



Brauanlagen Typ BBS

Sudkapazität und Bestell-Nr.:

25 Liter 101.001-020.101
50 Liter 101.001-050.101

Betriebsart:

Maische- und Sudprozess ist programmierbar die übrigen Arbeiten werden manuell ausgeführt.

Nutzungsart: Hobby-Bereich

Beschreibung:

Der Braumeister der Fa. Speidel wurde speziell für den Hobby- und Heimbrauer entwickelt. Der besondere Vorteil liegt vor allem an der im Vergleich zu den sonstigen Heimbrauverfahren relativ einfachen Anwendung. Der Hauptunterschied ist, dass das Malz nicht durch ein Rührwerk sondern durch schonendes Umpumpen der Würze ausgewaschen wird.

Für das Abläutern wird beim Braumeister einfach das Malzrohr samt Inhalt herausgehoben und zum Abtropfen in den Auflagebügel gehängt. Dieser sonst sehr aufwendige Prozess dauert hier nur wenige Minuten und kann ohne jegliches weiteres Gefäß durchgeführt werden. Ab 2007 wird kommt eine verbesserte Steuerung zum Einsatz.

Elektroanschluss (220V / 16A):

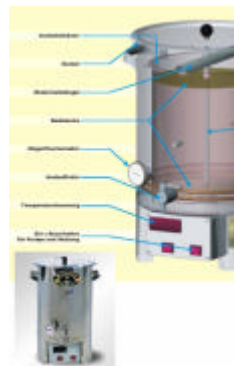
Heizung 25 Liter 3000 W
Heizung 50 Liter 3200 W

Pumpe 23 W bzw. 2x23 W

Lieferumfang:

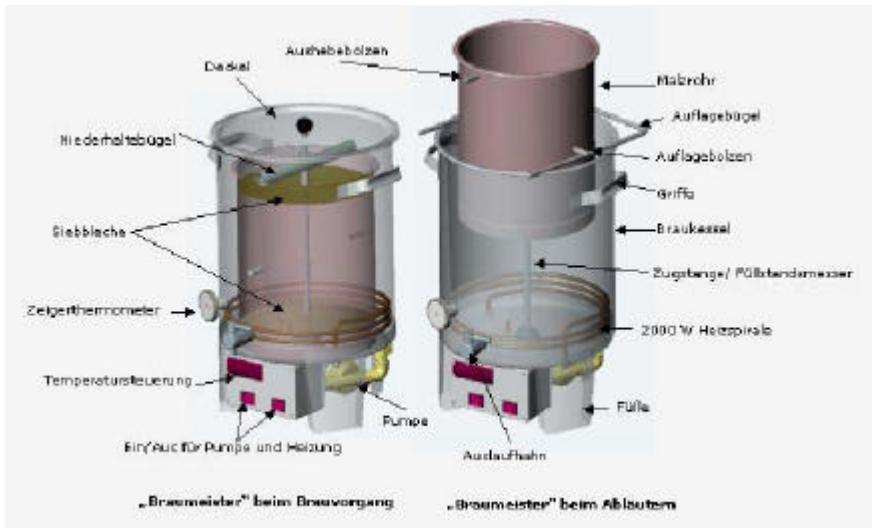
1x BBS incl. Bedien- und Brauanleitung

Hinweis: ab 2007 neue Steuerung





Brauanlage Typ BBS



Braubeispiel/ Kurzanleitung

Nachfolgend wollen wir anhand einem konkreten Rezept das Brauen mit dem Braumeister aufzeigen und Schritt für Schritt durch den ersten Brauprozess führen:

Weizenbier hell/ obergärig
Biermenge: 20l fertiges Bier
Stammwürze: 11-12 °Plato

Zutaten:

- 4,5 kg grob geschrotetes Braumalz (60% Weizenmalz, 40% Gerstenmalz, ggf. etwas Karamalz)
- 30l mittelhartes Brauwasser bzw.

Leitungswasser (25l zu Beginn und der Rest zum Nachgießen)

- 40-45g Hopfen mit 3% Alphasäure (ca. 33g sofort nach Kochbeginn und ca. 10g einige Minuten vor Kochende)
- 7g obergärige Trockenhefe

Zutaten besorgen gemäß obigen Angaben. Hopfen in geeignete große Teebeutel ebenso gemäß obiger Verteilung verpacken.



Brauanlagen Typ BBS

Braumeister reinigen und stand-sicher in Küche oder auf Terrasse aufstellen.

Weitere benötigte Gerätschaften wie Malzschaufel, Kochlöffel, Wür-zespirale, Kühl-spirale, Gärfass mit Zubehör usw. ebenso reinigen und griffbereit halten.



25l Brauwasser ein-füllen – bis zur oberen Markierung an der Zugstange bzw. am Füllstandsmesser. Pumpe einschalten und durch mehrmaliges Ein- und Aus-schalten solange ent-lüften, bis keine Luft-

blasen mehr aufsteigen. Pumpe eingeschaltet lassen und Wasser auf 38°C erhitzen. Pumpe ausschalten wenn 38°C erreicht sind. Malzrohr einsetzen (mit aufgezo-

gener Dichtung nach unten). Darauf achten, dass Dichtung mit Malzrohr zentriert und absolut eben auf dem Kesselboden aufsitzt. Sieb-blech bis auf



unteren Rand einschieben (Rohr nach oben). Darauf Filtertuch einlegen (im Wasser unten auflegen).

