

VHD e.V. - Schalander

Mitteilungsblatt der Vereinigung der Haus- und Hobbybrauer in Deutschland e. V.
Ausgabe Nr. 51 – Juni 2024



Liebe Hobbybrauer,

anbei findet ihr die 51. Ausgabe des VHD-Schalanders.

Ich möchte ich mich bei euch dafür entschuldigen, dass eine neue Ausgabe des Vereinsblatts leider wieder viel zu lange auf sich warten gelassen hat. Die Gründe dafür sind vielfältig: Ein zusätzliches Medium für die Inhalte zu den jährlichen HHBT, das begrenzte Zeitbudget für das Ehrenamt und nicht zuletzt auch an der persönlichen Motivation nach den vielen Schalander-Jahren.

Aber beim VHD-Schalander gibt es Bewegung und es gibt erfreuliche Neuigkeiten. Mehr dazu werdet ihr in Kürze erfahren.

Die Inhalte in dieser Ausgabe sind im Einzelnen:

- Bericht zu den HHBT in Oldenburg
- Erfahrungsbericht Hobbymälzen (Teil 2)
- Braugruppen im Fichtelgebirge
- Siegerrezepte HHBT 2023
- Nachruf
- Ansprechpartner im VHD
- Protokoll der JHV 2023

Berichte und Neuigkeiten über unsere Braugruppen, in denen das eigentliche Vereinsleben stattfindet, sind natürlich jederzeit willkommen.

Am letzten Septemberwochenende stehen die nächsten Haus- und Hobbybrauertage an. Dieses Mal trifft sich der Hobbybrauer-Zirkus in Höchststadt a. d. Aisch und die Vorbereitungen des Orga-Teams und des VHDs laufen bereits auf Hochtouren. Eine Anmeldung ist noch möglich – ich bin schon angemeldet und freue mich euch dort wieder zu sehen.

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)

Haus- und Hobbybrauertage 2023 in Oldenburg

Alexander Sperr

Weniger Verein, mehr hausgebräutes Bier

Bereits am Programm war zu sehen, dass bei den diesjährigen Haus- und Hobbybrauertagen das selbstgebräute Bier der Teilnehmer deutlich mehr im Fokus lag als in den vergangenen Jahren. Durch die Umstrukturierung des Ablaufs und die Einführung neuer Programmpunkte gab es deutlich mehr Möglichkeiten, die vielen Kreationen der anderen Braubegeisterten zu kosten. Insgesamt kam das beim größten Teil der Besucher sehr gut an, auch wenn es an der einen oder anderen Stelle noch nicht ganz rund lief.

Die HHBT fanden in diesem Jahr zum 27. Mal statt und sind damit die älteste derartige Veranstaltung in Deutschland. Natürlich sind die Hobbybrauertage vorrangig eine Vereinsveranstaltung, während der die vorgeschriebenen Regularien erfüllt werden müssen. Da der Verein Mitglieder im gesamten Bundesgebiet und darüber hinaus hat, findet aus Synergiegründen während der Veranstaltung immer auch die nach Satzung vorgesehene Mitgliederversammlung statt. Da sich hierbei Diskussionen auch in die Länge ziehen können, haben viele Teilnehmer begrüßt, dass diese Versammlung ziemlich straff mit einer Zeitbeschränkung auf zwei Stunden am Sonntagvormittag durchgeführt wurde. Die abgegebenen Rückmeldungen sind noch nicht vollständig ausgewertet, aber es deutet sich an, dass die Mitgliederversammlung nicht wieder auf ihren früheren Programmplatz am Freitagabend zurückkehren wird. Manche Mitglieder nutzten auch einfach die Möglichkeit einer früheren Abreise.

Oldenburg war anders

Großer Dank gilt den Veranstaltern Janna Claußen und Frank Ludwig, die vor Ort das Menschenmögliche getan haben, um gelungene Hobbybrauertage zu organisieren. Fast die gesamte Veranstaltung fand in den Räumen einer örtlichen Tanzschule statt. Früh-

anreisende hatten aber bereits am Donnerstagabend die Möglichkeit, sich im Tungeler Krug bei Janna und

Die Hobbybrauertage boten einige Aktivitäten: Neben den quasi traditionellen Brauereibesichtigungen und Stadtführungen, gab es außer den Hauptacts „Open Tap“ und „Tap Takeover“ einige Fachseminare, die teilweise sehr schnell ausgebucht waren. Das Craftbeer-Glas-Seminar fand gleich zweimal statt und konnte dadurch auch von den Verkostungsteilnehmern besucht werden: Dennis Spahn stellte den Einfluss verschiedener Glasformen auf Aroma und Geschmack unterschiedlicher Biersorten vor, ein Set von vier Spezialgläsern war in der Seminaregebühr inbegriffen, und das Gros der Teilnehmer – mich eingeschlossen – war verblüfft, wie sehr sich die Glasform tatsächlich auswirkt. Großer Beliebtheit erfreute sich erstaunlicherweise auch das Fehlparfüm-Seminar, gab es dort doch ausschließlich Biere, mit denen irgendetwas nicht stimmte. Carsten Helmholtz, BJCP-Judge aus Berlin und Vorsitzender des dortigen Hobbybrauervereins stellte drei Stunden lang Fehlparfüm- und -geschmäcker vor, die typischerweise in Bieren vorkommen, außerdem deren Ursachen und Möglichkeiten zur Verhinderung.



