

VHD e. V. - Schalander

Mitteilungsblatt der Vereinigung der Haus- und Hobbybrauer in Deutschland e. V.
Ausgabe Nr. 25 – Dezember 2013



Liebe Braufreunde,
die Zeit rast und schon wieder nähert sich ein Jahr dem Ende. Die 25. Ausgabe des VHD-Schalander beschäftigt sich natürlich noch einmal mit den Hobbybrauertagen in Blaubeuren, die – wie ich finde – sehr gelungen waren. Neben dem obligatorischen Protokoll der Jahreshauptversammlung gibt es natürlich auch die Rezepte der Siegerbiere. Leider fehlen bei einigen auch diesmal wieder relevante Angaben (z.B. Hopfensorte oder α -Wert) – ich wünsche trotzdem viel Spaß beim Nachbrauen. Der Schalander bietet außerdem unserem neuen Kassierer Peter Goetz – nachdem er in Blaubeuren nicht anwesend sein konnte – die Möglichkeit sich kurz vorzustellen,.

Die Inhalte im Einzelnen sind diesmal:

- Grußwort Peter Goetz
- Rückblick auf die HHBT 2013
- Rezepte der Siegerbiere aus Blaubeuren
- Jubiläum im Sudkreis Fronhausen
- Braubruderschaft Schwanfeld-Mendig
- Brauanlage im Angebot
- Die polnischen Hobbybrauer
- Eine Parabel zum Bier
- Anhang: Protokoll der JHV 2013

Viel Spaß mit dem Schalander. Wie immer freue ich mich über Anregungen und Berichte aus den Braugruppen. Ich wünsche euch ein besinnliches Jahresende und einen guten Start in ein erfolgreiches und aufregendes Braujahr 2014.

Für den VHD e. V.

Pascal Collé (schalander@hausgebraut.de)

Hausgebrautes unter Segeln und immer eine Handbreit Bier im Glas!

Peter Goetz

Mein Interesse Bier zu brauen, begann mit einer eBay-Versteigerung des Buches „Gutes Bier selbst

gebraut“; ersteigert für einen Euro. Nach Anmeldung beim Zollamt in Darmstadt und Beschaffung der notwendigen Utensilien und Zutaten wurde am Karfreitag 2007 das erste „Bier“ gebraut – na ja! Durch intensives Studium der einschlägigen Fachliteratur, Optimierung und Ergänzung meines Brau-Equipments wurden meine Biere von Sud zu Sud besser.

2009 wurde ich Mitglied im VHD. Gespräche, Anregungen und Ratschläge während der Haus- und Hobbybrauertage, die Beurteilung meiner Biere bei der Verkostung durch erfahrene und kompetente Haus-, Hobby- und Profibrauer verbesserten deutlich meine Brauprozesse und die Qualität meiner selbstgebrauten Biere – das behauptet man zumindest! Bei den HHBT 2010 in Schwalenberg schloss ich mich der Braubruderschaft Schwanfeld-Mendig an.

Durch meine zweite große Leidenschaft, das Fahrtensegeln, konnte ich an den Haus- und Hobbybrauertagen 2013 leider nicht teilnehmen - ich schipperte mit meiner Frau in der Ägäis.



(Selbstgebrautes Weizenbier während des Törns in der Ägäis)

Während einer Skype-Session mit Markus Metzger bekundete ich von dort aus mein Interesse an einer aktiven Mitarbeit im VHD. Auf der Jahreshauptversammlung in Blaubeuren am 27.09.2013 wurde ich in Abwesenheit zum Kassierer – als Nachfolger von

Roland Singer – gewählt. Ich freue mich auf diese Aufgabe und bedanke mich für das Vertrauen.

Kurs VHD liegt an! Allzeit gut Sud !

Rückblick: Haus- und Hobbybrauertage in Blaubeuren

Michael Mihm

Das Brauzentrum Blaubeuren hatte das „Tagungszentrum Blaubeuren“ als Location für den dreitägigen Event der Vereinigung der Haus- und Hobbybrauer in Deutschland e. V. (VHD e. V.) ausgewählt. Mit der Anmeldung und der Abgabe der selbstgebrauten Biere für den Wettbewerb begann wie immer der erste Tag. Das Verkostungsseminar am Abend stimmte die Verkoster der Endrunde und weitere Interessierte auf die drei Kategorien des Wettbewerbs am folgenden Tag ein. Die Jahreshauptversammlung bildete den größten und wichtigsten Programmpunkt am Freitag und nach getaner „Vereins-Arbeit“ klang der erste Tag bei zahlreichen selbstgebrauten Bieren gemütlich aus.

In der Vorverkostung am Samstagfrüh wurden die Biere offen am Tisch verkostet und bewertet. Dabei konnten die Biereinreicher erste Rückmeldungen zu ihren Bieren erhalten. Die Hauptverkostung wurde von den Verkostern dann blind, d. h. mit dunklen Trinkgläsern, durchgeführt.

Parallel zur Verkostung fanden Ausflüge in die Umgebung statt: Ein Bus startete Richtung Ulm, nach der Besichtigung der Ferdinand-von-Steinbeis-Schule ging es zur Brauerei- und Museumsbesichtigung nach Leipheim. Die Bergbrauerei in Ehingen und eine Höhlentour mit dem „Blautopfbähnle“ waren weitere Ziele der Teilnehmer. Traditionsgemäß fand auch der Hausbrauermarkt inklusive Flohmarkt für gebrauchte Brautensilien am Samstag statt. Am Hausbrauerabend wurden die Platzierten in den Kategorien Roggenbier, Weizenbock und Spezial Hell gekürt. Der Schluss der Siegerehrung war auch gleichzeitig der Startschuss für das Testen weiterer selbstgebrauter Biere.

