten, dass die HHBT auch für Nicht-VHD-Mitglieder offen sind. Also meldet euch am besten gleich an und sichert euch einen Platz! Wenn ausgebucht, dann ist ausgebucht. Dazu sei angemerkt, dass die Jahreshauptversammlung keine Begrenzung der Vereinsmitglieder zulässt.

Seit Mai kurbeln wir die Werbung an, um die Veranstaltung und den VHD e.V. entsprechend zu promoten. Dazu haben wir neben dem Facebook – Kanal (vhd1995) nun auch einen Instagram - Kanal (hausgebraut.de) angelegt.



hausgebraut.de



vhd1995

Helft uns sichtbarer zu werden! Werdet Follower und erwähnt in Hobbybrauerbeiträgen den VHD mit „@hausgebraut.de“ in euren Beiträgen! Wir werden sichtbarer und können euch evtl. ebenfalls teilen. Natürlich konnten in der Kürze der Zeit nicht alle Ideen und Wünsche umgesetzt werden. So liebäugeln wir natürlich mit einer digitalen Anmeldung, um die Teilnehmer tagesaktuell über den Stand der noch buchbaren Angebote zu informieren. In diesem Jahr kann dies in Abständen nur auf der Homepage eingesehen werden.

Wir hoffen, mit der Hobbybrauermesse in Kombination mit einem Tap Take Over auch interessierte Tagesgäste anzulocken, um unser Hobby einem breiten Publikum zu präsentieren. Dies geht zu Lasten der beliebten Ausflüge, die uns aber letztlich auch vereinzelt und nicht zusammengeführt haben. Alles Punkte, die für die HHBT 2024 erneut auf den Prüfstand kommen werden.

Aber nun steht erst einmal Oldenburg 2023 mit einem neuen, runden Programm an. Meldet euch schnell an und sichert euch Plätze.

Grüße von der HHBT Arbeitsgruppe
Antje, Alex und Ulf

HHBT 2023 – Programm-Update

Ulf Hofferbert

Open Tap: Freitag, 22.09.23 ab 19.00 Uhr

Beim Open Tap geht es darum, die eigenen Biere und die eigene Brauerei in Szene zu setzen. Von 19.00 Uhr bis 22.00 Uhr kannst du deine Bierkreationen der Hobbybrauwelt präsentieren, ausschenken und fachsimpeln. Dabei ist es egal wie viel Bier, wie viele Bier-

stille oder wie verrückt deine Biere sind. Einzige Bedingung: Du musst während deines Ausschanks an deinem Tisch präsent sein, um Rede und Antwort zu stehen. Den Zeitraum bestimmst du mit deinem Bier selber. Über ein bewährtes Chipsystem wird bis 22.00 Uhr der „Brauer der Herzen“ gewählt und um 22.30 Uhr gekrönt. Lasst euch überraschen und nehmt mit eurer Brauerei teil.

Zum Ausschank kommen **ausschließlich stromfreie Zapfmöglichkeiten** (Flasche, Siphon, Bayrischer Anstich usw.) Vorkühlmöglichkeiten vor Ort sind gegeben. Tischfläche ca. 1,5 laufende Meter je nach Angebot.

Für den Ausschank ist eine Anmeldung erforderlich!

Neben einem Pokal, einem Titel sowie Ruhm und Ehre konnten wir über Spenden attraktive Preise aus-schreiben.

- Platz 1: ein Digital Density Meter von EasyDens
www.easydens.com
- Platz 2: ein -Digital Refractometer von SmartRef
www.my-smartref.com
- Platz 3: eine Ispindel von Hydrom
www.hydrom.io/de

Hobbybrauermesse: Samstag, 23.09.23 ab 14.00 Uhr

Im Rahmen des Schaubrauens und der Hobbybrauermesse bestimmen wir kostenlos den präzisen Alkoholgehalt (%Vol.) deines mitgebrachten Bieres mit der EasyDens & SmartRef Bier Combo.

