

EXKLUSIV IM LAGERHAUS



BIERBRAUER

PRODUKTE, ANLEITUNG & TIPPS





VORWORT

Warum Bier selber brauen?

Hast du genug vom einheitlichen Geschmack im Bier und der Massenware? Möchtest du endlich selbst etwas Neues ausprobieren und es soll einfach sein? Möchtest du selbst bestimmen wie Dein Bier schmeckt und deinen Freunden selbstgemachtes Bier schenken?

Dann bist du hier richtig und kannst mit unserem vollwertigen Sortiment sofort loslegen!

Neugierde geweckt – aber wie werde ich zum Bier-Kostbarmacher?

Jeder kann das! Du benötigst nur die Kostbarmacher Brauanlage und eines unserer Bierbrau-Editionen. Mit Leidenschaft, den Zutaten aus der Kostbarmacher-Edition (Hopfen, Malz und Hefe) sowie Wasser und den einfachen kurzen Kostbarmacher Video-Anleitungen zu der Brauanlage und dem Brauvorgang ist es leicht, dein eigenes Bier herzustellen.

Es schmeckt besser!

Und vielleicht gelingt dir gleich das erste Bier nach deinem Geschmack! Wenn nicht, dann wirst du beim nächsten Brauvorgang die Rohstoffmengen etwas variieren und kreativ einsetzen und am Ende wirst du deinem Bier eine persönliche Note geben und allein bestimmen, wie würzig oder bitter es schmecken soll.

Selbstgebrautes Bier ist normalerweise naturtrüb, und die Trubstoffe in Deinem Bier steigern die Vollmundigkeit und den frischen Geschmack auf der Zunge. Du trinkst also naturbelassenes Bier in seiner ursprünglichsten Form – und es schmeckt einfach besser!

VIDEOS

Brau dich mal und bring Spaß ins eigene Glas!

Jetzt auch ONLINE:

Infos, Tipps und Tricks für leidenschaftliche Hobbybrauer und vor allem für jene die es mal ausprobieren wollen. Denn: Jeder kann kostbares Bier selber brauen! Ein paar grundsätzliche Schritte reichen, um aus Malz, Hopfen, Hefe und Wasser ein Bier zu machen.

Vielleicht nicht beim ersten Mal, aber beim nächsten Brauersuch wirst du dann besser. Du wirst mit Rohstoffen spielen und kreativ werden. Mit der Zeit wirst du einen ganz bestimmten Bierstil treffen und mit deinen neuen Kreationen wirst du deine Freunde begeistern.

Du findest hier mit den Videos die richtigen Hinweise, damit der erste eigene Sud auch so richtig lecker wird.

Wir gehen mit dir Schritt für Schritt die einzelnen Brauvorgänge durch:

- Auspacken
- Brausets und Mahlen
- Kostbarmacher Brauanlage:
Programmieren von MANUELER Betrieb
- Kostbarmacher Brauanlage:
Programmieren von AUTOMATISCHER Betrieb
- Kostbarmacher Brauanlage:
Programmieren, Speicherung und Rezeptauswahl
- Maischen
- Läutern und Anschwänzen
- Würze Kochen
- Kühlen
- Gärvorbereitung
- Reinigung



Alle Videos unter:
www.kostbarmacher.at/brauvideos

BRAUTECHNIK

1 | KOSTBARMACHER Brauanlage

Die komplette Bierbrauanlage wurde so konstruiert, dass Du den Brauvorgang individuell auf Dein persönliches Bier abstimmen kannst. Mit einem Fassungsvermögen von 52 Liter zum selber Brauen von 45 Liter Bier. Einfache Bedienung mit übersichtlichen Display und einfache Entleerung durch einen zusätzlichen Ablasshahn.