4,5kg Malz in Malz-rohr einschütten. Wichtig dabei ist, dass kein Malz „daneben“ geht, was die Pumpe verstopfen könnte. Das Malz mit einem Kochlöffel gut ein-rühren und einige Minuten aufquellen lassen. Pumpe bleibt noch ausgeschaltet.



Danach zweites Filtertuch auf Malz und darauf zweites Sieb-blech aufschie-ben (Rohr wie-der nach oben). Niederhaltebügel

aufsetzen und mit Flügelmutter gut festziehen. Pumpe einschalten. Hell gefärbtes Brauwasser steigt auf und läuft über. Der Kreislauf hat begon-nen.

- Temperatur auf 52°C hochfahren – Temperatur nach Erreichen 5min halten.
- Temperatur auf 62° hochfahren – Temperatur





Brauanlage Typ BBS

- 40min halten.
- Pumpe während dieser Phase 2-3mal kurz für eine Minute abschalten. Neue „Malzwolken“ steigen auf.
- Temperatur auf 72°C hochfahren – Temperatur 40min halten.
- Ebenso 2-3mal Pumpe kurz abschalten.
- Temperatur auf 78°C hochfahren – Temperatur 15min halten. Pumpe nicht mehr abschalten vor dem Läutern.
- Der Deckel kann bei allen Phasen aufgelegt werden.

Achtung Kondenswasser an Unterseite!!!

Pumpe abschalten, Flügelschraube und Niederhalterrohr entfernen. Da alle Teile sehr heiß sind, empfiehlt sich unbedingt die Verwendung von Küchenhandschuhen. Auflagebügel auf Kessel auflegen.



Malzrohr mit Aushebebügel beidhändig herausziehen und an den unteren Bolzen in Auflagebügel hängen. Malz abtropfen lassen. Mit Kochlöffel mehrmals das Malz nach unten hin aufstechen, damit Bierwürze besser ablaufen kann.

Nach 15 bis 20 min Malzrohr mit Malz komplett entfernen. Pumpe ausgeschaltet lassen. Temperatur auf 99°C einstellen und Hochkochen lassen. Deckel nicht auflegen. Vermeiden Sie ein Überkochen. Gesamtdauer des Kochens sind 80 min.

Die erste Hopfengabe von 33g 10min nach Kochbeginn hinzugeben (in großen Teebeuteln o.ä. verpackt). Deckel auch beim Hopfenkochen nicht auflegen. Dämpfe



müssen entweichen können. Verdampfte Wassermenge nachgießen bzw. Stammwürze einstellen. Die letzte Hopfengabe von 10g erfolgt 10 min vor Kochende. Die Hopfenbeutel vorsichtig entnehmen.



Kühlspirale (Zubehör) sofort nach Kochende mittig in Kessel stellen. Spirale an Kaltwasser anschließen und Kühlung beginnen.

Achtung: Aus Kühlspirale fließt zu Beginn kochend heißes Wasser. Bierwürze auf 20°C abkühlen. Ab jetzt müssen Sie wegen der Infektionsgefahr steril arbeiten. Die ausgeschiedenen Trubstoffe am Boden absetzen lassen. Erschütterungen vermeiden. Dauer ca. 20 min. Pumpe und Heizung bleibt



Brauanlagen Typ BBS

ausgeschaltet.



Würze mittels Trichter (siehe Bild) oder Schlauch in ein steriles 30l Kunststofffass abfüllen. Fass und Abfüllhilfen zuvor mit schwefliger Säure desinfizieren. Am Kesselboden befindlicher Trub

nicht mit abfüllen.

7g Trockenhefe in die Würze geben und Gärfass mit Gärspund und oben eingefüllter schwefliger Säure verschließen.

Behälter dunkel und bei 16-20°C lagern. Gärung beginnt nach ca. 12 Stunden. Nicht vergessen: 1,5l Würze in TupperSchüssel o.ä. abfüllen und einfrieren (vor der Hefezugabe).

Gärdauer 3-5 Tage. Gärende ist erreicht, wenn keine Gärgase mehr entweichen. Während der Gärung müssen schon die Reifeflaschen vorbereitet sein. Bügelflaschen im Backofen bei 130°C sterilisieren und im Backofen abkühlen lassen. Gummidichtungen abkochen.



Eingefrorene Würze auftauen und vorsichtig 1 Std. vor dem Abfüllen in Gärfass schütten. Zuvor oben aufschwimmender Schaum mit Schöpfkelle etwas abschöpfen.

Fass vor dem Abfüllen nicht mehr bewegen.

Mit Schlauch in Flaschen abfüllen. Flaschen nur zu 90-95% füllen. Flaschen bei gleicher Temperatur 1-2 Tage stehen lassen und täglich kurz entlüften (nur bei hohem Überdruck). Danach bei 10-15°C das Bier noch 3-4 Wochen reifen lassen.