Mit einem Fachvortrag über historische Getreidesorten durch Herr Fadani vom Brotmuseum Ulm endeten am Sonntagvormittag die HHBT 2013. Im Anschluss an

das offizielle Ende der 18. Haus- und Hobbybrauertage, nutzten noch zahlreiche Teilnehmer die Chance, die selbstgebaute Brauerei von Thomas Lill zu besichtigen.

Die Siegerbiere der HHBT 2013 in Blaubeuren

Markus Metzger

Wie jedes Mal nach den Haus- und Hobbybrauertagen veröffentlichen wir hier die Rezepte der Siegerbiere.

Sieger-Rezepte der Kategorie „Spezial“

1. Platz: Gerhard Bauer, Floriansbräu Herrieden

Brauziel:
Stammwürze: 15,0 %
Erzielte Menge: 68 L

Schüttung: 20 kg Gerstenmalz, hell

Brauwasser:
60 L Hauptguss bei 40 °C
30 L Nachguss

Maischen:
Rast: 55 °C, 20 Minuten
Maltoserast: 63 °C, 30 Minuten
Verzuckerungsrast: 72 °C, 30 Minuten
Rast: 77 °C, 10 Minuten
Abmaischen: 77 °C

Abläutern:
Nachguss: 30 L
Glattwasserkonzentration: 5 %

Würzekochen:
Kochzeit der Würze: 90 Minuten
1. Hopfengabe: 100,0 g Pellets, bei Kochbeginn
2. Hopfengabe: 100,0 g Dolden nach 60 Minuten
Stammwürze: 15 %

Hauptgärung:
Hefegabe: 1,5 L untergärig
Anstelltemperatur: 20 °C
Gärung: 10 Tage im offenen Bottich bei 7 °C
Jungbier: 6 % Restextrakt,

Bemerkungen des Brauers:

Jungbier: schöner Schaum, etwas hopfenbitter
Fertiges Bier: guter Gesamteindruck, Druck in der Flasche passt, Bittere hat nachgelassen

2. Platz: Matthias Walz, Weisendorf

Brauziel: 85 L Fertigbier

Schüttung:

15,5 kg Bohemian Malz
3,0 kg Caramalz, hell
0,7 kg Sauermalz

Brauwasser:

63 L Hauptguss
70 L Nachguss (in 3 Teilen)

Maischen:

Gesamtdauer Maischen: 120 Minuten
Einmaischen: 62 °C, 15 Minuten
Maltoserast: 60 °C, 60 Minuten
Verzuckerungsrast: 72 °C, 20 Minuten
Abmaischen: 77 °C

Abläutern:

Läuterdauer (gesamt): 125 Minuten
Vorderwürzekonzentration: > 18 %
Nachguss: 70 L in 3 Teilmengen

Würzekochen:

Kochzeit der Würze: ca. 60 Minuten
1. Hopfengabe: 80 g Tettnanger Aroma (4,4 % alpha), bei Kochbeginn
1. Hopfengabe: 60 g Tettnanger Aroma (4,4 % alpha), 30 Minuten nach Kochbeginn
Stammwürze: 13,5 %

Hauptgärung:

Anstellen mit 800 mL untergäriger Hefe bei 17,5 °C
Dauer der Hauptgärung: 15 Tage, während dessen stetige Abkühlung auf 7,7 °C
Jungbier: 4 % Restextrakt vor der Abfüllung

Abfüllung:

ohne Speisegabe
Füllmenge: 82 L

Nachgärung:

Reifedauer: ohne Angabe; bei 11 °C im Felsenkeller

Fertigbier:

Menge: 82 L
Alkoholgehalt: 5,4 %vol (rechnerisch)
Farbe: 12 EBC

3. Platz: Roland Rieger, Freiburg

Brauziel: 14,5 % Stammwürze

Schüttung: 5 kg Pilsner Malz

Brauwasser:

18 L Hauptguss
10 L Nachguss

Maischen:

Einmaischen: 55 °C
Rast und Aufheizen: 55 auf 72 °C, 40 Minuten
Verzuckerungsrast: 72 bis 75 °C, 50 Minuten

Würzekochen:

Kochzeit der Würze: 100 Minuten
1. Hopfengabe: 26 g Tettnanger Pellets (4,4 % alpha), bei Kochbeginn
2. Hopfengabe: 13 g Tettnanger Pellets (4,4 % alpha), 30 Minuten vor Kochende
Ausschlagmenge: 21 L
Stammwürze: 14,5 %

Hauptgärung:

Hefegabe: Flüssighefe Brauerei
Dauer der Hauptgärung: 10 Tage bei 5 °C bis 4,5 % Restextraktgehalt

Nachgärung:

Speise: 6,35 g Zucker/L Jungbier = 133,35 g Gesamtzuckermenge (ergibt als Sollwert: 5 g CO₂/L)
Reifedauer: 8 Tage bei 5 °C

Fertiges Bier:

Farbe: 7,5 EBC
Bittereinheiten: 20 EBU
Alkohol: 5,6 %vol
Endvergärungsgrad: 61,5 %
Sudhausausbeute: 64 %

Sieger-Rezepte der Kategorie „Dunkles Roggenbier“

1. Platz: Siegbert Hahn, Schweinfurt

Bemerkungen des Brauers:

Zum besseren Abläutern den Gerstentreber des Vordudes als Filterschicht im Läuterbottich belassen, diesen gut durchspülen und dann die Roggenbiermaische zugeben.

