

VHD e.V. - Schalander

Mitteilungsblatt der Vereinigung der Haus- und Hobbybrauer in Deutschland e.V.
Ausgabe Nr. 21 - August 2012



Liebe Braufreunde,

der Sommer hat auch den Schalander erreicht, weswegen die aktuelle Ausgabe des Schalanders etwas später erscheint, als geplant.

Die Hobbybrauertage in Neuhaus stehen unmittelbar bevor und ihr findet in diesem Schalander weitere Infos dazu. Auch zu den anstehenden Wahlen des VHD-Vorstandes gibt es weitere Informationen.

Da es sich noch nicht zu allen Mitgliedern rumgesprochen hat, wird das VHD Förderprogramm zur Erreichung der Vereinziele (siehe Schalander Nr. 16) hier noch einmal aufgegriffen. Berichte aus den lokalen Braugruppen dürfen natürlich auch nicht fehlen.

Ich freue mich darauf, den Einen oder Anderen bei den Hobbybrauertagen in Neuhaus wieder zu sehen. Ich hoffe, ihr habt alle fleißig Bier gebraut und werdet dieses einreichen. Bitte denkt an das entsprechende Brauprotokoll.

Die Themen im Einzelnen sind diesmal:

- HHBT 2012
- VHD-Vorstandswahlen 2012
- Kandidat Walter Geißler
- VHD Braurezeptbuch
- Bockbieranstich in Schwalenberg
- Hobbybraugruppe Sauerland
- ein Kühlwagen als Webemöglichkeiten
- Thema Brauprotokolle
- Fördermaßnahmen im VHD
- ein Lied über den VHD
- Schaubrauen im Nassauer Land
- Anlage: Vorlage zum Brauprotokoll

Wie immer freue ich mich über Kritik, Wünsche und Anregungen. Ich wünsche euch viel Spaß mit dem Schalander und allzeit gut Sud!

Für den VHD e.V.
Pascal Collé
(schalander@hausgebraut.de)

HHBT 2012: Parken in Neuhaus

Michael Mihm/Thomas Witt

Hier einige Informationen zu den Parkmöglichkeiten während der Hobbybrauertage in Neuhaus.

Zoiglstube „Teicher“:

In der Zoiglstube „Teicher“ der Familie Jürgen Punzmann (Marktplatz 4 in 92670 Neuhaus) findet die Registrierung (und die Vor-Ort-Anmeldung) zu den HHBT 2012 statt. Hier gibt es Parkmöglichkeiten entlang der Straße „Marktplatz“.

„Schafferhof“:

Im „Schafferhof“ (Burgstrasse 6 in 92670 Neuhaus) finden die Jahreshauptversammlung, der Hausbrauermarkt und der Hausbrauerabend statt.

Die Räumlichkeiten des „Schafferhofes“ sind nur zu Fuß erreichbar. Für das Parken gibt es hier drei Möglichkeiten:

Möglichkeit 1 – von der Straße „Marktplatz“ (direkt gegenüber des Hotels „Zum Waldnaabtal“) einbiegen in die „Burgstraße“; **Achtung:** die Burgstraße ist für den Durchgangsverkehr gesperrt, es stehen keine Parkmöglichkeiten zur Verfügung.

Möglichkeit 2 – In der „Naabstraße“ befindet sich ein Schafferhof-Parkplatz mit ca. 5000 m². Von hier aus führt ein Fußweg von ca. 200 m (bergauf) zum Anwesen.

Möglichkeit 3 – In der „Schönfichter Straße“ (in der Nähe des Kriegerdenkmals) wurden 80 neue Parkplätze geschaffen, die auch genutzt werden können. Die „Schönfichter Straße“ ist die Einfahrtsstraße von der BAB 93 kommend, in Richtung Marktplatz.

Auf der VHD-Homepage (www.hausgebraut.de) findet ihr einen Übersichtsplan zu den Parkmöglichkeiten.