Carsten bei seinem Fehlparfüm-Seminar (Bild: D. Greher)

Martina Biniash brachte den Teilnehmern ihres Seminars die Herstellung von Bieressig und Biersenf näher. Beim inzwischen auch schon traditionellen Bier-Stammtisch stellte Biersommelier Timo Schwindt Biere kleiner lokaler Brauereien vor. Erklärtes Ziel bei der Programmgestaltung war es, den Fokus mehr auf das Thema „Selbstgebrautes Bier“ zu legen. Daher standen zwei Abende (und ein halber Nachmittag) vollkommen im Zeichen der Hobbybrauerbiere. Jeder Teilnehmer konnte am Freitagabend beim „Open Tap“ seine Biere präsentieren. Hierbei ging es darum, die eigenen Biere und die ei-

Frank zu treffen und auszutauschen.

gene Hobbybrauerei in Szene zu setzen. Von 19.00 bis 22.00 Uhr wurden die Bierkreationen der anwesenden Hobbybrauwelt präsentiert und ausgeschenkt.



Hobbybrauer-Vielfalt beim Open Tap. (Bild: A. Sperr)

Dabei gab es keine Vorgaben zu Stilen, Mengen oder Gebinden. So gab es Tische mit nur einem Fass und solche mit einer großen Auswahl an Flaschenbieren. Die einzigen Bedingungen waren die Anwesenheit des Brauers während des Ausschanks an seinem Tisch, um Auskünfte zu seinen Bieren zu geben und die Teilnahme an den HHBT. Über ein bewährtes Chipsystem wurden drei Publikumssieger, die „Brauer der Herzen“ gewählt und mit Preisen verwöhnt.

Der HHBT-Samstag startete mit der Vereinsmeisterschaft. Die Teilnahme daran war wie schon früher den Vereinsmitgliedern vorbehalten. Die Verkostung der eingereichten Biere fand nach bewährtem Konzept in zwei Runden statt: In der Vorverkostung wurden in Kleingruppen die Biere gegenseitig verkostet und besprochen. Dies schult den Hobbybrauer und ermöglicht einen offenen Austausch mit hohem Lernfaktor. Jeder Biereinreicher musste hieran teilnehmen. Bei der später folgenden Hauptverkostung wurden die Biere blind verkostet. Jedes Jurymitglied verkostet und bewertet dabei für sich. Die Auswertung der Verkostungsergebnisse erfolgt ebenfalls anonym und EDV-gestützt. Sieger bzw. Rangfolgen werden nur durch die Ergebnisse der Hauptverkostung bestimmt. Bereits am Freitagabend wurden Referenzbiere der ausgelobten Sorten (Norddeutsches Rotbier, New England IPA und dunkler Weizendoppelbock) vorgestellt und ihre Eigenschaften besprochen.

Als weiteres bieriges Event folgte ab 14 Uhr das Tap Takeover: Hier durften dem Publikum der HHBT ebenfalls wieder eigene Biere angeboten werden, in

diesem Fall allerdings ohne Bewertungen und Preisverleihung.



Die Hauptverkostung. (Bild: A. Sperr)

Für Fassbier standen Durchlaufkühler zur Verfügung, es durfte aber ebenso Flaschenbier angeboten werden. Auf einem Übersichtsplan konnte man sich informieren, wo gerade welches Bier ausgeschenkt wird. Meistens waren mindestens fünf Biere im Ausschank. Zeitgleich fand die Hobbybrauermesse statt, bei der vor allem kommerzielle Anbieter von Braubedarf ihre Neuheiten vorstellten. Neu war, dass zur Hobbybrauermesse und zum Tap Takeover auch externe Tagesgäste gern gesehen waren. Gegen eine kleine Gebühr von 10 € erhielt der Tagesgast ein Verkostungsglas und die Möglichkeit zur Teilnahme an der Hausmesse.

Für angemeldete Teilnehmer, dann also wieder ohne Tagesgäste, erfolgte am Samstagabend ein gemeinsames Essen in Form eines Grünkohl-Buffets und die Prämierung der Sieger des Vereinswettbewerbes. Der Abend konnte dann mit weiterer Verkostung von Bieren, unter anderem auch der Wettbewerbsbiere – sofern noch vorhanden, ausklingen.

Nach den HHBT ist vor den HHBT

Bis zum Schluss, genauer gesagt bis zur Mitgliederversammlung, blieb der Austragungsort der nächstjährigen Hobbybrauertage ein gut gehütetes Geheimnis. Die Eingeweihten blieben trotz aller Bedrängnis standhaft und gaben ihr Wissen nicht preis. So erfuhr dann die relativ überschaubare Anzahl von Mitgliedern, die sich nicht für eine Frühreise entschieden hatten, als erstes die Neuigkeit: Die Haus- und Hobbybrauertage 2024 finden vom 26.-29.9. in Höchststadt an der Aisch statt. Veranstalter ist der VHD-Partnerverein „Verein zur Förderung der Fränkischen Braukultur e.V.“ (kurz VFFB e.V.) in Koopera-

tion mit dem Kellerbergverein Höchststadt e. V. Das HHBT-Orgateam beginnt in Kürze zusammen mit den Veranstaltern die Planung des Events. Aktuelles dazu gibt es fortwährend auf hausgebraut.de, das Programm sollte bis Ostern fertig sein. Wir sind uns sicher, dass auch die HHBT 2024 ein voller Erfolg werden und freuen uns.

Wie ich zum Hobbymälzen und Hobbybrauen kam.

Nico Palitzsch-Grawert, (Teil 2)



Ende des Keimens. (Bild: N. Palitzsch-Grawert)

Nachdem im letzten VHD-Schalander der Prozess des Keimens beschrieben wurde, geht es jetzt hier um den zweiten Schritt: das Darren.