Besteht aus:

- Braukessel + Deckel
- Umwälzpumpe und Heizelemente
- Siebeinsatz und Malzrohr
- Siebbleche,
- Griff zum Herausheben des Malzrohrs
- Bügel für die Zirkulation

Technische Daten

- Behältervolumen: 52 l, für max. 45 l Bier
- Netzspannung: 230 Volt
- Leistung: 3.000 W
- Gewicht: 12 kg
- Höhe: 800 mm
- Durchmesser: 440 mm

Art.Nr.:

30290424

Ref. Nr.:

1320023



1
Gerät einschalten, Wasser einfüllen, Modus wählen und nach Erreichen der Einmischtemperatur das Malzrohr montieren.



2
Malz ins Wasser geben, umrühren, Siebblech montieren, Deckel drauf und Pumpe starten.



3
Nach Beendigung der Brauphasen Malzrohr hochziehen und auf Bügel am Kesselrand abstellen.



4
Malzrohr abtropfen lassen, bei Bedarf nachspülen und rausziehen.



5
Wasser auf Siedetemperatur erhitzen, Hopfen hinzugeben, Würzekühler reinhängen und Bier abkühlen (20°C)



6
Würze in den Gärbehälter ablassen und Stammwürze und Hefe hinzugeben



7
Das Bier nun 5-7 Tage gären lassen.



8
Bier in Flaschen abfüllen und ca. 6 Wochen gären lassen.



BRAUTECHNIK

2 | Malzmühlen

Das Selberbrauen beginnt mit dem Schroten des Braumalzes. Das Korn wird für das Maischen aufgebrochen, damit die Stärke und andere Inhaltsstoffe in das Brauwasser gelöst werden können.

2a) Handbetriebene Malzmühle aus Edelstahl

Stabile und kompakte handbetriebene Malzmühle für die verschiedensten Malze und Getreide-Arten zum Schroten. Hat zweiseitig stufenlos verstellbaren Rollen mit Abstandsanzeige. Durch den leicht einstellbaren Spaltabstand kannst du die Schrotung in seiner Größe variieren, je nachdem was du für deinen Brauvorgang benötigst. LxBxH: 300x300x285 mm
Abmessungen Fülltrichter: Breite Öffnung oben mit 210x220 mm, schmal unten mit 75x125 mm

Art.Nr.:

30290430

Ref. Nr.:

1320026



2b | Elektrische Malzmühle

Mühle zur Verarbeitung von den verschiedensten Arten von Malz und Getreide welche für die Herstellung von Bier verwendet werden. Die Malzmühle ist komplett aus Edelstahl und Aluminium gefertigt. Die geriffelten Walzen sind bis zu 3,5mm verstellbar, selbstschmierend und verschleißfrei. LxBxH: 380x430x230 mm; Netzspannung: 230 Volt

Art.Nr.:

30290427

Ref. Nr.:

1320024



3 | Würzekühler

Aus Edelstahl zum schnellen Abkühlen der Würze. Geeignet für die Brauanlage mit 45 Liter. Die Verwendung eines Würzekühlers hat den Vorteil, dass die Abkühlung wesentlich schneller vonstattengeht. Dies ist für die Qualität des Bieres sehr förderlich!

Optimaler Durchmesser und optimale Höhe der Anschlüsse: An den beiden obenliegenden Anschlüssen sind Gardenakupplungsstücke angebracht, so das ganz einfach ohne großen Aufwand Wasserschläuche für das einfachere runterkühlen der Würze mit Wasser angebracht werden kann.

Technische Daten

- Gesamthöhe: 500 mm
- Höhe der Spirale: 350 mm
- Durchmesser der Spirale: 240 mm
- Spiralabstand: 10 mm
- Heizleistung: 3000 W

Art.Nr.:

30290428

Ref. Nr.:

1320025





ANALYSE

1 | Bierwürze-Spindel

Dient in Verbindung mit dem Standzylinder zur Messung des Stammwürze-Gehaltes und zur Feststellung der Beendigung des Gärvorgangs. Die Stammwürze wird üblicherweise in Prozent gemessen.

Art.Nr.:	Ref. Nr.:	Messbereich	Teilung	Thermometer
30314886	1338486	0-25% mas	0,5% mas	mit



2 | Standzylinder aus Glas

Zur Bestimmung des Stammwürze-Gehaltes mit der Bierspindel.