Hobbybrauertage ohne Stress

Markus Harms

Das Besichtigungsprogramm der HHBT ist für viele Teilnehmer ein wichtiger Bestandteil der Veranstaltung. Auf der anderen Seite will man natürlich auch den persönlichen Austausch über unser Thema aktiv pflegen. Die Haus- und Hobbybrauertage können da schnell zur stressvollen Terminhetze werden.

Bei der diesjährigen Tour 4 „HHBT ohne Stress“ wollen wir uns in locker-offenen Runde treffen und uns austauschen. Damit die Sache in Gang kommt, ist geplant unter Anderem ein paar Bierspezialitäten aus aller Welt parat zu haben. Gemeinsam wollen wir diese verkosten und diskutieren. Anbieten würde sich hier z.B. das Thema Brown Ale oder die Trendthemen Hopfenstopfen und India Pale Ale. Gerne können auch eigene Biere mitgebracht werden. In offener Verkostung und dezent moderierter Diskussion unter Gleichgesinnten ist bestimmt für jeden etwas dabei.

VHD e.V. Vorstandswahlen 2012

Markus Metzger/Michael Mihm

In Anlehnung an den Aufruf im Schalander Nr. 19 möchten wir den Aufruf an dieser Stelle gerne wiederholen. Bisher war nämlich das Interesse an einer Mitarbeit im Vorstand gleich null bzw. die Rückmelldungsrate gleich ebenfalls einer Null!!!

Turnus- bzw. satzungsgemäß ist während der HHBT 2012 in Neuhaus im Rahmen der dort statt findenden Jahreshauptversammlung der gesamte Vorstand neu zu wählen.

Nachdem es bei den letzten Wahlen in Bamberg bezüglich der Wahlmodi (Gruppenwahl, nur ein Neukandidat) etwas Murren gab, tun wir – die amtierende Vorstandschaft – „hiermit kund und zu wissen“, dass neue Kandidaten für diese Wahlen gesucht werden.

Unser engagierter und fleißiger 2. Vorsitzende Markus Harms wird in jedem Fall nicht mehr zur Verfügung stehen und braucht einen Nachfolger. Alle anderen Vorstandsmitglieder kandidieren zwar erneut, freuen sich aber trotzdem auch über weitere Gegenkandidaten!

Wir rufen deshalb alle engagierten Vereinsmitglieder, die in der neuen Vorstandschaft die Geschicke unserer VHD direkt mit beeinflussen wollen, dazu auf, sich zur Wahl zu stellen.

Noch einmal zur Erinnerung: Es sind

- der 1. Vorsitzende,
- der 2. Vorsitzende,
- der Kassier,
- der Schriftführer und
- Mitglieder mit besonderen organisatorischen Aufgaben

neu zu wählen.

Der Vorstand amtiert im VHD e.V. laut Satzung immer drei Jahre.

Alle, die Interesse an der Vorstandsarbeit haben bzw. sich ehrenamtlich im VHD engagieren wollen, melden sich bitte per Briefpost oder Mail beim 1. Vorsitzenden. Im vorliegenden Schalander Nr. 21 stellen wir einen Kandidaten kurz vor, so dass er auf der Jahreshauptversammlung in Neuhaus kein Unbekannter mehr sein wird.

Walter Geißler: Kandidat für die Vorstandswahl 2012

Michael Mihm

Walter Geißler heißt der Bewerber für einen Posten im VHD-Vorstand. Die Reife für die Kandidatur ist nach mehreren Gesprächen zwischen den beiden amtierenden Vorsitzenden und dem Bewerber entstanden.

Walter ist in der Hausbrauer-Bierszene kein Unbekannter. Sein Weizenbiereglasmuseum ist mittlerweile

weltbekannt und erhielt 1986 den Eintrag ins Guinness Buch der Rekorde. Das Ziel des Museums ist viele alte Weißbiergläser auch von aufgelassenen Brauereien der Nachwelt zu erhalten.

Im Museum werden neben Weizenbiergläser aus aller Welt weitere Utensilien wie seltenen Bierdeckeln, Etiketten, Gerätschaften und Schilder rund ums Weißbier dargestellt. Abgerundet wird das Museum durch eine eigene kleine Weißbierbrauerei mit eigenen Weizenbiersorten und dazugehörigen Werbemitteln aller Art. Die Brauanlage ist auf seiner Homepage zu sehen.