Wenn sich das Ende des Keimens andeutet, lasse ich die Keime noch ohne Wässerung einen halben bis ganzen Tag stehen, um sie anschließend im Dörrgerät zu trocknen. Im dokumentierten Fall habe ich die Keime bei 67°C darren lassen und durch zwischenzeitliches Umschichten erst die gesamte Menge auf alle Bleche bekommen.

Nach ca. 12 Stunden waren die Keime trocken. Mit einer kleineren Charge lasse ich sie meistens über Nacht bei 32°C trocknen und erhöhe erst am Ende für ein bis zwei Stunden auf 67°C. Ich würde meinen, dass dann die Sudhausausbeute höher war, was vielleicht an mehr Enzymen oder einem anderen pH-

Wert liegen könnte. Doch genauere Daten habe ich nicht vorliegen.



Dörrbleche im Dörrgerät. (Bild: N. Palitzsch-Grawert)

Was ich aber sagen kann, ist, dass sich bei 67°C die Keime von den Körnern besser entfernen lassen. Und diese müssen ab, damit sie nicht anfangen zu schimmeln. Ich nutze hierfür ein großes Metallsieb mit kleinen Löchern.



Im Sieb fallen die Keime ab. (Bild: N. Palitzsch-Grawert)

Die noch warmen Keimlinge schüttele ich hinein, reibe sie immer wieder zwischen meinen Händen und rühre sie mehrere Minuten um. Dadurch werden die Keime abgestreift und fallen durch das Sieb. Das fertige Malz wiege ich schlussendlich noch ab und lasse es ein paar Wochen liegen, ehe ich es verarbeite. In der Vergangenheit habe ich aber auch schon recht frisches Malz gebraut, genauso wie auch welches, das bei mir schon über viele Monate gelagert war. Die Ergebnisse waren recht nah beieinander.



Das fertige Malz wird noch gelagert. (Bild: N. Palitzsch-Grawert)

Die Verarbeitung selbst ist nicht anders als mit gekauftem Malz: schroten, maischen, läutern - wie es der Hobbybrauer eben kennt. Geschmacklich allerdings liegen Welten dazwischen, logischerweise: denn es ist noch mehr goldene Handarbeit und mit Liebe gemacht. Ganz abgesehen von den Geschichten, die man seinen Gästen zu Bieren aus eigenem Hausmalz auftragen kann. ;-)



Das Hausmalz wird verarbeitet. (Bild: N. Palitzsch-Grawert)

Allzeit Gut Sud wünsch ich euch!

Hobbybrauer-Wettbewerb in Leikeim

Pascal Collé

Unter dem Motto „Braukunst aus Franken“ rief die Brauerei Leikeim zum zweiten Mal zu einem Hob-

bybrauer-Wettbewerb auf, um das beste selbstge-
braute Bier Frankens zu finden.



Zurecht stolz auf den 3. Platz. (Bild: S. Möhring)

Im Oktober 2023 fand die Hauptrunde durch die fachkundige Jury statt und VHD-Mitglied Stefan Möhring gewann den dritten Platz. Herzlichen Glückwunsch!

Braugruppen im schönen Fichtelgebirge

Matthias Dietrich

Das Fichtelgebirge ist ein bis zu 1.051 Meter hohes Mittelgebirge im Nordosten Bayerns, gehörend zum Regierungsbezirk Oberfranken. Jahrelang fristete es – an der ehemaligen Deutsch-Deutschen und an der tschechischen Grenze gelegen, ein unberechtigtes Schattendasein. Doch das hat sich durch den Wegfall der Grenzen und durch innovative Kampagnen wie #freiraumfürmacher geändert. Auch die Hobbybrau-

er-Szene wächst. Seit 2020 haben sich innerhalb kurzer Zeit einige interessante Braugruppen formiert.

Kastanienbräu e. V.

Zum Tag des Bieres im April 2021 hat sich der Verein Kastanienbräu e. V. mit Sitz in Schirnding und dem Brauort Hohenberg an der Eger gegründet. Die Idee entstand durch einen Artikel im örtlichen Bürgerboten, der über eine mögliche Förderung durch die Brücken-Allianz Bayern-Böhmen e. V. informierte.

Nach Antragsgenehmigung wurde in unzähligen Arbeitsstunden eine schöne Braustätte in Hohenberg an der Eger geschaffen. Das Herzstück bildet eine schmucke 3,5-hL-Brauanlage. Hinter der Kastanienbräu e. V. steht ein aktives und geselliges Team, das sich die Pflege von Brauchtum, Tradition und die Förderung der dörflichen Gemeinschaft zum Ziel gesetzt hat. Dafür werden verschiedene Bierstile gebraut, welche zu verschiedenen Gelegenheiten zum Ausschank kommen.

Kontakt:

Facebook: de.facebook.com/Kastanienbraeu

Ansprechpartner: Mathias Lang

Home Brewery Ochsenkopf e. V., Bischofsgrün

Neu in der Hobbybrauerszene: der Verein Home Brewery Ochsenkopf e. V.

Zehn Mitglieder haben sich am 24.08.2023 zusammengefunden, um den Hobbybrauerverein zu gründen. Das Ziel des Vereins ist, das Hausbrauen in Bischofsgrün, am Fuße des Ochsenkopfs (1024m), publik zu machen, den verantwortungsvollen Umgang mit Bier zu fördern und die lange Tradition des Bischofsgrüner Biers wieder aufleben zu lassen.