Art. Nr.	Ref. Nr.	Typ/Volumen
674190	642058	300 ml
673635	642066	600 ml
9114064	1021247	1000 ml



Unser Tipp:

Verwendung Bierspindel

Die Bierspindel an der Stängelspitze anfassen und ganz langsam in die Flüssigkeit eintauchen bis die Bierspindel freischwimmt. Kontakt mit der Wand des Standzylinders vermeiden und die Bierspindel nicht in der Flüssigkeit auf und ab pendeln lassen. Anhängende Luftblasen durch vorsichtiges Drehen der Bierspindel ablösen.

Alle Videos unter:
www.kostbarmacher.at/bier



BRAUZUTATEN

KOSTBARMACHER Brauset-Editionen

Du möchtest Bier selber brauen, aber du hast noch kein passendes Rezept zur Hand oder du weißt nicht, wie du beginnen sollst? Dann sind unsere zusammengestellten **Brauset-Editionen von KOSTBARMACHER** die ideale Lösung für dich. Mit drei verschiedene Klassikern zur Auswahl erfreut sich das Herz eines jeden Hobbybrauers. Die ungeschroteten Malzmischungen sowie der passende Hopfen und die Hefe werden für dich von Profis zusammengestellt. Zusätzlich für Einsteiger wichtig: Jede Brauset-Editionen enthält einen Rezeptvorschlag und Brauprotokoll für den Brauvorgang.



1 | KOSTBARMACHER Brauset Märzen

Das Märzen-Bier ist ein weiches, malzbetontes, körperreiches, kräftiges, süffiges Bier mit einer leichten Hopfenbitterkeit.

Die Zutaten für diese Märzen-Bier, werden nach erprobten Rezept zusammengestellt und sind für eine optimale Frische sauberlich verpackt. Die ausgewählten Produkte eignen sich sowohl für die Verwendung der „Kostbarmacher-Brauanlage“, als auch für die Braumeister-Anlage für ca. 30 Liter Bier.

Besteht aus:

- 4,3 kg Malz „Best Münchner“
- 4,3 kg Malz „Best Pilsner“
- 0,8 kg Malz „Best Caramel Pils“
- 75 g Hopfen „Tettnanger Alpha 4“
- 2 x 11 g Hefe „Saftlager S-23“

Art.Nr.:

30310777

Ref. Nr.:

1335257



2 | KOSTBARMACHER Brauset Pils

Das Pils ist ein hell-goldfarbenes, stärker gehopftes Bier.

Die Zutaten für diese Pils, werden nach erprobten Rezept zusammengestellt und sind für eine optimale Frische sauberlich verpackt. Die ausgewählten Produkte eignen sich sowohl für die Verwendung der „Kostbarmacher-Brauanlage“, als auch für die Braumeister-Anlage für ca. 30 Liter Bier.

Besteht aus:

- 8 kg Malz „Best Pilsner“
- 0,7 kg Malz „Best Weizenmalz“
- 75 g Hopfen „Tettnanger Alpha 4“
- 11 g Hefe „Saftlager S-23“

Art.Nr.:

30310776

Ref. Nr.:

1335255



BRAUZUTATEN



3 | KOSTBARMACHER Brauset Weizen

Das Weizen-Hell ist ein spritziges Bier mit einem fruchtigen und würzigen Geschmack und hat eine helle Färbung.

Die Zutaten für das Weizen-Bier, werden nach erprobten Rezept zusammengestellt und sind für eine optimale Frische säuberlich verpackt. Die ausgewählten Produkte eignen sich sowohl für die Verwendung der „Kostbarmacher-Brauanlage“, als auch für die Braumeister-Anlage für ca. 30 Liter Bier.

Besteht auch:

- 4,3 kg Malz „Best Pilsner“
- 4,3 kg Malz „Best Weizenmalz“
- 50 g Hopfen „Tettnanger Alpha 4“
- 11 g Hefe „Lallemand Munich“

Art.Nr.:

30310778

Ref. Nr.:

1335258



Bierhefen

Einfache Anwendung für Freude am Bierbrauen

Eine verlässliche und einfache Methode sein eigenes Bier zu vergären, ist die Verwendung von trockener Bierhefe. Sie ist im Gegensatz zur Flüssighefe länger haltbar und lässt sich sehr einfach dosieren. Mit Trockenhefe kann man sehr gute Brauergebnisse erlangen. Das Angebot an guten Trockenhefen ist mittlerweile ausgezeichnet, sodass damit der Sud zügig angären und schnell und verlässlich durchgären kann. Das Rehydrieren, also vorheriges Auflösen in warmen Wasser wird empfohlen, bevor die Hefe der Würze zugegeben wird.