Schüttung:

2,50 kg Roggenmalz
1,90 kg Münchner Malz Typ 1
0,50 kg Caramüch Typ 2
0,10 kg Sauermalz
0,05 kg Röstmalz (beim Würzekochen im Leinensäckchen zugegeben)

Brauwasser:

20 L Hauptguss (mit Aktivkohle gefiltert)
15 L Nachguss

Maischen:

Einmaischen: 42 °C, 10 Minuten
Eiweißrast: 52 °C, 20 Minuten
Maltoserast: 66 °C, 40 Minuten
Verzuckerungsrast: 73 °C, 30 Minuten
Abmaischen: 78 °C

Läutern:

Läuterruhe: ca. 15 Minuten
15 L Nachguss kontinuierlich zugegeben
Läuterdauer: ca. 40 Minuten

Würzekochen:

Kochzeit der Würze: 90 Minuten
1. Hopfengabe: 14 g Spalter Select (8 % alpha),
5 Minuten nach Kochbeginn
2. Hopfengabe: Hopfenstopfen während der Hauptgärung (siehe dort)

Hauptgärung:

Anstellen: 17,6 L Würze mit 24 °C
Hefegabe: 0,2 L flüssige, obergärige Weißbierhefe
Hopfenstopfen: 10 g Cascade-Pellets (6,3 % alpha) im Leinensäckchen
Gärtemperatur: 19 bis 21 °C
Dauer: ca. 3 Tage bis endvergoren (Restextrakt 4 %)

Abfüllung:

19 L Jungbier (inkl. 2,4 L Würze als Nachgärextrakt/ vorher als Speise entnommen und eingefroren)

Nachgärung:

Warmphase: 1 Tag bei 20 °C
Kaltphase: 4 Wochen bei 5 bis 6 °C

Fertiges Bier:

Stammwürze: 14 %
Alkohol: ca. 5,2 %vol
Restextrakt: 4,0 %
CO₂-Gehalt: 6,5 g CO₂/L Bier
Bierfarbe: 40 EBC
Bittereinheiten: 15 EBU

2. Platz: Bernhard Fichtner, Herrieden

Schüttung:

6 kg Roggenmalz (wird im Leinensäckchen in die Maische gehängt)
5 kg Gerstenmalz, hell
7 kg Gerstenmalz, dunkel
2 kg CaraDunkel

Brauwasser:

60 L Hauptguss
20 L Nachguss

Maischen:

Einmaischen: bei 40 °C
Rast: 55 °C, 20 Minuten
Maltoserast: 63 °C, 30 Minuten
Verzuckerungsrast: 72 °C, 30 Minuten
Abmaischen: 77 °C, 10 Minuten

Abläutern:

Nachguss: 20 L
Glattwasser spindelt 4 %

Würzekochen:

Kochzeit der Würze: 90 Minuten
1. Hopfengabe: 100 g Pellets, bei Kochbeginn
2. Hopfengabe: 100 g Dolden, 60 Minuten nach Kochbeginn
Stammwürze: 14 %

Filtern mit Geschirrtuch nach Kühlung auf 20 °C

Hauptgärung:

Hefezugabe: 2 Päckchen Safbrew T-58
Dauer: 6 Tage im offenen Bottich bei 16 °C

Abfüllen/Schlauchen:

Restextrakt beim Schlauchen: 5 %

Speise-/Nachgärextrakt: 2 L Malztrunk
Füllmenge: 32 L

Bemerkungen des Brauers:

Erste Verkostung (beim Schlauchen): Schaum okay
Zweite Verkostung (14 Tage nach Abfüllung): guter
Gesamteindruck, Flascheninnendruck passt, ausge-
prägte Rezenz, Malznote

3. Platz: Guido Schwartenbeck, Münster

Schüttung:

Beim Schrotten beachten, dass Roggenmalz kleinere
Körner hat. Das Roggenmalz gesondert schrotten und
den Abstand der Walzen dafür verringern.

5,80 kg Roggenmalz, 4,0 - 10,0 EBC
0,70 kg Roggen-Karamell-Malz; dunkel (eigene Herst.)
5,30 kg Münchner Malz, 20 - 25 EBC
1,00 kg Melanoidin Malz, 60 - 80 EBC
0,15 kg Gersten-Röstmalz, entspelzt (1100 - 1200 EBC)

Das dunkle Roggen-Karamell-Malz wurde wie folgt
selbst hergestellt:

1 kg helles Roggenmalz (4,0 - 10,0 EBC) in einen hit-
zebeständigen Topf geben und so viel kaltes Wasser
zugeben, bis das Malz bedeckt ist. Den mit dem De-
ckel verschlossenen Topf in der kalten Backröhre
(verhindert das Austrocknen des Roggenmalzes) etwa
2 Stunden stehen lassen. Den Ofen mit Umluft auf 75
°C aufheizen, dabei das Malz gelegentlich umrühren.
Den Aufheiz-Vorgang abbrechen, wenn das Malz im
Topf auf ca. 70 °C erwärmt ist. Jetzt das Roggenmalz
mindestens 3 Stunden bei 75 °C verzuckern. Anschlie-
ßend das Malz auf zwei Bleche verteilen und unter
gelegentlichem Wenden mit Umluft bei 100 °C trock-
nen. Das trockene, karamellierte Malz unter ge-
legentlichem Wenden bei 120 °C rösten. Röstdauer: ca.
45 Minuten. Nun die Temperatur auf 140 °C erhöhen
und weitere 30 Minuten rösten; auch jetzt das Malz
gelegentlich wenden. Anschließend das fertige Rog-
gen-Karamell-Malz abkühlen lassen.