Während seiner aktiven Berufstätigkeit war Walter bereits vom Biervirus infiziert und konnte aufgrund seiner beruflichen Tätigkeit ein breit gefächertes Netzwerk aufbauen, das ihn in seinem Hobby „Hausbrauen“ mächtig unterstützt.

Wer sich noch einige weitere Infoquellen zum Kandidaten anschauen möchte, der nutze die nach genannten Links:

<http://www.weizenglasmuseum-nuernberg.de>

<http://www.bierfranken.eu/artikel.php?id=27>

<http://www.braukultur-franken.de/aktivitaeten/2011/vereinsausflug-2011/vereinsausflug-2011>

Das Braurezeptebuch vom VHD

Michael Mihm

In Zusammenarbeit mit dem Fachverlag Hans Carl in Nürnberg wird die VHD e. V. im Jahr 2012 ein Buch mit ausgewählten Rezepten der Siegerbiere vergangener HHBTs herausgeben.

In der Planung war die Publikation des Buches zu den Haus- und Hobbybrauertagen 2012 in Neuhaus. Wie das Leben nun so spielt, die Ansprüche des Vorstandes an die erste Buchpublikation in der Vereinsgeschichte sind ziemlich hoch, für Inhalt und Layout sind Parameter gesetzt worden, die einer intensiven Recherche und Vorarbeit und Gestaltungsarbeit bedürfen.

Somit lässt es sich erklären, dass der angestrebte Veröffentlichungstermin (Ende September '12) nicht eingehalten werden kann. Die beiden ersten Vorsitzenden werden Ende August nochmals eine Arbeitswoche einlegen um den nächsten Termin realisieren zu können. Angestrebt wird jetzt ein Termin im Dezember, quasi in der Vorweihnachtszeit, so dass das Buch dann noch als Präsent unterm Weihnachtsbaum liegen könnte.

Schwalenberger Brauzunft: Bockbieranstich mit Autoverlosung

Frank Ehlert

Die Schwalenberger Brauzunft (Ausrichter der HHBT 2010) veranstaltet jedes Jahr vier bis fünf öffentliche Brautage. Zusätzlich gibt es auch noch reine Ausschanktage, die jeweils über unsere Internetseite (www.schwalenberger-brauzunft.de) bekannt gegeben werden. Schließlich hängt man sich auch gern einmal als Ausschankpartner an eine örtliche Veranstaltung. Aber in geraden Jahren gibt es da in Schwalenberg wenige Gelegenheiten und bei den eigenen

Veranstaltungen hat bisher das Wetter auch nicht recht mitgespielt.

Es muss also nachgelegt werden. Und da kommt den Schwalenbergern ein Sponsorenangebot gerade recht. Der Kraftfahrzeugbetrieb Uwe Franzke bietet sich als Sponsor an. Nichts Geringeres als ein Auto will er den Schwalenbergern spenden. Es wird kein Neuwagen sein, aber tip-top fertig gemacht mit TÜV, Inspektion, neuen Reifen und mehr – also wirklich attraktiv. Und den kann jeder Besucher des Schwalenberger Bockbieranstichs am 15.09.2012 gewinnen.



Aktuell sammeln die Schwalenberger weitere Preise, denn ein 2. und 3. Preis soll hinter dem Auto nicht allzu weit zurückbleiben.

Und dann haben sich die Schwalenberger noch Gedanken gemacht, wer diese Lose denn ziehen soll. Für einen Normalsterblichen ist das nicht machbar, befanden die Hobbybrauer aus dem Weserbergland in der letzten Arbeitsbesprechung. Eine Bierkönigin soll her, natürlich eine eigene. Diese muss ebenso wenig aus Schwalenberg kommen wie der Autogewinner oder die Autogewinnerin, denn ihre einzige Amtspflicht besteht im Ziehen der Lose. Sie muss nur folgende drei Fragen beantworten zu können:

1. In welchem Jahr wurde das Schwalenberger Brauamt eingerichtet?
2. Wann war die Schwalenberger Brauzunft Ausrichter der Haus- und Hobbybrauertage?
3. Welche patentierte Erfindung hat die Schwalenberger Brauzunft gemacht?