Alle Videos unter:
www.kostbarmacher.at/bier



BRAUZUTATEN



1 | Bierhefe Munich

Obergärige Trocken-Bierhefe für Weizenbiere mit Münchner Brauhausflair für dein Bier. Der Hefestamm der Munich Classic stammt aus Bayern und wird auch von vielen Brauereien verwendet, um ein schmackhaftes, vollmundiges und aromatisches Weizenbier im bayerischen Stil herzustellen. Bei einer idealen Gärtemperatur vergärt diese Hefe Ihre Bierwürze innerhalb von ca. 4 Tagen.

Optimale Gärtemperatur: 17-21°C

Art.Nr.:	Ref. Nr.:	Packungsinhalt
30290290	1319749	11 g



2 | Bierhefe Saflager S-23

Die Trocken-Bierhefe für dein Lager oder Pils.

Untergäriger Hefestamm der Versuchs- und Lehranstalt für Brauerei in Berlin. Empfohlen für die Herstellung von milden, leicht fruchtig-estrigen Lagerbieren. Der geringere Vergärungsgrad verleiht den Bieren eine gute Vollmundigkeit. Optimale Gärtemperatur: 11-24°C, idealerweise 12-15°C
Tipp zur Anwendung: Vor dem Anstellen die Hefe erst in sterilem Wasser oder steriler Würze bei 23°C ± 3°C rehydrieren. Dazu die Flüssigkeit so bemessen, dass sie etwa das Zehnfache des Gewichts der Hefe ausmacht. Die Hefe auf die Flüssigkeitsoberfläche streuen und behutsam einrühren, bis die Mischung cremig wird. Danach den Hefebrei weitere 30 Minuten ruhen lassen. Dann ist die Hefe zum Anstellen im Gärbehälter bereit.

Art.Nr.:	Ref. Nr.:	Packungsinhalt
30289759	1319299	11,5 g



3 | Bierhefe Saflager W34/70

Die Trocken-Bierhefe für dein Lager oder Pils.

Dieser renommierte **untergärige** Hefestamm aus Weihenstephan findet weltweit seine Anwendung in der Brauindustrie. Saflager W-34/70 zeichnet sich durch ein dezentes Aromenprofil mit neutralen Noten sowie einem hohen Maß an drinkability aus. Optimale Gärtemperatur: 9-15°C

Art.Nr.:	Ref. Nr.:	Packungsinhalt
30290094	1319531	11,5 g





BRAUZUTATEN

Hopfen

Wichtiger Bestandteil bei der Bierherstellung

Jedem Bier eine eigene Note! Hopfen ist wichtig für den Geschmack aber auch für die Konservierung deines selbst gebrauten Bieres. Der Hopfen erhöht nämlich die naturbedingte Stabilität des Bieres, wodurch die Haltbarkeit verlängert wird.

Hopfenpellets: Hierfür wird der getrocknete Rohhopfen gemahlen und gepresst, anschließend luftdicht verpackt damit keine Aromen verloren gehen und der Hopfen alle seine Inhaltsstoffe behält. Die Verwendung von Hopfenpellets statt Rohhopfen hat keine Auswirkungen auf die Qualität deines Bieres. Hopfenpellets sind jedoch haltbarer und einfacher in der Anwendung.

Die Hopfenernten können von Jahr zu Jahr unterschiedlich ausfallen. Je nach Sorte und den jeweiligen Witterungs- und Wachstumsbedingungen werden somit auch die Inhaltsstoffe unterschiedlich sein. Aber das zeichnet ein Naturprodukt aus! Deswegen wirst du nur Hopfen kaufen können, dessen Alphasäuregehalt ungefähr angegeben werden kann.

Grundsätzlich wird zwischen Aromahopfen und Bitterhopfen unterschieden. Sie unterscheiden sich auch durch ihren Gehalt an Alphasäure.