Nutzt die einmalige Chance und bringt eine Flasche eures selbstgebrauten Bieres mit. Um die Messung zu beschleunigen, am besten gleich gefilterte und entgaste Proben mitbringen (z.B. mit Hilfe eines Erlenmeyer-Kolbens oder durch Rühren und vorher durch einen Kaffeefilter laufen lassen).

Die EasyDens & SmartRef Beer Combo kombiniert Dichte- und Brechungsindexmessung und ermöglicht so eine präzise Bestimmung des Alkoholgehaltes in fertigem Bier mit einer Genauigkeit von +/- 0,5 %Vol. Resultat der Messung sind dann Alkoholgehalt, wirklicher Extrakt und die Stammwürze.

Versteuerung Wettbewerbsbiere anlässlich der HHBT

Michael Mihm

Nach nun vier HHBT (2018/2019/2021/2022) kann der Vorstand eine Bilanz der Versteuerung der Wettbewerbsbiere durch den Verein vornehmen. Die Umsetzung dieser Dienstleistung für die Mitglieder war für die Vorstandschaft von Anfang an nicht einfach. Im Schriftverkehr mit dem Bundesfinanzministerium und der Zolldirektion konnte ein gangbarer Weg vorgeschlagen werden, der dann in Folge mit dem zuständigen Hauptzollamt des jeweiligen Veranstaltungsortes noch detailliert erörtert und abgestimmt werden musste.

Letztendlich wurden eine detaillierte Erklärung der Biereinreicher, eine Namensliste (mit Betriebsnummer/zuständigen HZA etc.) und die Steuererklärung (Formular 2075) an das lokal zuständige Hauptzollamt durch den Verein übermittelt. Zu guter Letzt wurde noch die fällige Biersteuer per Zahlung angewiesen. Dieser bürokratische Aufwand hat, obwohl die Steuerschuld je Biereinreicher z. B. in 2022 nur bei 0,29 Euro lag, bei allen vier HHBT zu nicht unerheblichen Ressourcenbindungen in der Vorstandsarbeit geführt. Folglich rechnet sich dieser Betrag im Verhältnis zur aufgewendeten Zeit nicht, zumal der Rest des Wettbewerbsbier-Sudes durch den Brauer sowieso eigenverantwortlich versteuert werden musste.

In Konsequenz heißt das ab sofort: Die Biereinreicher versteuern ihr Bier eigenverantwortlich bei ihrem lokalen Hauptzollamt. Die von diesem erhältliche Versteuerungsbescheinigung dient dann als Nachweis für den Transport. Wir werden uns diese Versteuerungsbescheinigung bei den zukünftigen HHBT mittels Unterschrift bei der Einreichung bestätigen lassen, so dass es im Bedarfsfall keine Komplikationen bei einer Zollkontrolle anlässlich der Haus- und Hobbybrauertage geben kann.

Dieser QR-Code führt direkt zu den Informationen für die Haus- und Hobbybrauer vom Zoll:



Hobbybrauer-Prämierung Siegerrezepte 2022:

Abgetippt von Pascal Collé

Kategorie Münchener Dunkles (untergärig)

1. Platz: Horst Schneider

Schüttung:

4.250 g Münchener Malz
1.000 g Abbey Malt
350 g Cara Bohemian
40 g Carafa Typ II spezial

Brauwasser:

20 Liter Hauptguss
22 Liter Nachtguss

Maischen:

Einmaischen bei 57 °C
1. Rast: 60 Minuten bei 67 °C
2. Rast: 25 Minuten bei 73 °C
Abmaischen

Würzekochen: Kochdauer 75 Minuten

1. Hopfengabe: 20 g Pellets Opal mit 9,2 % Alpha-Säuren 15 Minuten nach Kochbeginn
2. Hopfengabe: 15 g Pellets Tettnanger mit 5,1 % Alpha-Säuren 15 Minuten vor Kochende

Gärung:

Hefegabe: 1 Pk. + Starter Flüssighefe Imperial Yeast L17 Harvest Lager bei 10 °C
Hauptgärung: 22 Tage bei 10 °C
Nachgärung: Flaschengärung nach der Zugabe von 130 g Zucker als Nachgärextrakt (Temperatur: keine Angabe!)