Aus den richtigen Antworten wird gegen 16:00h die 1. Schwalenberger Bierkönigin erkoren. Losgehen wird es um 14:00h am Gemeinschaftsbrauhaus der Schwalenberger Brauzunft e.V. „In der Tränke 8“ mit dem traditionellen Anstich. Die Autoverlosung wird gegen 18:00 erfolgen. Ab dann wird der Gewinner (oder die Gewinnerin) gefeiert.

Das Bockbier ist natürlich schon eingebraut. Da Bockbiere bekanntlich auf die Endung ...tor hören, wird dieses Bockbier „Gewittor“ heißen, denn beim Einbrauen am 28. Juli 2012 regnete und gewitterte es recht kräftig. Aber die Schwalenberger nehmen es gelassen: Das ist ein gutes Omen für den Anstich am 15. September!

Die Hobbybraugruppe Sauerland

Walter Brackwehr

Ich wollte die Gelegenheit nutzen, um kurz die Hobbybraugruppe Sauerland vorzustellen. Die Hobbybraugruppe Sauerland besteht zur Zeit aus zehn Mitgliedern, davon sind vier Mitglieder aktiv. Heinz Albrod und Peter Mesters brauen mit selbstgebauten Anlagen. Mit einem 200 ltr. Braumeister ist unser Schriftführer Dietmar Dangel am Start und ich braue mit meinen 20-Liter-Speidel nur zu Schulungszwecken.

In der Mitgliederversammlung wurde einstimmig beschlossen, dass in diesem Jahr die Mitgliederwerbung im Vordergrund steht. Deswegen wird ein Infoabend im „Jagdschloss St. Meinolf“ am Möhnesee stattfinden. Wir werden auch in einigen Tageszeitungen auf diesen Termin hingewiesen, um möglichst viel Resonanz zu bekommen.

Wir hoffen auf reges Interesse und würden alle neuen Mitglieder entsprechend betreuen. Dazu werden wir ein Brauevent für die neuen Hobbybrauer durchführen, indem wir mit drei Anlagen brauen und ihnen alles zu ihrem neuen Hobby näher bringen. Wenn der Infoabend ein Erfolg wird, werden wir im Schalander darüber berichten und einige Bilder zeigen.

Um auf die Hobbybraugruppe aufmerksam zu machen wurde zum Beispiel in Brauchsal zum Tag des Bieres ein Schaubrauen durchgeführt.



Alle Brau-Interessierten aus dem Sauerland können sich gerne unter folgender E-Mailadresse melden: walter-brackwehr@t-online.de

Hopfen und Malz Gott erhalt's.

Eine Werbemöglichkeit für Hausbrauer beim VFFB

Michael Mihm

Die aktiven Mitglieder des VFFB e.V. aus Erlangen haben sich Gedanken um den Transport, die Lagerung und die Kühlung ihres wertvollen, selbst hergestellten Gerstensaftes gemacht. Aus diesen Gedanken heraus wurde die Idee geboren, einen Kühlanhänger zu kaufen und somit den Transport und die Kühlung des edlen Gerstensaftes zu gewähren und sicherzustellen.

Dass ein solches Gefährt mit Kosten für den Kauf, die Unterhaltung und Pflege einhergeht dürfte außer Frage stehen. Wie kann man nun die Kostensituation für die Vereinskasse auf ein erträgliches Maß für den Verein organisieren? Auch hierzu haben sich die Aktiven zusammengesetzt und eine Idee formuliert.

Die Kommunikation des Hobbys nach außen soll mittels Werbeträger funktionieren. Hierbei haben sich die Projektverantwortlichen in Erlangen für folgende Möglichkeit entschieden; die beiden großen Außenflächen rechts und links sollen mit dem Logo des VFFB e.V. und des VHD e.V. beklebt werden. Zwischen diesen beiden großen Logos wäre noch ausreichend Platz für Firmenlogos, Hobbybrauer-Logos, Bierdeckelmotive etc. diese mittels Folie aufzukleben und so die Verbundenheit der Firmen, Partnervereine, Braugruppen, Stammtische etc. mit dem Thema „Haus- und Hobbybrauen“ zu zeigen.