Die Brauer teilen die Hopfensorten in zwei Gruppen ein:

	Aromasorten	Bittersorten
Aromabewertung	sehr gut	mittel bis gut
Alphasäuregehalt	3 bis 6%	7 bis 15%



Alle Videos unter:
www.kostbarmacher.at/bier



BRAUZUTATEN

1 | Bierhopfen Northern Brewer

Aromabeschreibung: würzig, harzig, mit blumigen Noten
Die Sorte wurde 1934 in England gezüchtet. Die Bittersorte bringt grundsätzlich einen anhaltend vollen Charakter mit einer harmonischen Ausgewogenheit und mildem Aroma, sowie eine gute Lagerstabilität.

Art.Nr.:	Ref. Nr.:	Packungsinhalt	Alphasäuregehalt
30289509	1319023	100g	ca. 9,9%



2 | Bierhopfen Tettninger

Aromabeschreibung: blumig, aromatischer Hopfen
Die Sorte wird ausschließlich in Tett nang (nähe Bodensee) angebaut! Die hochfeine Aromasorte Tettninger zeigt im Bier eine harmonische Bittere mittlerer Intensität. Ihr Aroma läßt im Geruch alle Aromaeindrücke erkennen. Im Trunk zeigen sich neben hopfenwürzigen vor allem auch citrusartige und grasig-grüne Noten.

Art.Nr.:	Ref. Nr.:	Packungsinhalt	Alphasäuregehalt
30289516	1319031	100g	ca. 4%



3 | Bierhopfen Hallertauer Tradition

Aromabeschreibung: blumig, aromatischer Hopfen
Die Aromasorte „Hallertauer Tradition“ ist eine Züchtung des Hopfenforschungszentrums Hüll in Deutschland und wurde 1993 als Sorte zugelassen. Die Sorte verleiht dem Bier eine intensive, harmonische Bittere. Das sehr gute Aroma ist im Geruch geprägt von blumigen und grün-grasigen Eindrücken. Im Trunk kommt neben den grün-grasigen Noten noch der hopfenwürzige Geschmackseindruck hinzu. Verleiht dem Bier eine gute Lagerstabilität.

Art.Nr.:	Ref. Nr.:	Packungsinhalt	Alphasäuregehalt
30289517	1319032	100g	ca. 6,4%





BRAUZUTATEN

Kostbarmacher Biermalz

Farbe, Kraft und Geschmack des Bieres werden vor allem vom Malz bestimmt. Dazu wird vorab das Getreide maschinell gereinigt und sortiert. Danach quillt das Getreide 1–2 Tage im Wasser und es beginnt zu keimen. Durch die Quellung wird einerseits die im Mehlkörper des Getreidekorns enthaltene unlösliche Stärke hydratisiert. Zum anderen werden die in der Außenschicht des Korns enthaltenen Enzyme aktiviert, die später – bei der Herstellung der Bierwürze – die Stärke schrittweise zu Malzzucker (Maltose) aufspalten sollen. Bevor dies geschieht, wird jedoch die Keimung des Grünmalzes durch das Darren abgebrochen. Beim Darren wird das Malz durch heiße Luft getrocknet und die Keime werden danach entfernt. Das fertige Braumalz enthält also neben nicht oder nur teilweise (z. B. bei Karamellmalzen) aufgespaltener Stärke vor allem: aktivierte, stärke-spaltende Enzyme, die aber durch die Trocknung vorübergehend nicht arbeiten.

Je nach Herstellungsprozess erzielt man mit unterschiedlichen Malzen unterschiedliche Farbstärken im fertigen Bier. Diese Farbstärke von Malzen wird mit der Einheit EBC (European Brewery Convention) angegeben. Das Darren hat Einfluss auf die Farbe und den Geschmack des Bieres. Helles Malz wird bei etwa 80 °C, dunkles Malz bei etwa 100 °C, Farbmalz bei etwa 220 °C gedarrt.