Fertiges Bier:

25 Liter mit 12,8 °P Stammwürze

2. Platz: Christian Voggenreiter

Schüttung:

4.500 g Barke Münchener Malz
200 g Spezial W
200 g Cara Amber
50 g Carafa Typ II

Brauwasser:

17 Liter Hauptguss
17 Liter Nachtguss

Maischen:

Einmaischen bei 57 °C
1. Rast: 60 Minuten bei 67 °C
2. Rast: 25 Minuten bei 73 °C
Abmaischen

Würzekochen: Kochdauer 60 Minuten

1. Hopfengabe: 8 g Pellets Herkules mit 17,4 % Alpha-Säuren bei Kochbeginn
2. Hopfengabe: 25 g Pellets Hersbrucker Spät mit 3,2 % Alpha-Säuren 10 Minuten vor Kochende
3. Hopfengabe: 25 g Pellets Hersbrucker Spät mit 3,2 % Alpha-Säuren 5 Minuten vor Kochende

Gärung:

Hefegabe: 20g Trockenhefe Mangrove M76 Bavarian Lager bei 8 °C
Hauptgärung: 8Tage bei 9 °C und 5 Tage bei 15 °C
Nachgärung: Flaschengärung nach der Zugabe von 147 g Zucker als Nachgärextrakt (Temperatur: keine Angabe!)

Fertiges Bier:

26 Liter mit 12,5 °P Stammwürze

2. Platz: Benjamin Erdmann

Schüttung:

3.900 g Münchener Malz Typ 2 (EBC 25)
1.500 g Pilsener Malz (EBC 2,5)
300 g Cara Münch Typ 2 (EBC 125)
200 g Sauermalz (EBC 5)
100 g Chocolate Malt (EBC 800)

Brauwasser:

26 Liter Hauptguss
8 Liter Nachtguss

Maischen:

Einmaischen bei 57 °C

1. Rast: 10 Minuten bei 57 °C
2. Rast: 45 Minuten bei 63 °C
3. Rast: 30 Minuten bei 72 °C
4. Rast: 5 Minuten 78 °C

Abmaischen

Würzekochen: Kochdauer 60 Minuten

1. Hopfengabe: 30 g Pellets Hallertauer Tradition mit 6,8 % Alpha-Säuren bei Kochbeginn
2. Hopfengabe: 30 g Pellets Hallertauer Tradition mit 6,8 % Alpha-Säuren nach Kochende im Whirlpool

Gärung:

Hefegabe: 22,5 g Trockenhefe Brewferm Lager bei 13,5 °C

Hauptgärung: 10 Tage bei 12,5 °C

Nachgärung: Flaschengärung nach der Zugabe von 5 g Zucker/Liter als Nachgärextrakt für 6 Tage bei 12,5 °C
Anschließend Lagerung.

Fertiges Bier:

22,5 Liter mit 13,4 °P Stammwürze

3. Platz: Stefan Pöhler

Schüttung:

5.500 g Münchener Malz, Weyerman Bio (20-25)

Brauwasser:

25 Liter Hauptguss
6 Liter Nachguss

Maischen:

Einmaischen bei 44 °C

1. Rast: 40 Minuten bei 62 °C
2. Rast: 25 Minuten bei 72 °C
3. Rast: 10 Minuten bei 78 °C

Abmaischen

Würzekochen: Kochdauer 80 Minuten

1. Hopfengabe: 18 g Pellets Tradition mit 6,9 % Alpha-Säuren 10 Minuten nach Kochbeginn
2. Hopfengabe: 18 g Pellets Tradition mit 6,9 % Alpha-Säuren 40 Minuten nach Kochbeginn

Gärung:

Hefegabe: 23 g Trockenhefe Fermentis Saflager S-23 bei 10 °C

Hauptgärung: 13 Tage bei 10 °C, 9 Tage bei 16 °C und 13 Tage (Temperatur: keine Angabe!)

Nachgärung: Flaschengärung nach der Zugabe von 88 mL unvergorener Würze als Nachgärextrakt (Temperatur: keine Angabe!)