Selbstverständlich ist diese Idee mit einer finanziellen Unterstützung für Anschaffung, Unterhaltung, Pflege etc. verbunden. Doch dazu können Euch die „Erlanger“ sicherlich mehr sagen.



Die Skizze erhebt keinen Anspruch auf absolute Richtigkeit oder Vollständigkeit, sie soll nur die Phantasie anregen.

Bei Interesse meldet Euch bitte per Mail unter anhaenger.vffb@hausgebraut.de oder per Post an Kurt Maria Adler, Sudetenstraße 27, 91096 Möhrendorf.

Brauprotokolle

Michael Mihm/Markus Metzger

Im VHD e.V. Schalander Nr. 18 (Dezember 2011) hat unser erster Vorsitzender schon einmal über die Notwendigkeit von Brauprotokollen philosophiert. Die Publikation der Siegerrezepte im Schalander soll in erster Linie dazu dienen, dass interessierte Brauer die jeweiligen Biere nachbrauen können.

Wer die Rezepte aufmerksam studiert, wird merken, dass manches Rezept nicht problemlos dafür geeignet ist. Was nützt zum Beispiel die Angabe der Schüttung, wenn die Gussführung oder die daraus resultierende Würzmenge nicht angegeben ist? Oder: zwar kann aus der Hefegabe so ungefähr die Anstellmenge errechnet werden, aber leider halt nur ungefähr. 200 mL Hefe können bei einem untergärigen Bier für 20 L aber auch für bis zu 30 L Anstellmenge gegeben werden.

Die Liste der notwendigen Informationen ließe sich mit weiteren Beispielen gerne fortführen. Doch darum geht hier gar nicht. Wir haben uns in der Vorstandschaft mit dieser Problematik auseinandergesetzt und eine Checkliste erarbeitet, die alle unserer Meinung nach notwendigen Angaben enthält, um ein Bierrezept praktisch nachvollziehen zu können. Dieses „Wunschtraum-Braurezept-Konzept“ ist bereits auf der Homepage präsent (www.hausgebraut.de).

Ein sehnlichster Wunsch wäre, dass möglichst viele dieses Konzept für ihre Dokumentation des Brauprozesses nutzen und so den Redakteuren des VHD-Mitteilungsblattes und der VHD-Homepage die Arbeit zum Übertrag der Daten erleichtern. Gewiss, dieser Wunsch ist nicht neu; bisher sind aber alle Aufforderungen verhallt, so dass jedes Jahr aufs Neue eine unermüdliche Schreibearbeit nach den HHBT Einzug hält.

Eine Diskussion ging auch in Richtung einer zwangsweisen Einführung, also die Teilnahmebedingungen forscher zu formulieren und dann auch strikt auf deren Einhaltung zu beharren; dies kann aber nicht das Ansinnen für eine spannende Bierverskostung und Prämierung sein. Der Vorstand baut einfach auf das Verständnis der passionierten Biereinreicher.

Im Anhang des Schalanders findet ihr eine Vorlage des Brauprotokolls. Auch hier freuen wir und über Anregungen.

Maßnahmenprogramm zur Förderung der Vereinsziele

Roland Singer

Im § 2 der Satzung ist der Zweck des Vereins verankert. Zwei Hauptziele lauten:

- die Tradition des häuslichen Bierbrauens in Deutschland wieder zu beleben und bekannt zu machen.
- den Erfahrungsaustausch von Hausbauern zu organisieren und dabei als Forum für die Entwicklung von Hausbrautechnologie und die Verbreitung von Hausbrauwissen zu wirken.