Malze unterteilt man zudem je nach möglichem prozentuaem Anteil an der sogenannten Schüttung, d. h. der Malzmischung des Bieres, in Basismalze und Spezialmalze. Als Basismalze werden alle Malze bezeichnet, die einen großen Anteil an der Malzmenge (Schüttung) eines Bieres ausmachen und deren Eigenschaften den Einsatz in großen Mengen erlauben. Spezialmalze werden immer nur in einem geringen prozentualen Anteil an der Schüttung eines Bieres und immer nur in Verbindung mit Basismalzen verwendet. Sie dienen der Verfeinerung oder Differenzierung von Bieren und Biertypen oder zum Ausgleich unerwünschter Eigenschaften von Basismalzen oder des Brauwassers.

Alle Videos unter:
www.kostbarmacher.at/bier



BRAUZUTATEN



1 | Biermalz Caramel Pils

Ein ungeschrotetes Malz speziell zur Herstellung für helle Biere wie z.B.: Pilsener, Helles, Lager, Kölsch, Weizenbiere, Export.

Dieses Malz eignet sich vor allem dafür den Bieren zu mehr Vollmundigkeit zu verhelfen, ohne dabei deren Farbe zu erhöhen. Optimiert den süßlich vollmundigen Charakter des Bieres, weil die enthaltenen zuckerähnlichen Karamell-Verbindungen von der Hefe nicht mehr vergoren werden können. Das Biermalz „Caramel Pils“ fördert auch die Schaumhaltbarkeit und führt zu einer längeren Geschmacksstabilität.

Art.Nr.:	Ref. Nr.:	Packungs- inhalt	Getreide	Malztyp	EBC
30289497	1319012	5 kg	Gerste	Spezial- malz	3-7



2 | Biermalz Chocolate

Ein ungeschrotetes Malz speziell zur Herstellung für dunkle Biere wie z.B.: Porter, Brown Ale, Stout, Starkbier. Dieses Malz eignet sich ausgezeichnet für den Einstieg zur Herstellung von röstaromabetonten Biere. Durch eine sehr schonende Röstung werden auffallend bittere Geschmacksnoten weitestgehend vermieden. Das Aroma erinnert, je nach Schüttungsanteil, an die feinen Nuancen von dunkler Schokolade, Walnuss und Kaffee. Der Schaum des Bieres bleibt hell.

Art.Nr.:	Ref. Nr.:	Packungs- inhalt	Getreide	Malztyp	EBC
30289498	1319013	5 kg	Gerste	Spezial- malz	800- 1000



3 | Biermalz Munich

Ein ungeschrotetes Malz speziell zur Herstellung für bernsteinfarbene bis dunkle Biere wie z.B.: Ales, Alt, Bock, Märzen, Starkbiere, Oktoberfestbier, Weizenbier. Dieses Malz verstärkt auf angenehme Weise den vollmundigen, malzigen Geschmack im Bier. Schon mit niedrigen Schüttungsanteilen wird eine typisch malzige Note im Bier erreicht. Das Malz eignet sich dazu, Bieren mit sehr hohen Vergärungsgraden mehr Körper zu verleihen und bringt ein typisches Malzaroma. Aufgrund des tendenziell höheren Eiweißgehalts verbessern sich mit zunehmendem Schüttungsanteil auch die Schaumwerte der damit gebrauten Biere.

Art.Nr.:	Ref. Nr.:	Packungs- inhalt	Getreide	Malztyp	EBC
30289499	1319015	5 kg	Gerste	Basis- malz	11-20





BRAUZUTATEN



4 | Biermalz Karamell Munich

Ein ungeschrotetes Malz speziell zur Herstellung für dunkle Biere wie z.B.: Märzen, Weizenbiere, Bockbiere. Neben der dunkleren Farbe wird durch das Biermalz Karamell München auch das typisch „karamellige“ Malzaroma des Bieres verstärkt.

Art.Nr.:	Ref. Nr.:	Packungs- inhalt	Getreide	Malztyp	EBC
30289496	1319010	5 kg	Gerste	Spezial- malz	110-130



5 | Biermalz Pale Ale

Ein ungeschrotetes Malz welches universell einsetzbar ist und für Biere wie z.B.: Pale Ale, Indian Pale Ale, Kölsch

Dieses Malz eignet sich hervorragend als Grundlage für zahlreiche Varianten der angelsächsischen Ales und vieler anderer Biere, bei denen eine vollere goldgelbe Farbe und ein spritziger, aber auch vollmundigerer Geschmack erwünscht ist.