Gebraut wird derzeit im häuslichen Bereich der Gründungsmitglieder. Die Einrichtung einer Vereinszentrale ist angedacht. Wir dürfen also gespannt sein, was sich da weiterentwickelt.

Kontakt: www.ochsenkopf.de

Instagram: @ochsenkopf_bischofsgruen

Facebook: ochsenkopf

Ansprechpartner: Jens Stenglein

Dorfgemeinschaft Schlottenhof e. V, 95659 Arzberg

Siegerrezepte der HHBT 2023 in Oldenburg

Neucherl-Bräu, Schönwald

Auch in Schönwald im Fichtelgebirge, am Fuße des großen Kornbergs (827m), hat sich etwas getan. Nach Schließung der örtlichen Exportbrauerei im Jahr 1921 wird genau 100 Jahre später - seit 2021- wieder Bier gebraut. Mithilfe einer Projektförderung des Regionalbudgets der ILE Dreiländereck Bayern-Sachsen-Böhmen wurde von fünf befreundeten Hobbybrauern eine Nanobrauerei mit einem 2-hL-Sudhaus in der Metzgereiabteilung eines ehemaligen Marktes eingerichtet. Ganzer Stolz der Truppe ist das Kühlhaus, in welchen das gebraute Bier bei 0° Grad Celsius ausgelagert wird. Gebraut werden verschiedene Bierstile – vorzugsweise untergärig – aufgrund des sehr weichen Brauwassers gerne auch nach Pilsener Brauart. Die Biere kommen bei verschiedenen Veranstaltungen zum Ausschank. Weiterhin werden auch Hobbybrauerkurse angeboten.

Der Name „Neucherl“ bezieht sich auf die Neige (Bayrisch: Noagerl, Fränkisch: Naach, Oberpfälzisch: Neucherl) und ist ein ironisches Augenzwinkern auf die Größe des Sudhauses.

Kontakt: www.neucherlbraeu.com
Instagram: @neucherlbraeu
Facebook: neucherlbraeu
Ansprechpartner: Matthias Dietrich

Wastl-Bräu in Schlottenhof bei Arzberg

Bierbrauen ist ein weiteres Angebot der zahlreichen Aktivitäten der Dorfgemeinschaft Schlottenhof. Schuld daran sind die Chinesen, denn als eine Abordnung aus China mit Mitarbeitern des Amtes für ländliche Entwicklung (ALE) im Dorf Brotzeit machte, wurde die Brauerei-Idee geboren. Schließlich backt der Dorfverein schon seit 2010 Brot selbst. Ein halbes Jahr später folgte ein bewilligter Förderbescheid des ALE und die Renovierung eines ehemaligen Kiosks am Dorfplatz konnten beginnen.

Tanja Fischer und Tobias Schraml, brauen das Wastl Bier auf einem 3-hL-Sudwerk. Beide sind Braumeister bei mittelständischen Brauereien der Region und konnten vom Dorfverein für das Herzensprojekt gewonnen werden. Das Bier gibt es bei verschiedenen Veranstaltungen des Dorfvereins.

Kontakt:

Kategorie Norddeutsches Rotbier

1. Platz: Gisela Franzbäcker

Schüttung:

2,740 kg Best A-XL (3,4 EBC)
2,330 kg Best Red X (30 EBC)
0,230 kg Chateau Cara Gold (120 EBC)
0,010 kg Röstmalz Spezial Typ 2 (1150 EBC)

Brauwasser:

18,1 Liter Hauptguss
15,6 Liter Nachguss

Maischen:

Einmaischen bei 56 °C
1. Rast: 5 Minuten bei 52°C
2. Rast: 15 Minuten bei 62 °C
3. Rast: 45 Minuten bei 72 °C
Abmaischen bei 76 °C

Würzekochen: Kochzeit 60 Minuten

1. Hopfengabe: 10 g Pellets Perle mit 11,0 % Alpha-Säuren 30 Minuten vor Kochbeginn
2. Hopfengabe: 52 g Pellets Hersbrucker mit 2,1 % Alpha-Säuren 10 Minuten vor Kochende
3. Hopfengabe: 77 g Pellets Perle mit 4,1 % Alpha-Säuren bei Kochende

Gärung:

Hefegabe: 500 mL untergärige Flüssighefe „L17 Harvest Lager“ von Imperial Yeast
Hauptgärung: 31 Tage bei 10 °C
Nachgärung: bei 3,6 %mas Restextrakt in Flaschen abgefüllt

Fertiges Bier:

22 Liter mit 13,5 °Plato Stammwürze

2. Platz: Bernd Jülich

Schüttung:

3,0 kg Best A-XL (4 EBC)
1,0 kg Münchener Malz (20 EBC)

1,0 kg Melanoidinmalz (80 EBC)

Brauwasser:

14,0 Liter Hauptguss

14,0 Liter Nachguss

Maischen:

Einmaischen bei 55 °C

1. Rast: 30 Minuten bei 62°C

2. Rast: 30 Minuten bei 65 °C

3. Rast: 30 Minuten bei 72 °C

Abmaischen bei 75 °C

Würzekochen: Kochzeit 90 Minuten

1. Hopfengabe: 20 g Pellets Perle mit 8,7 % Alpha-Säuren 15 Minuten nach Kochbeginn

2. Hopfengabe: 20 g Pellets Saphir mit 3,9 % Alpha-Säuren und 10 g Pellets Aurora mit 10,5 % Alpha-Säuren 15 Minuten vor Kochende

Gärung:

Hefegabe: 12 g untergärige Trockenhefe „M 84“

Hauptgärung: 10 Tage bei 10 °C

Nachgärung: Abfüllen in Flaschen nach Zugabe von 2 Litern unvergorene Vorderwürze (12 %mas) als Nachgärextrakt

Fertiges Bier:

20,5 Liter mit 14 °Plato Stammwürze

3. Platz: Stefan Möhring

Schüttung:

5,20 kg Best A-XL

1,90 kg Wiener Malz

0,90 kg Melanoidinmalz

0,90 kg Karamellmalz Rot

0,04 kg Röstmalz Spezial Typ III

Brauwasser:

35 Liter Hauptguss

25 Liter Nachguss

Maischen:

Einmaischen bei 63 °C

1. Rast: 30 Minuten bei 62°C

2. Rast: 20 Minuten bei 72 °C

3. Rast: 10 Minuten bei 76 °C

Abmaischen

Würzekochen: Kochzeit 90 Minuten

1. Hopfengabe: 11 g Pellets Hallertauer Tradition mit 5,7 % Alpha-Säuren vor Kochbeginn

2. Hopfengabe: 10 g Pellets Hallertauer Tradition mit 6,8 % Alpha-Säuren und 5 g Pellets Hallertauer Magnum mit 12,6 % Alpha-Säuren 20 Minuten nach Kochbeginn

3. Hopfengabe: 13 g Pellets Perle mit 7,0 % Alpha-Säuren und 11 g Pellets Hallertauer Mittelfrüh mit 4,8 % Alpha-Säuren 10 Minuten vor Kochende

4. Hopfengabe: 36 g Pellets Mandarine Bavaria mit 6,9 % Alpha-Säuren 5 Minuten vor Kochende

Gärung:

Hefegabe: 80 mL untergärige Flüssighefe „WLP 838“ von White Labs

Hauptgärung: 12 Tage bei 12 °C

Nachgärung: 2 Tage bei 22 °C

Abfüllung: nach Zugabe von 4,4 g/L Zucker als Nachgärextrakt in Flaschen abgefüllt

Fertiges Bier:

38 Liter mit 11,5 °Plato Stammwürze

Kategorie Dunkler Weizendoppelbock

1. Platz: Burkhard Weber

Schüttung:

2,590 kg Böhmisches Weizen Tennenmalz (4 EBC)

2,410 kg Pilsener Malz (3 EBC)

1,810 kg Dinkelmalz (5 EBC)

0,880 kg Cara Amber (70 EBC) EBC

0,860 kg Marke Münchener Malz (20)

0,080 kg Röstmalz Spezial Typ 2 (1150)

Brauwasser:

23,6 Liter Hauptguss

13,0 Liter Nachguss

Maischen:

Einmaischen bei 40 °C

1. Rast: 30 Minuten bei 41°C

2. Rast: 10 Minuten bei 55 °C

3. Rast: 30 Minuten bei 63 °C

4. Rast: 30 Minuten bei 72 °C

5. Rast: 10 Minuten bei 78 °C

Abmaischen

Würzekochen: Kochzeit 90 Minuten

1. Hopfengabe: 10 g Pellets Herkules mit 15,4 % Alpha-Säuren bei Kochbeginn
2. Hopfengabe: 10 g Pellets Herkules mit 15,4 % Alpha-Säuren 10 Minuten vor Kochende

Gärung:

Hefegabe: obergärige Flüssighefe „Wyeast 3068“ von Weihenstephan

Hauptgärung: 12 Tage bei 17 °C

Abfüllung: bei 3,9 %mas Restextrakt in Flaschen abgefüllt

Fertiges Bier:

16 Liter mit 18,0 °Plato Stammwürze

2. Platz: Andreas Sperr

Schüttung:

7,5 kg Münchener Malz

4,5 kg Weizenmalz, dunkel

3,0 kg Weizenmalz, hell

1,8 kg Carawheat

0,2 kg Röstmalz Carafa (1300 EBC)

Brauwasser:

Hauptguss (keine Angaben!)

41,0 Liter Nachguss

Maischen:

Einmaischen bei 43 °C

1. Rast: 10 Minuten bei 43°C

2. Rast: 10 Minuten bei 48 °C

3. Rast: 10 Minuten bei 53 °C

4. Rast: 30 Minuten bei 63 °C

5. Rast: 25 Minuten bei 72 °C

Abmaischen bei 76° C

Würzekochen: Kochzeit 75 Minuten

1. Hopfengabe: 29 g Hallertauer Perle mit 6,5 % Alpha-Säuren bei Kochbeginn

2. Hopfengabe: 29 g Hallertauer Perle mit 6,5 % Alpha-Säuren 10 Minuten nach Kochbeginn

3. Hopfengabe: 28 g Hallertauer Perle mit 6,5 % Alpha-Säuren 30 Minuten nach Kochbeginn

Gärung:

Hefegabe: untergärig Trockenhefe bei 27 °C; Hefesorte: (keine Angaben!)