Die Vorstandschaft hat sich entschlossen, gezielte Maßnahmen zur Förderung der Vereinsziele mit Finanzmitteln zu unterstützen. Insbesondere soll das Bewusstsein zum Haus- und Hobbybrauen in der Öffentlichkeit gestärkt und das Vereinsleben auf der Homepage abgebildet werden. Diese Maßnahmen sollen als Multiplikatoren für die Vereinigung der Haus- und Hobbybrauer wirken.

Gefördert werden handwerkliche Brauvorführungen in der Öffentlichkeit, die von mindestens zwei VHD-Mitgliedern durchgeführt werden.

Voraussetzungen dafür sind:

- die Braugruppe erhält von keinem Dritten ein Entgelt für die Vorführung
- die Brauvorführung ist öffentlich (nicht im Rahmen eines Kurses)

Die Förderung erfolgt pro Braugruppe einmal im Kalenderjahr.

Der Förderbetrag wird nach folgenden Kriterien ermittelt:

- Infomaterial über den VHD lag aus: 10 €
- VHD Fahne/Banner war sichtbar ausgehängt: 10 €

- Plakat zur Erläuterung des Brauprozesses hing aus: 10 €
 - Es wurde ein Foto und ein paar Zeilen für die Homepage geliefert: 10 €
- Summe der Förderung: 40 €**

Für einen Pressebericht erhält man einen Zusatzbonus von 10 €, so dass der maximal mögliche Förderbetrag bei 50 € liegt.

Die VHD unterstützt die Brauvorfürungen zudem mit Bereitstellung von Infomaterialien wie der Imagebroschüre, Plakat des Brauprozesses und der Ankündigung der Veranstaltung auf der VHD-Homepage.

In dem Maßnahmenprogramm steht zusätzlich die Fortbildung im Fokus, welche Partnervereine des VHD in Anspruch nehmen können. So wird einmal pro Jahr ein Zuschuss für ein Seminar und eine Exkursion gewährt.

Voraussetzung dafür ist:

- Es nehmen min. 8 VHD-Mitglieder teil-

Für jedes teilnehmendes VHD Mitglied gibt beträgt der Förderbetrag 5.- €.

Beispiele für die Fortbildungen sind Seminare zu Brautechnologie, Rohstoffen und Verkostung oder Exkursionen zum Thema Bierkultur.

Der VHD unterstützt die Fortbildung mit der Ankündigung der Veranstaltung auf der VHD Homepage.

Mehr Informationen und die Antragsformulare finden sich auf der Homepage <http://www.hausgebraut.de> oder direkt beim Kassierer Roland Singer: kasse@hausgebraut.de

Ausblick

Redaktionsschluss für den nächsten Schalander wird Mitte November 2012 sein

Neben den Berichten über die Hobbybrauertage in Neuhaus,, wird es Platz für Berichte aus den lokalen Braugruppen. Meldet euch also, wenn es bei euch in den Braugruppen etwas Interessantes zu berichten gibt.

Ein Song für den VHD

Jochen Erdmann

Bei der Tou-de-Bier – die dieses Jahr nach Bayreuth führte – wird auch immer gern mal gesungen. Als ich da ein Tour-de-Bier-Lied ausgedacht hatte, habe ich gleich weitergesponnen und auch einen VHD-Song hinzugefügt. Hier ist er:

Vau-Ha-De-Song

Wenn das gekaufte Bier nicht schmeckt
Dumm-dumm, dumm-dumm
Habe ich ein Rezept entdeckt
Nicht dumm - nicht dumm.

Hopfen, Malz und Wasser schlicht -
Mehr braucht man zum Brauen nicht
Alles keine Zauberei -
Gibst du Hefe bei!

Wenn man sich nur ein wenig traut
Nicht dumm - nicht dumm
Wird das Bier einfach selbst gebraut
Nicht dumm - nicht dumm.

Hopfen, Malz und Wasser schlicht -
Mehr braucht man zum Brauen nicht
Alles keine Zauberei -
Gibst du Hefe bei!

Bevor du würzt mit Senf und Klee
Dumm-dumm, dumm-dumm
Werde Mitglied beim Vau-Ha-De!
Nicht dumm, nicht dumm.