Brauwasser:

36 L Hauptguss (plus 2 L Enzym Booster; Zugabe bei
der Verzuckerungsrast)
50 L Nachguss (z. T. verworfen)

Maischen:

Einmaischen: 40 °C; 36 L Hauptguss plus 5,8 kg Rog-
genmalz (ohne Roggen-Karamell-Malz)

Rast: 40 °C, 60 Minuten

Aufheizen: auf 60 °C, dann restliches Malz (außer
Röstmalz) zugeben; ergibt Abkühlung auf 57 °C

Rast: 57 °C, 15 Minuten

Maltoserast: 62 °C, 45 Minuten

Verzuckerungsrast: 72 °C, 60 Minuten (nach 30 Minu-
ten Rast Enzym Booster zugeben; ca. 10 min vor Ende
Röstmalz zugeben)

Abmaischen: 78 °C

Abläutern:

Läuterruhe: ca. 30 Minuten

Vorderwürze: 18,3 %

Glattwasser: 3,2 %

Läuterdauer: ca. 3 Stunden

Pfannevollwürze: 64,5 Liter mit 13,5 %

Würzekochen:

Kochzeit der Würze: 90 Minuten

1. Hopfengabe: 80 g East Kent Goldings Dolden
(ca. 5 % alpha), 10 Minuten nach Kochbeginn

2. Hopfengabe: 15 g East Kent Goldings Dolden
(ca. 5 % alpha), 45 Minuten nach Kochbeginn

3. Hopfengabe: 10 g East Kent Goldings Dolden
(ca. 5 % alpha), 15 Minuten vor Kochende

4. Hopfengabe: je 30 g Spalter Spalter, Simco und
Cascade, ca. 1 Minute vor Kochende

Hopfenseihen: 10 Minuten über Sieb (entfernt Dolden
und Bruch)

Anstellen:

Anstellwürze: 50 Liter mit 15 % Stammwürze

Angestellt wurde mit Safale s-04, die zu Beginn des
Würzkochens rehydriert wurde.

Hauptgärung:

1. Gärtag: stark angekommen; Restextrakt 12 %

2. Gärtag: intensiver Gärverlauf bei 25 °C, schäumt
über; Restextrakt 7,5 %

3. Gärtag: deutlich reduzierter Gärverlauf; Kräusen
stark zusammengefallen; 27 °C; Restextrakt 6,5 %

4. Gärtag: Gärverlauf weiter reduziert, Kräusen ver-
schwunden; 19 °C

Sieger-Rezepte der Kategorie „Dunkler Weizenbock“

1. Platz: Martin Kuska, Schmalzdoblbräu Olching

Brauziel:

Stammwürze: 17,2 %

Erwartete Fertigbiere Menge: 37 L

Alkohol: ca. 7 %vol

Schüttung:

5,0 kg Weizenmalz, hell
4,5 kg Münchner Malz
0,4 kg Cara Dunkel
0,1 kg Farbmalz (20 Minuten vor dem Abmaischen)

Brauwasser:

30 L Hauptguss
23 L Nachguss

Maischen:

Einmaischen/Eiweißrast: 43 °C, 20 Minuten
Maltoserast: 62 °C, 30 Minuten
Verzuckerungsrast: 71 °C, 30 Minuten
Abmaischen: 78 °C, 5 Minuten halten, dann Abmaischen

Abläutern:

Dauer: ca. 80 Minuten
23 L Nachguss (mit 78 °C) in 3 Teilen

Würzekochen:

Kochzeit der Würze: 60 Minuten
Hopfengabe: 100 g Hallertauer Hersbrucker (3,3 % alpha)

Hauptgärung:

Hefe: Weißbierhefe aus Brauerei
Anstelltemperatur: ca. 21 °C; Jungbier endvergären lassen (ca. 6 Tage)

Speisegabe/Abfüllung:

2 L Speise als Nachgärextrakt in Gärbehälter gegeben, dann abgefüllt

Nachgärung:

Dauer: ca. 7 Tage bei 21 °C
Kaltlagerung: mind. 5 Wochen bei max. 5 °C

2. Platz: Günter Weber, München

Schüttung:

10,0 kg Weizenmalz, dunkel
9,5 kg Weizenmalz, hell
13,0 kg Gerstenmalz, dunkel
5,5 kg Gerstenmalz, hell
1,0 kg Caramüch

Brauwasser:

90 L Hauptguss, teilenthärtet
110 L Nachguss

Maischen: Dekoktionsverfahren mit einer Teilmaische

Einmaischen: 40 °C, 10 Minuten
Eiweißrast: 50 °C, 10 Minuten
Grenzdextrinaserast: 58 °C, 8 Minuten
Maltoserast: 63 °C, 10 Minuten

1. Teilmaische:

Kochmaischemenge: 40 L
Rest-/Enzymmaische: ca. 63 °C, 55 Minuten
Verzuckerungsrast Kochmaische: 72 °C, 10 Minuten
Kochen der Kochmaische: 100 °C, 10 Minuten
Aufmaischen: auf 69 °C (Gesamtmaische)

Gesamtmaische:

Rast: 69 °C, 5 Minuten
Verzuckerungsrast: 73 °C, 10 Minuten
Abmaischen: 76 °C

Abläutern:

Läuterdauer: 120 Minuten (Vorderwürze 45 Minuten, Nachgüsse 75 Minuten)
Läuterruhe: 10 Minuten
Trübwürze: 5 Minuten
Vorderwürze: 80 L mit 21,5 %
1. Nachguss: 50 L
2. Nachguss: 40 L nach 70 Minuten (ab Läuterbeginn)
3. Nachguss: 20 L nach 90 Minuten (ab Läuterbeginn)
Pfannevollwürze: 165 L mit 16,9 %