Hauptgärung: 7 Tage bei 22 °C

Abfüllung: bei 6,0 %mas Restextrakt unter Zugabe von 3 Liter unvergorene Würze in Flaschen abgefüllt

Fertiges Bier:

41 Liter mit 19,0 °Plato Stammwürze

3. Platz: Martina Biniasch

Schüttung:

2,100 kg Weizenmalz, hell

1,300 kg Münchener Malz

0,100 kg Carawheat

0,060 kg Haferflocken

Brauwasser:

12 Liter Hauptguss

8 Liter Nachguss

Maischen: („Hermann-Verfahren“)

Teilmaische: Weizenmalz + 6 Liter Hauptguss

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

Gesamtmaische: Teilmaisch + restliche Schüttung und restlicher Hauptguss

4. Rast: 30 Minuten bei 45 °C

5. Rast: 30 Minuten bei 65 °C

5. Rast: 20 Minuten bei 72 °C

Abmaischen bei 78°C

Würzekochen: Kochzeit 80 Minuten

1. Hopfengabe: 20 g Pellets Saphir mit 4,1 % Alpha-Säuren bei Kochbeginn

2. Hopfengabe: 13 g Pellets Saphir mit 4,1 % Alpha-Säuren 15 Minuten vor Kochende

Gärung:

Hefegabe: obergärige Flüssighefe „Brauereihefe Löwenbräu“ bei 20 °C

Hauptgärung: 14 Tage bei 23 °C

Abfüllung: bei 4,7 %mas Restextrakt nach Zugabe von 80 g Zucker in Flaschen abgefüllt

Fertiges Bier:

10 Liter mit 19,0 °Plato Stammwürze

Kategorie New England IPA

1. Platz: Thomas Krämer

Schüttung:

5,430 kg Pilsener Malz (3,5 EBC)
0,800 kg Weizenmalz, hell (3,9 EBC)
0,800 kg Haferflocke
0,300 kg Carapils (4,0 EBC)

Brauwasser:

27,2 L Hauptguss
5,5 L Nachguss

Maischen:

Einmaischen (keine Angabe!)
1. Rast: 10 Minuten bei 54 °C
2. Rast: 60 Minuten bei 67 °C
3. Rast: 10 Minuten bei 78 °C
1 Hopfengabe: 54 g Pellets Saazer mit 6,0 % Alpha-Säuren (Zeit: keine Angabe!)
Abmaischen (keine Angabe!)

Würzekochen: Kochzeit 60 Minuten

2. Hopfengabe: 25 g Pellets Idaho 7 mit 14,0 % Alpha-Säuren, 20 g Pellets Mosaic mit 17,5 % Alpha-Säuren und 10 g Pellets Citra mit 18,0 % Alpha-Säuren in den Whirlpool bei 82 °C für 30 Minuten
3. Hopfengabe: 20 g Pellets Idaho 7 mit 14,0 % Alpha-Säuren, 20 g Pellets Mosaic mit 17,5 % Alpha-Säuren und 10 g Pellets Citra mit 18,0 % Alpha-Säuren in den Whirlpool bei 77 °C für 20 Minuten

Gärung:

Hefegabe: Lallemand Verdant IPA Trockenhefe bei (Temperatur: keine Angabe!)

Hauptgärung:

5 Tage bei 19 °C und 3 Tage bei 22 °C
4. Hopfengabe: 50 g Pellets Mosaic mit 17,5 % Alpha-Säuren und 25 g Pellets Citra mit 18,0 % Alpha-Säuren
6 Tage nach dem Anstellen für 8 Tage.
5. Hopfengabe: 50 g Pellets Idaho 7 mit 14,0 % Alpha-Säuren und 25 g Pellets Citra mit 18,0 % Alpha-Säuren
8 Tage nach dem Anstellen für 6 Tage.
Nachgärung: nach 15 Tage nach Zugabe von 274 ml Zuckerlösung (mit 500g/L) bei Restextrakt 3,2 %mas in Flaschen gefüllt

Fertiges Bier:

20,4 Liter mit 16,3 °Plato Stammwürze

2. Platz: Martin Wyrwa

Schüttung:

4,540 kg Pale Ale (6,5 EBC)
0,380 kg Cara Pils (4,5 EBC)

Brauwasser:

18,5 Liter Hauptguss
13,0 Liter Nachguss

Maischen:

Einmaischen bei 60 °C
1. Rast: 80 Minuten bei 68 °C
2. Rast: 20 Minuten bei 78 °C
Abmaischen (keine Angabe!)

Würzekochen: Kochzeit 60 Minuten

1. Hopfengabe: 14 g Pellets El Dorado mit 11,6 % Alphasäuren 15 Minuten vor Kochende
2. Hopfengabe: 4,5 g Pellets Nectaron mit 9,9 % Alphasäuren 5 Minuten vor Kochende
3. Hopfengabe: 45,5 g Pellets Nectaron mit 9,9 % Alphasäuren, 20 g Pellets Sabro mit 14,9 % Alphasäuren, 16 g Pellets El Dorado mit 11,6 % Alphasäuren und Azacca mit 12,0 % Alphasäuren (Menge; keine Angabe!) im Whirlpool bei 85°C

Gärung:

Hefegabe: 11 g obergärige Trockenhefe LalBrew Verdant IPA bei 22 °C
Hauptgärung: 7 Tage bei 26-28 °C
4. Hopfengabe: 50 g Pellets Nectaron mit 9,9 % Alphasäuren, 21 g Pellets Sabro mit 14,9 % Alphasäuren und 12 g Azacca mit 12,0 % Alphasäuren
Nachgärung: 114 g Kristallzucker als Nachgärextrakt

Fertiges Bier:

18 Liter mit 13,5 °Plato Stammwürze

3. Platz: Herbert Franzbäcker

Schüttung:

3,15 kg Marris Otter Malt (4 EBC)
0,68 kg Hafermalz (4 EBC)
0,68 kg Münchener Malz, Typ I (15 EBC)
0,45 kg Weizenmalz, hell (4 EBC)

Brauwasser:

20,2 Liter Hauptguss
7,4 Liter Nachguss

Maischen:

Einmaischen 57,1 °C

1. Rast: 5 Minuten bei 55 °C
2. Rast: 45 Minuten bei 64 °C
3. Rast: 45 Minuten bei 68 °C
4. Rast: 5 Minuten bei 72 °C
5. Rast: % Minuten bei 76 °C

Abmaischen (keine Angabe!)