Hopfen, Malz und Wasser schlicht -
Mehr braucht man zum Brauen nicht
Alles keine Zauberei -
Gibst du Hefe bei!

Hopfen, Malz und Wasser schlicht -
Mehr braucht man zum Brauen nicht
Alles - alles keine Zauberei -
Gibst du Hefe bei!

Text: Jochen Erdmann

Melodie: angelehnt an „Marmor, Stein und Eisen bricht...“ (Refrain also laut singen).

Schaubrauen im Biedenkopfer Schlosshof

Dirk Wagner/Pascal Collé

Armin Latzko und Andreas Schwickert von den Hausbrauern Nassauer Land führten im Rahmen der Eröffnung einer Sonderausstellung über das Bierbrauen an der oberen Lahn ein Schaubrauen im Schlosshof durch. Für viele Besucher, darunter auch zahlreiche Bierdeckelsammler, war das Schaubrauen der Höhepunkt der Eröffnungsfeier.



Natürlich wurde auch der VHD in den Auftritt integriert und so hing neben dem Banner der Hausbrauer Nassauer Land auch die Fahne des VHD hinter den Schaubrauern. Auch die Vereins-Flyer wurden präsentiert und ausgeteilt.



Ansprechpartner im Verein

Vorstand

1. Vorsitzender: Markus Metzger

Vereinsanschrift

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

2. Vorsitzender: Markus Harms

Infomaterial

Westernkamp 8, 33803 Steinhagen,
Tel. 05204/924192, markus.harms@hausgebraut.de

Kassierer: Roland Singer

Mitgliederverwaltung, Beiträge etc.

Ritter-Wirnt-Str. 16, 91322 Gräfenberg
Tel. 09192/994997, kasse@hausgebraut.de

Schriftführer: Michael Mihm

Ansprechpartner Haus- und Hobbybrauertage

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

Weiteres Vorstandsmitglied: Walter Simon

Braufragen

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

Weitere Ansprechpartner im VHD e.V.

Webmaster der Homepage:

Daniel Greher und Hans-Rolf-Linke

webmaster@hausgebraut.de

VHD-Schalander:

Pascal Collé

Tel. 0211/46894833
schalander@hausgebraut.de

Unsere gemeinsame Homepage:

www.hausgebraut.de

Brauprotokoll



Ein Brauprotokoll für das Infusionsverfahren sollte mindestens enthalten:

	Datum: _____
Bier- Sorte: _____	
Malzsorten:	
Sorte 1: _____	_____ kg
Sorte 2: _____	_____ kg
Sorte 3: _____	_____ kg
Sorte 4: _____	_____ kg
Hauptguss	_____ ltr.
Nachguss	_____ ltr.
Hopfensorte	_____
Hopfenmenge	_____ gr.
Bitterstoffgehalt des Hopfens	_____ %
Hefeart (Trockenhefe oder Flüssighefe)	_____



Brauprotokoll

		Zeit von - bis
Einmischtemperatur	_____ °C	
Eiweißrast (Proteaserast) 40 ° – 60 °C	_____ °C	_____ - _____
1. Verzuckerung (Maltoserast oder Beta-Amylase) 62 ° – 65 °C	_____ °C	_____ - _____
2. Verzuckerung (Alpha-Amylase) 72 ° – 75 °C	_____ °C	_____ - _____
Jodprobe		
Abmischen		_____ - _____
Läuterruhe		_____ - _____
Vorderwürze	_____ % SpW* / _____ ltr.	
Nachgüsse	_____ ltr.	
Würzekochen (Pfannevoll)	_____ ltr.	_____ - _____

Brauprotokoll



1. Hopfengabe	_____ gr.	um _____ Uhr
2. Hopfengabe	_____ gr.	um _____ Uhr
Ausschlagmenge	_____ ltr.	
Stammwürze	_____ % Stw.	
Hauptgärung	bei _____ ° C / _____ Tage	
Speise	_____ ltr.	
Menge des Jungbieres	_____ ltr.	
Nachgärung	bei _____ ° C / _____ Tage	
Ergebnis der Bierprobe		

* = SpindelWert