Würzekochen:

Kochzeit der Würze: 60 Minuten
1. Hopfengabe: 60 g US Delta (6 % alpha) und 50 g Spalter Saphir (6 % alpha), 10 Minuten nach Kochbeginn
2. Hopfengabe: 60 g US Delta (6 % alpha) und 50 g Spalter Saphir (6 % alpha), 30 Minuten nach Kochbeginn
3. Hopfengabe: 20 g Spalter Saphir (6 % alpha), 10 Minuten vor Kochende

Würzekühlung: Ausschlagwürze: 150 Liter mit 18,4 %

Anstellen:

Speise: vor dem Anstellen 15 L Ausschlagwürze (mit 18,4 %) als Speise kalt stellen
Verdünnen der restlichen Ausschlagwürze mit Wasser auf 150 L mit 16,5 %
Anstellen mit ca. 1,5 Liter frischer obergäriger Bierhefe bei 15 °C

Hauptgärung:

Dauer der Hauptgärung: 3 Tage bei 24 °C
Restextrakt vor der Abfüllung: 3,8 %
Endvergärungsgrad: 76,9 %

Nachgärung:

Abfüllmenge: 140 L Jungbier plus Speise
„Aufspeisen“ zur Flaschengärung: 2,6 L Speise/45 L
Jungbier ergibt 4,8 % Spindelwert
Reifedauer: 6 Tage bei 20 °C, ca. 6 Wochen bei 4 °C

3. Platz: Tobias Seitz, Heilsbronn

Brauziel:

Stammwürze: 16,8 %
Erwartete Würzmenge: 30 L

Schüttung:

3,75 kg Weizenmalz
3,00 kg Münchner Malz
0,75 kg Caramelmalz, dunkel

Brauwasser:

19 L Hauptguss
25 L Nachguss

Maischen:

Einmaischen: 45 °C, 10 Minuten
Eiweißrast: 45 °C, 15 Minuten
Maltoserast: 62 °C, 45 Minuten
Verzuckerungsrast: 72 °C, 45 Minuten
Abmaischen: 78 °C, 15 Minuten

Abläutern:

Läuterruhe: 30 Minuten
Vorderwürze: 12 L mit 26 %
Nachgüsse: 25 L in 4 Teilen
Pfannevollwürze: ca. 37 L

Würzekochen:

Kochzeit der Würze: 90 Minuten
1. Hopfengabe: 50 g Spalt Spalter (3,5 % alpha),
bei Kochbeginn
2. Hopfengabe: 50 g Spalt Spalter (3.5 % alpha),
30 Minuten nach Kochbeginn
3. Hopfengabe: 50 g Spalt Spalter (3.5 % alpha),
5 Minuten vor dem Ausschlagen

Würzekühlung:

Abkühlen der Würze auf 22 °C
Ausschlagwürze-Menge: 30 Liter mit 16,8 %

Hauptgärung:

Anstellen mit flüssiger Weizenhefe
Dauer der Hauptgärung: 3 Tage bei 22 °C

Nachgärung:

Jungbiermenge: 28 Liter
Speisemenge: 1,8 L
Reifedauer: 7 Tage bei 22 °C

Fertiges Bier:

Restextrakt: 3,3 %
Alkoholgehalt: 6,8 %vol

10-jähriges Jubiläum des Sudkreis Fronhausen

Matthias Heun

Anlässlich des 10-jährigen Jubiläums des "Sudkreis Fronhausen" fand am 31. August das jährliche Treffen der Haus- und Hobbybrauervereinigung Nassauer Land in Fronhausen statt. Der Sudkreis Fronhausen wurde 2003 gegründet und setzt sich für den Erhalt der Bier- und Braukultur ein. Hierzu fanden sich ca. 20 Haus- und Hobbybrauer aus ganz Hessen in Fronhausen ein.



(Gruppenbild bei der Jubiläumsfeier)

Zunächst besuchte man gemeinsam die Giessener Privatbrauerei. Der Geschäftsführer und Braumeister Achim Franzen nahm sich am Wochenende Zeit und führte die Hausbrauer durch die Produktionsstätte. Hierbei konnten viele Fachfragen erläutert und diskutiert werden. Die als einstündig geplante Führung, zog sich dann schließlich fast drei Stunden hin, wobei

schnell klar wurde, wie viel Herzblut Herr Franzen in sein Bier steckt. Letztendlich bestand dann doch noch die Möglichkeit einige Spezialitäten (Whiskey Lager, Porter etc.) zu verkosten und sich so von der hohen Qualität des Giessener Bieres zu überzeugen.

Nach der Brauereiführung traf man sich wieder in Fronhausen, wo bis in die Nachtstunden das selbstgebraute Bier der Hausbrauer verkostet werden konnte. Auch hier war die Artenvielfalt der Biere bemerkenswert. Die Biere reichten vom „einfachen Pils“ über Zoigl-Bier und Whisky Malt bis zum vierfach gehopften Indian Pale Ale. Während des Probierens war Gelegenheit im regen Austausch braurelevante Dinge zu besprechen und Erfahrungen auszutauschen. Weitere Infos unter www.sudkreis.de.

Brauanlage abzugeben

Pascal Collé

Mal wieder sucht eine Hobbybrauer-Brauanlage einen neuen Besitzer. Zu verkaufen ist eine 150-L-Anlage aus Duisburg (siehe Foto). Preis auf Anfrage.