Fertiges Bier:

19 Liter mit 13,4 °P Stammwürze

Kategorie Helles Hefeweizenbier (obergärig)

1. Platz: Noah Rehberg

Schüttung:

4.000 g Weizenmalz, hell (4 EBC)
1.500 g Wiener Malz (9 EBC)
400 g Karamelmalz, hell (25 EBC)
150 g Sauermalz (5 EBC)

Brauwasser:

30 Liter Hauptguss
21 Liter Nachguss

Maischen:

Hinweis: Gemaischt wurde nach dem „Herrmann-Verfahren“ (siehe VHD-Flaschenpost, Nr. 17); Schüttung und Hauptguss wurden jeweils halbiert.

Einmaischen bei 63 °C

1. Rast (Teilmaische): 20 Minuten bei 63 °C
2. Rast (Teilmaische): 20 Minuten bei 68 °C
3. Rast (Teilmaische): 7 Minuten bei 72 °C
4. Rast (Gesamtmaische): 50 Minuten bei 45 °C
5. Rast (Gesamtmaische): 30 Minuten bei 67 °C

Abmaischen

Würzekochen: Kochdauer 80 Minuten

1. Hopfengabe: 10 g Pellets Magnum mit 11,5 % Alpha-Säuren + 20 g Pellets Saazer mit 4,7 % Alpha-Säuren 20 Minuten vor Kochbeginn
2. Hopfengabe: 20 g Pellets Saazer mit 4,7 % Alpha-Säuren 20 Minuten nach Kochbeginn
3. Hopfengabe: 20 g Pellets Saazer mit 4,7 % Alpha-Säuren 20 Minuten nach Kochende im Whirlpool

Gärung:
Hefegabe: Flüssighefe Wyeast 3068 mit 700 mL Starterextrakt (angestellt am Vortag) bei 20 °C
Hauptgärung: 10 Tage bei 20 °C
Nachgärung: Flaschengärung nach der Zugabe von 9g/L Zucker als Nachgäreextrakt (Temperatur: keine Angabe!)

Fertiges Bier:
34 Liter mit 12,7 °P Stammwürze

2. Platz: Martina Biniasch

Schüttung:
3.000 g Weizenmalz, hell (3 EBC)
1.000 g Münchener Malz, hell (15 EBC)
500 g Pilsener Malz (3,2 EBC)
150 g Karamelmalz, hell (30 EBC)
50 g Haferflocken (1 EBC)

Brauwasser:
20 Liter Hauptguss
15 Liter Nachguss

Maischen:
Vormaische: Weizenmalz + 10 Liter HG
Einmaischen bei 42 °C
1. Rast: 30 Minuten bei 40 °C
2. Rast: 30 Minuten bei 65 °C
3. Rast: 20 Minuten bei 72 °C
Hauptmaische (Gesamtmaische): Vormaische + Restschüttung + Rest-HG
4. Rast: 30 Minuten bei 45 °C
5. Rast: 30 Minuten bei 65 °C
6. Rast: 20 Minuten bei 72 °C
Abmaischen bei 78 °C

Würzekochen: Kochdauer 60 Minuten
1. Hopfengabe: 20 g Pellets Saphir mit 4,1 % Alpha-Säuren bei Kochbeginn
2. Hopfengabe: 15 g Pellets Saphir mit 4,1 % Alpha-Säuren 10 Minuten vor Kochende

Gärung:
Hefegabe: 500 mL Flüssighefe Brauereihefe (Löwenbräu Elzach) bei 22 °C
Hauptgärung: 12 Tage bei 22 °C

Nachgärung: Flaschengärung nach der Zugabe von 10 g/L Glucose als Nachgäreextrakt (Temperatur: keine Angabe!)