Würzekochen: Kochzeit 60 Minuten

1. Hopfengabe: 24 g Pellets Motueka mit 8,2 % Alpha-Säuren 10 Minuten vor Kochende

Gabe Hefenahrung: 2 g Wyeast Nutrient 10 Minuten vor Kochende

2. Hopfengabe: 36 g Pellets Motueka mit 8,2 % Alpha-Säuren bei Kochende

Gärung:

Hefegabe: 500 mL obergärige Flüssighefe WLP 066 London Fog Ale bei 18 °C

Hauptgärung: 15 Tage bei 18 °C

3. Hopfengabe: 36 g Pellets Motueka mit 8,2 % Alpha-Säuren nach 4 Tagen Hauptgärung für 7 Tage

Nachgärung: Fassgärung für ca. 3 Wochen nach Zwangskarbonisierung

Fertiges Bier:

19 Liter mit 15,4 °Plato Stammwürze

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

schalander@hausgebraut.de

Bierverkostung: Detlef Mai, Markus Schmitt, Andreas Schwickert und Dr. Thomas Theelen

vhd.verkostungsteam@hausgebraut.de

Presse-Arbeit: Pascal Collé (interim)

Tel. 0211/46894833, medien@hausgebraut.de

Webmaster: Dieter Moser

new.webmaster@hausgebraut.de

Im Internet:

www.hausgebraut.de

instagram.com/hausgebraut.de

facebook.com/VHD1995

youtube.com/@vhde.v.9781

Nachruf

Michael Mihm

Zum Gedenken

Die Vereinigung der Haus- und Hobbybrauer in Deutschland e.V.
trauert um

Werner Hofmann

aus Himmelkron.

Werner gründete 1995 gemeinsam mit Hobbybauern aus ganz Deutschland in Kulmbach unseren Verein. Bis heute war er mit seiner VHD e.V. eng verbunden und nahm regen Anteil an ihrer Entwicklung.

In großer Dankbarkeit nehmen wir Abschied von ihm!

Die Vorstandschaft der Vereinigung der Haus- und Hobbybrauer in Deutschland e.V. im Namen aller Mitglieder

Protokoll der Jahreshauptversammlung der Vereinigung der Haus- und Hobbybrauer in Deutschland e.V. (Kürzel: VHD e. V.)



am Sonntag, den 24.09.2023
im „Eventhaus Beyer“,
Hansa-Ring 58 in 26133 Oldenburg

Anmerkung des Protokollführers:

Durch Abgleich mit den bei der Registrierung aktuell ausgehändigten Teilnehmerscheinen (hinterlegter Ausdruck) konnten 41 stimmberechtigte Mitglieder durch den Protokollführer sowie den Kassierer persönlich identifiziert werden. Die anwesenden 6 Nicht-Mitglieder waren persönlich bekannt und nahmen nicht an der Abstimmung teil. Die VHD-Mitglieder der VHD e.V. erhielten so vor der JHV die Tagesordnungspunkte der Jahreshauptversammlung (Kopie der Einladung) und den Rechenschaftsbericht des Vorstandes.

Top 1: Begrüßung und Feststellung der Beschlussfähigkeit

Der 1. Vorsitzende der Vereinigung der Haus- und Hobbybrauer in Deutschland e. V. (kurz VHD e. V.) Michael Mihm eröffnete um 10:00 Uhr die Jahreshauptversammlung 2023 mit dem Top 1 der Tagesordnung. Seinen Worten war zu entnehmen, dass der anwesende Vorstand froh war die JHV in Präsenz durchführen zu können. Der geänderte Zeitpunkt (bisher immer am Freitag vor den Haus- und Hobbybrauertagen – aktuell am Sonntagfrüh nach den Haus- und Hobbybrauertagen) fand Akzeptanz.

Der 2. Vorsitzenden und der Schriftführer fehlten entschuldigt.

Nach Feststellung der Beschlussfähigkeit konnte Michael Mihm die Anwesenden darüber informieren; dass im zurückliegenden Berichtszeitraum drei Sterbefälle (namentlich benannt) bekannt geworden sind. In einer Gedenkminute gedachten die Anwesenden den Verstorbenen.

Nachdem die Anwesenden wieder Platz genommen hatten, konnte der 1. Vorsitzende von Top 1 der Tagesordnung zum Top 2 der Tagesordnung überleiten.

Top 2: Berichte des Vorstandes

Michael Mihm verwies im Bericht (Präsentation der Themen mittels Beamer) des Vorstandes auf den im Vorfeld der JHV ausgeteilten Rechenschaftsbericht sowie auf weitere Informationen im Verlauf der Berichterstattung. Die wesentlichen Themen waren:

- Versteuerung Wettbewerbsbiere anlässlich der HHBT
- Ausrichtung der VHD für die Zukunft / Öffentlichkeitsarbeit
- Aktive Gewinnung von Mitgliedern für die Vereinsarbeit
- Möglichkeiten der Mitgliederinformation (Mitteilungsblatt/Newsletter/Mail etc.)
- Status der redaktionellen Bearbeitung für das Mitteilungsblatt der Vereinigung der Haus- und Hobbybrauer in Deutschland e. V., dem „VHD-Schalander“
- Status der Optimierung (z.B. Ladezeiten der diversen Seiten) der Vereins-Homepage
- Zahlungsverzug bei Mitgliedsbeiträgen
- Datenschutz im Verein
- VHD-Brautag/-VHD-Verkostungsseminar
- Biersteuer für Hausbrauer
- Mitgliederanfrage zu „Charta der Vielfalt“
- Digitalisierung der Anmeldung für die Haus- und Hobbybrauertage