(Zu verkaufen: komplette Brauanlage)

Die Anlage besteht aus folgenden Bestandteilen: Sudtopf (150 L), zwei Läuertöpfen (100 L + 50 L), zwei Kochtöpfen (je 50 L), zwei Würzekühlern, 6 kg CO₂ mit Druckminderer, Getreidemühle Mattmill, 15 Fässern à 20 L, Spundapparat sowie diversen Kleinteilen.

Interessenten melden sich bitte bei Barbara Schollmeyer per E-Mail unter bawascholle@aol.com oder per Telefon unter 0203/471392.

Vorstellung der Braubruderschaft Schwanfeld-Mendig

Peter Goetz

Gegründet wurde die Bruderschaft 2008 von Daniel Deppisch, Siggie Schüngel und Dr. Tim Weisensee auf den HHBT in Langensendelbach. Nun braute man zu dritt für die HHBT 2009 in Bamberg ein fränkisches Braunbier, welches auch gleich den 3. Platz belegte. Durch bierige Diskussionen bei den HHBT in Schwanenberg stellte man fest, dass die Strecke von Schwanfeld (Franken) nach Mendig (Rheinland-Pfalz) ohne „Rast“ fast nicht zu bewältigen ist (dazwischen liegen über 270 km!), sodass 2010 Peter Goetz (Saarländer mit Wohnsitz in Großkrotzenburg, Hessen) als vierter Braubrunder aufgenommen wurde.



(Die Mitglieder der Braubruderschaft Schwanfeld-Mendig)

Michael Stöhr entdeckte bei den unvergesslichen Brauevents in Schwanfeld seine Liebe zum Brauen. Was lag da näher, als ebenfalls unserer Bruderschaft beizutreten. Die Franken haben somit wieder die Majorität in unserem Sudkessel!

Unsere Aktivitäten: Wir treffen uns ca. vier- bis fünfmal jährlich zum gemeinsamen Brauen. Da es sich ja eher um eine bei Braugruppen ungewöhnliche „Fernbeziehung“ handelt, siedet natürlich auch jeder erfolgreich seine eigenen Sude.

Kontakt Daten der Braubrüder Schwanfeld-Mendig:

Daniel Deppisch: hausbrauerei_schwanfeld@web.de

Peter Goetz: peter.goetz@hausgebraut.de

Siegfried Schüngel: s-schuengel@freenet.de

Michael Stör: m.stoehr29@gmail.com

Dr. Tim Weisensee: dr.weisensee@gmx.de

Vorschlag zur deutsch-polnischen Zusammenarbeit

Volker Quante

In den letzten Jahren hat sich – fast unbemerkt in Deutschland – bei unseren östlichen Nachbarn in Polen eine sehr dynamische Hausbrauerszene entwickelt. Mittlerweile wird die Anzahl der Hausbrauer auf über 10.000 geschätzt, und Zeitungen sowie Internet sind voll von Meldungen über das Hausbrauen, neue Bierstile und Gründungen von kleinen, handwerklichen Brauereien.

Im September 2010 wurde die Polnische Hausbrauervereinigung PSPD (Polskie Stowarzyszenie Piwowarów Domowych) gegründet, die mittlerweile schon etwa 400 Mitglieder zählt und unverändert auf Wachstumskurs ist. Im März 2013 wurde ich in den Vorstand der PSPD gewählt, und im Rahmen dieser Vorstandstätigkeit möchte ich gerne eine Zusammenarbeit zwischen den deutschen und polnischen Hausbauern etablieren.

Obwohl sich das Hausbrauen in Polen erst in den letzten zehn Jahren entwickelt hat, sind mehrere hundert Hausbrauer in zahlreichen Wettbewerben und Brauworkshops aktiv, über 50 haben sich zu vom Verein zertifizierten Verkostern ausbilden lassen. In Polen findet nahezu keine Bier-affine Veranstaltung mehr statt, ohne dass eine Gruppe von PSPD-Mitgliedern dort mit einem Info-Stand oder einem Braukessel vertreten ist.

Die polnische Szene ist vorurteilsfrei und neugierig, und ich weiß, dass die Veranstalter von Brauwettbewerben, Workshops, Weiterbildungen oder Hausbrauertreffen sich freuen würden, auch Gäste aus der Vereinigung der Haus- und Hobbybrauer in Deutschland begrüßen zu dürfen – nahezu alle Veranstaltungen sind offen. Insofern lade ich alle Interessierten aus der VHD herzlich ein, mit den polnischen Hausbauern Kontakt aufzunehmen. Sprachprobleme sind kaum zu erwarten: Viele Polen sprechen deutsch oder englisch, und die Bereitschaft, sich zur Not mit Händen und Füßen zu verständigen, ist stark ausgeprägt. Zudem liegt ein Schwerpunkt der Aktivitäten der PSPD in Schlesien, das in weiten Teilen auch heute noch zweisprachig ist. Ich werde die Veranstaltungstermine der PSPD in den VHD-Kalender eintragen und

umgekehrt, und ich würde mich sehr freuen, wenn es zu deutsch-polnischen Kontakten kommen würde.

Weitere Informationen gibt es unter www.brunnenbraeu.de/konkurs.htm oder per E-Mail unter volker.quante@pspd.org.pl.

Zum Thema Bier: Die Parabel vom Fisch

Heinz G. Kaern

Es war einmal ein Fisch. Dem fiel eines Tages auf, dass er zutiefst unzufrieden war. Seine Lebensabläufe waren ihm zur Qual geworden. Zum wiederholten Male durchschwamm er seinen kleinen Teich, einmal quer, das andere Mal der Länge nach, ruhelos und gelangweilt. Und dies, obwohl die Qualität des Wassers gut war, klar und kalt, mit guter Sicht und reichhaltiger Kost versehen. Also die besten Voraussetzungen für gesundes Atmen. Ein Hort für Vollkommenheit und Zufriedenheit, möchte man meinen.