Fertiges Bier:
21 Liter mit 13,0 °P Stammwürze

3. Platz: Claus-Harald Güster

Schüttung:
3.500 g Weizenmalz, hell (4 EBC)
1.700 g Pilsener Malz (4 EBC)
500 g Münchener Malz, Typ I (15 EBC)
100 g Sauermalz (5 EBC)

Brauwasser:
24 Liter Hauptguss
17 Liter Nachguss

Maischen:
Einmaischen bei 35 °C
1. Rast: 15 Minuten bei 44 °C
2. Rast: 40 Minuten bei 45 °C
3. Rast: 15 Minuten bei 54 °C
4. Rast: 70 Minuten bei 63 °C
5. Rast: 15 Minuten bei 67 °C
6. Rast: 15 Minuten bei 72 °C
7. Rast: 10 Minuten bei 75 °C
8. Rast: 5 Minuten bei 78 °C
Abmaischen bei 78 °C

Würzekochen: Kochdauer 85 Minuten
1. Hopfengabe: 50 g Pellets Hallertauer Hersbrucker mit 2,3 % Alpha-Säuren bei Kochbeginn
2. Hopfengabe: 10 g Pellets Herkules mit 16,2 % Alpha-Säuren 20 Minuten vor Kochende

Gärung:
Hefegabe: 22 g Mangrove Jack's (Trockenhefe) M20 Bavarian Wheat bei 24 °C
Hauptgärung: 8 Tage bei 21-24 °C
Nachgärung: Flaschengärung nach der Zugabe von 4 Liter Ausschlagwürze als Nachgäreextrakt (Temperatur: keine Angabe!)

Fertiges Bier:
27 Liter mit 13,2 °P Stammwürze

Kategorie Amerikanisches Pale Ale (obergärig)

1. Platz: Herbert Franzbäcker

Schüttung:

5.000 g Pale Ale-Malz (7 EBC)
300 g Karamelmalz, hell (25 EBC)
300 g Karamelmalz, Pils (4 EBC)
200 g Weizenmalz, hell (4 EBC)
150 g Haferflocken (2 EBC)

Brauwasser:

23,4 Liter Hauptguss
11,4 Liter Nachguss

Maischen:

Einmaischen bei 70 °C
1. Rast: 60 Minuten bei 68 °C
Abmaischen bei 75 °C

Würzekochen: Kochdauer 90 Minuten

1. Hopfengabe: 17 g Pellets Centennial mit 6,5 % Alpha-Säuren + 7 g Pellets Simcoe (US) mit 12,5 % Alpha-Säuren bei Kochbeginn
2. Hopfengabe: 12 g Pellets Lemmondrop (US) mit 5,5 % Alpha-Säuren + 6 g Pellets Simcoe (US) mit 12,5 % Alpha-Säuren + 4 g Pellets Cascade (US) mit 7,2 % Alpha-Säuren 15 Minuten vor Kochende
3. Hopfengabe: 12 g Pellets Lemmondrop (US) mit 5,5 % Alpha-Säuren + 6 g Pellets Simcoe (US) mit 12,5 % Alpha-Säuren + 4,5 g Pellets Cascade (US) mit 7,2 % Alpha-Säuren 15 nach Kochende im Whirlpool

Gärung:

Hefegabe: 20 g Mangrove Jack's (Trockenhefe) M15 Empire Ale bei 18 °C
Hauptgärung: 21 Tage bei 18 °C
4. Hopfengabe: 91,2 g Pellets Mosaic mit 11,2 % Alpha-Säuren + 52,8 g Pellets Citra mit 14,5 % Alpha-Säuren am 2. Tag der Hauptgärung
Nachgärung: 31 Tage nach der Zugabe von 147 g/L Zucker als Nachgärextrakt (Temperatur: keine Angabe!)
Abfüllung

Fertiges Bier:

21 Liter mit 12,8 °P Stammwürze

2. Platz: Thomas Mielke

Schüttung:

20,9 kg Pilsener Malz (3-5 EBC)
5,2 kg Wienermalz (8-10 EBC)
1,0 kg Karamelmalz, hell Barke (10-15 EBC)
1,0 kg Weizenmalz (14-18 EBC)
1 kg Haferflocken (Zugabe in der Rast)

Brauwasser:

94 Liter Hauptguss
76 Liter Nachguss

Maischen:

Einmaischen bei 69 °C
1. Rast: 60 Minuten bei 67 °C
Abmaischen bei 75 °C

Würzekochen: Kochdauer 70 Minuten

1. Hopfengabe: 26 g Pellets Hercules mit 17,9 % Alpha-Säuren bei Kochbeginn
2. Hopfengabe: 105 g Pellets Citra mit 11,4 % Alpha-Säuren + 88 g Pellets Strata mit 12,2 % Alpha-Säuren 10 Minuten vor Kochende
3. Hopfengabe: 324 g Pellets Citra mit 11,4 % Alpha-Säuren + 235 g Pellets Strata mit 12,2 % Alpha-Säuren 20 nach Kochende im Whirlpool

Gärung:

Hefegabe: 100 g Mangrove Jack's (Trockenhefe) M66 bei 12 °C
Hauptgärung: 21 Tage bei 15 °C und 10 Tage bei 2 °C
4. Hopfengabe: 210 g Pellets Citra mit 11,4 % Alpha-Säuren + 210 g Pellets Strata mit 12,2 % Alpha-Säuren + 160 g Pellets Galaxy am 21. Tag der Hauptgärung
Abfüllung

Fertiges Bier:

120 Liter mit 13,2 °P Stammwürze

3. Platz: Luca Sperr

Schüttung:

3.600 g Pale Ale-Malz (7 EBC)
200 g Karamelmalz, hell
50 g Sauermalz (5 EBC)

Brauwasser:

12 Liter Hauptguss
8 Liter Nachguss

Maischen:

Einmaischen bei 67 °C

1. Rast: 60 Minuten bei 67 °C

1. Rast: 60 Minuten bei 67 °C

1. Rast: 60 Minuten bei 67 °C

Abmaischen

Würzekochen: Kochdauer 60 Minuten

1. Hopfengabe: 2,5 g Pellets Cryo Mosaic mit 21,3 % Alpha-Säuren + 5 g Pellets Magnum mit 11,5 % Alpha-Pellets Säuren 20 Minuten vor Kochbeginn

2. Hopfengabe: 5 g Pellets Mosaic mit 12,3 % Alpha-Säuren 25 Minuten vor Kochende

3. Hopfengabe: 5 g Pellets Amarillo mit 8,5 % Alpha-Säuren 15 Minuten vor Kochende

4. Hopfengabe: 10 g Pellets Mosaic mit 12,3 % Alpha-Säuren 30 Minuten nach Kochende im Whirlpool

Gärung:

Hefegabe: Mangrove Jack's (Trockenhefe) M44 US West Coast + 200 mL Malzextraktlösung (12 %) als Starter bei 23 °C

Hauptgärung: 11 Tage bei 21 °C

4. Hopfengabe: 50 g Pellets Mosaic mit 12,3 % Alpha-Säuren + 20 g Pellets Amarillo mit 8,5 % Alpha-Säuren am 7. Tag der Hauptgärung

Nachgärung: keine Angabe!

Abfüllung nach 11 Tagen

Fertiges Bier:

14 Liter mit 13,2 °P Stammwürze

Heimbrau Convention 2023

Siggi Schüngel

Am 10.03.2023 machten sich drei VHD-Mitglieder (Daniel Greher, Dirk Wagner und Siggi Schüngel) auf den Weg nach Romrod in Hessen zur HB-CON 2023.

Nach 2019 konnte nun endlich nach 3! Corona geschuldeten Ausfällen die Veranstaltung zum zweiten Mal durchgeführt werden.

Freitags wurde dieses Event um 19:00 Uhr eröffnet (es wurde von 380 Teilnehmern gesprochen) und vor

Ort haben wir drei sehr schnell einige bekannte Gesichter aus unserem VHD begrüßen können.

An diesem Abend haben ca. 30 Hobbybrauer mit viel Liebe ihre Kreationen präsentiert und es wurde ein Publikumspreis „Sieger der Herzen“ vergeben. Die Biere konnten in mehreren Räumlichkeiten (Rittersaal, Kaminzimmer, Gewölbekeller) des Schlosses verkostet werden und es war eine schöne Stimmung mit unglaublich vielen Haus- und Hobbybauern. Nur am Rande sei bemerkt: „Die Qualität der Biere war beachtlich“.