Im Bericht des Vorstandes bat der 1. Vorsitzende Herr Dr. Dr. Thomas Theelen um einen Kurzbericht zur Arbeit des Verkostungsteams und den Erfahrungen nach drei Veranstaltungen. Ebenso kam Herr Ulf Hofferbert im Bericht des Vorstandes zu Wort, er berichtete über die Arbeit der HHBT-Arbeitsgruppe.

Zu einzelnen Themenblöcken gab es Nachfragen/Anregungen der Mitglieder. In der Kurz-Diskussion gab es Wortmeldungen Dirk Hetkamp, Pascal Collé, Martina Binasch, Siggie Schüngel, Ulf Hofferbert, Stefan Pöhler, Alexander Sperr, Daniel Greher und Thomas Theelen.

Für das zurückliegende Geschäftsjahr (01.01.2022 bis 31.12.2022) übernahm Kassierer Peter Goetz die Berichterstattung über die Kassenführung. Zur Darstellung der einzelnen Konten (z. B. Merchandising / Verwaltung / Verkostungsseminar / etc.) nutzte er eine Power-Point-Präsentation. Er berichtete über die wesentlichen Kassenposten sowie die detaillierten Konten der Buchführung.

Das Geschäftsjahr 2022 schloss mit einem Guthaben von 27.558,24 € (Stand 31.12.2022). Die weiteren Daten wie Einnahmen und Ausgaben etc. konnten dem vorliegenden Rechenschaftsbericht entnommen werden.

Top 3: Aussprache über die Berichte

Der 1. Vorsitzende stellte die Berichte des Vorstandes zur Diskussion. Nachdem es aus dem Auditorium keinen weiteren Redebedarf gab, konnte zum nächsten Tagesordnungspunkt übergegangen werden.

Top 4: Bericht der Kassenprüfer

Siggi Schüngel berichtete über die am 28. Juli 2023 stattgefundene Kassenprüfung. Die Prüfung der Kasse ergab für die Kassenprüfer keine Beanstandung, dies wurde auch vom zweiten Kassenprüfer, Michael Stöhr, schriftlich auf dem Prüfungsprotokoll bestätigt. Am Ende seines Redebeitrages beantragte Siggi Schüngel die Entlastung des Kassierers. Die Umsetzung dieses Antrags wurde auf den Tagesordnungspunkt 6 verschoben.

Anmerkung des Protokollführers: Das schriftliche Prüfungsprotokoll wurde dem Protokollführer der JHV 2023 zeitnah ausgehändigt. Im Anhang dieses Protokolls der JHV findet sich eine Kopie des Prüfungsprotokolls der Kassenprüfer.

Top 5: Beratung und Beschluss über eingegangene Anträge

Da keine Anträge (per Post bzw. Mail) fristgerecht bis zum 18.09.2023 beim 1. oder 2. Vorsitzenden eingegangen waren, konnte Michael Mihm zum nächsten Tagesordnungspunkt überleiten.

Top 6: Entlastung des Vorstandes und der Kassenprüfer

Jetzt konnte die beantragte Entlastung des Vorstandes, des Kassierers und der Kassenprüfer durch das Plenum der Mitgliederversammlung erfolgen. Ohne Gegenstimme bei 2 Enthaltungen und 39 Ja-Stimmen wurde dem vorgenannten Personenkreis die Entlastung erteilt.

Top 7: Verschiedenes/Mitteilungen und Anfragen

In diesem Tagesordnungspunkt verwies der 1. Vorsitzende auf die im Jahre 2024 turnusmäßig anstehenden Vorstandswahlen. Die Vorstände Markus Metzger / Peter Goetz und Marcus Fontain werden bei dieser Wahl nicht mehr zur Verfügung stehen. Michael Mihm bat die Teilnehmer sich dem Thema Kandidatenvorschläge anzunehmen.

Für die Bekanntgabe des Veranstaltungsortes der Haus- und Hobbybrauertage 2024 hatte der designierte Ausrichter ein Video vorbereitet, das den Termin für 2024 und den avisierten Veranstaltungsort vorstellte. Die HHBT 2024 finden vom 26.09. bis zum 29.09.2024 in Höchststadt a. d. Aisch statt. Dieses Video ist öffentlich über Youtube zugänglich.

Mit Hilfe der Aussage „Das Ehrenamt ist keine Arbeit, die nicht bezahlt wird. Es ist Arbeit, die unbezahlbar ist.“ versuchte der Vorsitzende das Thema Ehrenamt und Engagement für einen Verein zu erläutern.

Top 8: Ende der Veranstaltung

Um 11:20 Uhr beschließt der 1. Vorsitzende der VHD e. V. die Jahreshauptversammlung 2023 und bedankt sich bei den Teilnehmern für deren Teilnahme und Disziplin.

Für die Richtigkeit des Protokolls:
Oldenburg, Sonntag, den 24.09.2023

Im Original unterschrieben von

- Michael Mihm – Vorsitzender der VHD e. V. / Protokollführer der JHV 2023
- Peter Goetz – Kassierer der VHD e. V.
- Pascal Collé – Mitglied der VHD e. V.