Es begab sich aber an einem sonnigen, sommerlichen Tag, dass sich viele Menschen am und im Wasser des Teiches aufhielten. Ihr Sein und Handeln erschien dem Fisch voller Frohsinn und Zufriedenheit. Außerdem schien sich ihre Vergnüglichkeit in dem Maße zu steigern, wie sie einem Getränk zusprachen, das sie Bier nannten. Also, so schien es dem Fisch, kannten die Menschen eine flüssige Substanz, die ihre Sinne berauschte und den Grad des Frohsinns steigerte. Folglich wünschte er sich nichts mehr, als dass es ihm gelingen möge, das Wasser im Teich mit diesem Gebräu anzureichern. Auch ihm sollte das Bier Frohsinn und Vergnüglichkeit bescheren.

Der Fisch ging also bei einer namhaften Brauerei in die Lehre und lernte die Techniken des Bierbrauens in allen möglichen Facetten. Besonders angetan war er von einem Bier, das die Menschen Weißbier nannten, weil es so schön schäumte und die schönsten Kronen erzeugte.

Als er nach etlichen Jahren gewissenhaftesten Studiums ein fertiger Braumeister geworden war, ging der Fisch daran, das Wasser in seinem Teich abzulassen und den Grund mit dem reinsten bairischen Weiß-

bier, so meinte er, aufzufüllen. Und als es gar so herrlich schäumte und der Teichgrund bis an den Rand mit Bier angefüllt war, sprang er voller Vorfreude ins allzu erfrischende Nass. Er hatte sich ausgemalt, wie die Menschen mit jedem Schluck frohgesinnter und vergnügter zu werden.

Aber was für ein Erwachen!

Kaum war er in das mit Bier angereicherte Nass eingetaucht, fiel ihm das Atmen ach allzu schwer. Die Bläschen, die die herrlich schäumende Krone erzeugten, verstopften ihm die Kiemen. In seiner Atemnot schwamm er an die Bieroberfläche und schnappte nach Luft. Aber gerade dort hatte sich die herrlichste Schaumkrone gebildet. Sie konnte ihm keine Erleichterung verschaffen; ja – sie war mit der Grund, dass in dem Teich bald alles Leben abstarb und sich für den Fisch auch nichts Essbares mehr finden ließ. Die letzten Gedanken des sterbenden Fisches gingen zurück in die Zeit, als er noch im klaren Wasser seine Quer- und Längsbahnen zog und seine Kiemen ihm mit jedem Atemzug die Lebensgeister seines Daseins als Fisch weckten.

Welche Lehre entnehmen wir Hobbybrauer dieser Parabel?

Nicht jedes Bier entspricht qualitativ unserer Hobbybrauer-Norm. Vielleicht hätte der Fisch gut daran getan, sich bei uns Hobbybauern kundig zu machen!

Infos zu den HHBT 2014

Pascal Collé

Die Haus- und Hobbybrauertage 2014 werden vom 26. bis 28. September in Willich-Anrath am Niederrhein stattfinden.

Weitere Informationen zu den „Altbier-Hobbybrauertagen“ sind auf unserer Vereins-Homepage (www.hausgebraut.de) zu finden. Eine Liste mit Unterkünften in Willich und Umgebung wurde dort bereits veröffentlicht, die Sortenbeschreibung der Wettbewerbsbiere (Alt, Dortmunder Export und Belgisches Witbier) wird in Kürze folgen.

Ansprechpartner im Verein

Vorstand

1. Vorsitzender: Markus Metzger

Vereinsanschrift

Im Wurzgrund 6, 97753 Karlstadt
Tel. 09353/3759, vhd@hausgebraut.de

2. Vorsitzender: Walter Geißler

Infomaterial

Schupfer Straße 39, 90482 Nürnberg,
Tel. 0911/502498, walter.geissler@hausgebraut.de

Kassierer: Peter Goetz

Mitgliederverwaltung, Beiträge etc.

Friedrichstrasse 16, 63538 Grosskrotzenburg
Tel. 06186/1275, kasse@hausgebraut.de

Schriftführer: Michael Mihm

Ansprechpartner Haus- und Hobbybrauertage

Am Neuenstein 47, 97762 Hammelburg
Tel. 09732/3550, michael.mihm@hausgebraut.de

Erweiterter Vorstand

Walter Simon

Braufragen

Am Felsenkeller 2, 91090 Effeltrich
Tel. 09133/603467, Fax 09133/603468,
walter.simon@hausgebraut.de

Pascal Collé

Öffentlichkeitsarbeit und VHD-Schalander

Ellerstraße 46, 40227 Düsseldorf
Tel. 0211/46894833, schalander@hausgebraut.de

Weitere Ansprechpartner im VHD e.V.

Webmaster der Homepage:

Daniel Greher und **Hans-Rolf-Linke**
webmaster@hausgebraut.de

Bierprämierung:

Roland Singer
roland.singer@hausgebraut.de

Unsere gemeinsame Homepage:

www.hausgebraut.de



Beitrittserklärung

Ich möchte der

Vereinigung der Haus- und Hobbybrauer in Deutschland e. V.
als Vollmitglied beitreten

Pflichtfelder:

Name:	Vorname:		
Straße:	PLZ:	Ort:	
	Geburtsdatum:	Beitrittsdatum	
eMail:			
Telefon:			
Unterschrift:			

Freiwillige Angaben:

Mein Beruf: _____

Fax: _____

Beitrag:

Beitragsjahr ist das Kalenderjahr. Wer in der zweiten Jahreshälfte eintritt, muss für das laufende Jahr nur den halben Jahresbeitrag bezahlen. Der Beitrag für das laufende Jahr wird unmittelbar nach Eintritt fällig und in den Folgejahren dann jeweils zum Jahresanfang erhoben.