Der Samstag startete ab 10:00 Uhr gespickt mit Vorträgen, Seminaren, Verkostungen und Workshops. Insgesamt 35 spannende Angebote mit über 50 Stunden Programm.

Die Auswahl war enorm! Leider gab es viele zeitliche Überschneidungen, die aus organisatorischen Gründen nicht anders handelbar waren (für die nicht besuchten Programmpunkte gibt es ja noch ein 2024).

Natürlich haben diese Vorträge, Seminare, Verkostungen und Workshops ihren Preis.

Kleiner Ausschnitt aus dem Samstag-Programm (Brewer's Campus):

- Kveik & Farmhouse Brewing (Vortrag)
- Die Berliner Weisse (Vortrag)
- Alkoholfreie & -arme Biere (Vortrag)
- Bier & Schokolade (Verkostung)
- Belgische Trappistenbiere (Verkostung)
- Fehleraromen (Seminar)
- Hygiene u. Biofilme (Seminar)
- Schankanlagentechnik (Seminar)
- Rezeptentwicklung (Workshop)
- Earl'sches Kochmaisverfahren (Workshop)

Tagsüber war in den Räumlichkeiten des Schlosses noch zusätzlich ein sehr schöner Brauermarkt mit vielen Ausstellern aufgebaut. Es gab auch eine Tombola mit tollen Preisen, gespendet von den Ausstellern.

Drei Braugruppen brauen in Diethkirchen

Pascal Collé

An dem Wochenende um den „Tag des deutschen Bieres“ trafen sich drei VHD-Braugruppen in Diethkirchen an der Lahn, um gemeinsam zu brauen: Brunnenbräu Diethkirchen, Hausbrauerei Mühlenbräu und die Hobbybrauer Nordrhein



(Vorbereitung des Brautages; Bild: A Schwickert)

Bei den „Brunnenbrauern“ in Diethkirchen gibt es vier Sudkessel, die mit Holz befeuert werden mussten. Schon deswegen war der Brautag – für mich jedenfalls – etwas Besonderes.



(Bei vier Braukesseln gibt es viel zu tun; Bilder: P. Collé)



(Dirk maischt ein/Georg umsorgt; Bilder: A. Schwickert)

An drei Kesseln wurde jeweils von der Braugruppe gebraut. Der vierte Kessel wurde genutzt, um Wasser (z. B. für Nachgüsse) zu erhitzen. Andreas machte parallel noch einen kleinen Sud im Einweckgerät und so gab es insgesamt an diesem Tag vier Sude.



(Der Sud der Hobbybrauer Nordrhein; Bilder: A. Schwickert)

Bei dem Sud der Hobbybrauer Nordrhein wurde das Röstmalz bei der zweiten Rast direkt in die Maischpfanne geschrotet. Hier wollte jemand sicher sein, dass das Bier kein Kölsch wird.

An diesem Brautag kamen weitere befreundete Hobbybrauer vorbei, um sich bei einem Bier auszutauschen und an den Sudkesseln zu fachsimpeln.

Das 3-Braugruppen-Brauen war ein gelungener Tag, zumal die Hobbybrauer Würze mit nach Hause nehmen konnten.



(Sinnvolle Verwendung des Trebers; Bild: P. Collé)

Nach einem gemeinsamen Frühstück am nächsten Tag haben wir noch den Treber von vier Suden auf der Weide „entsorgt“. Die Rindviecher ließen sich nicht lange bitten.

Insgesamt eine spaßige Aktion, die sich hervorragend dazu eignet, bei Gelegenheit wiederholt zu werden.

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: Detlef Mai, Andreas Schwickert und Dr. Thomas Theelen

vhd.verkostungsteam@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

[instagram.com/hausgebraut.de](https://www.instagram.com/hausgebraut.de)

[facebook.com/VHD1995](https://www.facebook.com/VHD1995)