- Ich zahle den Jahresmindestbeitrag für Erwerbstätige in Höhe von 24,- €
- Ich beantrage die Reduzierung meines Beitrages auf 12,- € (möglich für Auszubildende, Schüler, Studenten, Arbeitslose und Sozialhilfeempfänger, Zivil- und Wehrdienstleistende, Rentner, Schwerbehinderte etc.). Einen geeigneten Nachweis lege ich bei.
- Ich bin bereits zahlendes Mitglied in einem vom VHD anerkannten Partnerverein und beantrage die Reduzierung meines Beitrages auf 12,- €. Einen geeigneten Nachweis lege ich bei.
- Ich bin Angehöriger/Mitglied einer vom VHD anerkannten Braugruppe (min. 5 Brauer/innen) und zahle den Jahresmindestbeitrag in Höhe von 24 €. Der gewährte Jahresbonus in Höhe von 6 € des VHD-Mitgliedsbeitrages wird vom Verantwortlichen der Braugruppe beim Kassierer des VHD e. V. im Folgejahr des Beitragsjahres für die VHD-Mitglieder der Braugruppe eingefordert.

Name der Braugruppe: _____

- Ich möchte das Infomagazin „Bier & Brauhaus“ zum Jahres-Sonderbezugspreis (inkl. Versandkosten in Deutschland) in Höhe von 18,60 € abonnieren (Sonderleistung nur für VHD-Mitglieder). Die Lieferung erfolgt nach Einzug des Abo-Preises bis auf Widerruf, das Abonnement verlängert sich um jeweils ein weiteres Jahr, wenn nicht spätestens 6 Wochen vor Ende des Beitragsjahres gekündigt wird.

Zahlung des Mitgliedsbeitrages/Abonnement „Bier & Brauhaus“:

Bitte erteile uns eine Einzugsermächtigung für deinen Mitgliedsbeitrag und im Bedarfsfall für das Jahres-Abonnement „Bier & Brauhaus“ in Höhe von 18,60 Euro, das wir dann ebenfalls von deinem Konto einziehen. Fülle dazu bitte das separate SEPA-Lastschriftmandat aus und sende es an die unten genannte Adresse. Dies ist für dich am bequemsten und bedeutet für uns den geringsten Verwaltungsaufwand. Eine Einzugsermächtigung kannst du jederzeit widerrufen. Ein Beitritt ohne Einzugsermächtigung ist nur in begründeten Ausnahmefällen möglich. Bitte nimm dazu **vorab** Kontakt zu unserem Kassenwart Peter Goetz auf (Adresse siehe unten).

Danke für deine Mithilfe und Unterstützung.

- Ich habe Interesse an den Vereinspublikationen (z. B. VHD e. V. Schalander) mitzuarbeiten
- Ich möchte mich an der Vorbereitung der Haus- und Hobbybrauertage beteiligen

Vereinigung der Haus- und
Hobbybrauer in Deutschland e. V.
c/o Peter Goetz
Friedrichstrasse 16
63538 Großkrotzenburg



Rücksendeadresse für den Postversand
oder
per Mail an kasse@hausgebraut.de

SEPA – Lastschriftmandat

Name und Anschrift des Zahlungsempfängers

Vereinigung
der Haus- und Hobbybrauer
in Deutschland e. V. (VHD e. V.)
z. Hd. Herr Markus Metzger
Im Wurzgrund 6
97753 Karlstadt

Ich ermächtige die Vereinigung der Haus- und Hobbybrauer in Deutschland e. V. (kurz VHD e. V.), Zahlungen von meinem Konto mittels Lastschrift einzuziehen. Zugleich weise ich mein Kreditinstitut an, die von oben genanntem Zahlungsempfänger auf mein Konto gezogenen Lastschriften einzulösen.

Gläubiger-Identifikationsnummer: DE29ZZZ00000948592

Mandatsreferenz: Mitgliedsnummer _____ (wird vom Verein nach der Anmeldung vergeben)

Bitte das Mandat bzw. die Mandate ankreuzen:

Mandat für wiederkehrende Zahlungen (VHD-Mitgliedsbeitrag)

Mandat für wiederkehrende Zahlungen (Abo Bier & Brauhaus)

Hinweis:

Ich kann innerhalb von acht Wochen, beginnend mit dem Belastungsdatum, die Erstattung des belasteten Betrages verlangen. Es gelten dabei die mit meinem Kreditinstitut vereinbarten Bedingungen.

Name/Anschrift/IBAN/BIC des Zahlungspflichtigen:

Vorname Name

Straße Hausnummer

Postleitzahl Ort

Kreditinstitut Name BIC

LKZ PrüfZ IBAN

Ort Datum (TT.MM.JJJJ) Unterschrift des Mitgliedes,
der/des Zahlungspflichtigen

Zahlungspflichtiger und Mitglied sind nicht identisch (bitte im Bedarfsfall ankreuzen)

Dieses SEPA-Lastschriftmandat gilt für die Zahlung des Mitgliedsbeitrages für die Vereinigung der Haus- und Hobbybrauer in Deutschland e.V. (kurz VHD e. V.) von:

Vorname des Mitglieds Name des Mitglieds