Art.Nr.:	Ref. Nr.:	Packungs- inhalt	Getreide	Malztyp	EBC
30289500	1319014	5 kg	Gerste	Basis- malz	5-7



6 | Biermalz Pils

Ein ungeschrotetes Malz speziell zur Herstellung für helle Biere wie z.B.: Pilsener, Export, Kölsch, Lager, Helles,

Das enzymstarke und extraktreiche Malz ist das Grundmalz, allein oder kombiniert, für alle Arten von außergewöhnlichen und wohlschmeckenden Bieren. Auch mit hohen Spezialmalzanteilen in der Schüttung bietet dieses Malz die ideale Grundlage für eine optimale Verarbeitung in der Produktion und daraus resultierend die Basis für beste Spitzenbiere aller Art.

Art.Nr.:	Ref. Nr.:	Packungs- inhalt	Getreide	Malztyp	EBC
30289501	30289501	5 kg	Gerste	Basis- malz	3,0-4,9

BRAUZUTATEN

7 | Biermalz Rauch

Ein ungeschrotetes Malz für die universelle Rauchkomponente.

Wird über Buchenholz aus dem fränkischen Jura geräuchert und gibt dem Bier den typischen Geschmack, der an Rauchschinken und Lagerfeuer erinnert. Das Malz eignet sich hervorragend sowohl zur Bier- als auch zur Whisky-Herstellung. Das Malz besitzt eine hohe Enzymkraft und hervorragende Verarbeitbarkeit. Aroma: Holzrauch, Lagerfeuer, Schinken

Art.Nr.:	Ref. Nr.:	Packungs- inhalt	Getreide	Malztyp	EBC
30289502	1319017	5 kg	Gerste	Basis- malz	3-8



8 | Biermalz Red

Ein ungeschrotetes Malz speziell zur Herstellung eines Bieres mit rötlicher Farbe, wie z.B.: Red Ale, Alt, Amber-Biere

Bringt einen vollmundigen Geschmack und die anregende, außergewöhnliche Farbgebung unter besten Verarbeitungsbedingungen.

Art.Nr.:	Ref. Nr.:	Packungs- inhalt	Getreide	Malztyp	EBC
30289483	1319009	5 kg	Gerste	Basis- malz	28-32



9 | Biermalz Sauermalz

Ein ungeschrotetes Malz speziell zur Optimierung des pH-Werts der Maische.

Das Malz kann zur Optimierung des pH-Wertes in der Maische bei nicht ganz optimalen Brauwässern eingesetzt werden. Dies führt zu einer höheren Enzymaktivität in der Maische und damit verbunden zu einer höheren Ausbeute sowie einer besseren Geschmacksstabilität. Die Farben der Würzen werden heller und das Aroma des Bieres ausgewogener. Aroma: Stachelbeere, Johannisbeere, Zitrusfrucht, Zitrone, Grapefruit, saure Früchte, Ananas

Hinweis: Die Einsatzmenge und deren Wirkung auf die pH-Verschiebung in der Maische müssen durch Vorversuche ermittelt werden.

Art.Nr.:	Ref. Nr.:	Packungs- inhalt	Getreide	Malztyp	EBC
30289503	1319018	5 kg	Gerste	Spezial- malz	3-8



BRAUZUTATEN



10 | Biermalz Spitz

Ein ungeschrotetes Malz für alle Biere zur Optimierung des Schaums. Das kaum gelöste Gerstenmalz enthält im Vergleich zu einem Pilsener Malz sehr viel hochmolekulares Eiweiß. Es eignet sich daher ideal zum Ausgleich von sehr hoch gelösten Malzen und zur Verbesserung des Schaumes. Das Malz besitzt besonders viele sogenannte malzeigene Starterenzyme. Diese tragen entscheidend zur Verbesserung der Stoffumsetzungen in der Stärke und damit zur Erhöhung der Ausbeute bei. Durch die helle Farbe gibt es beim Einsatz von Biermalz Spitz keinerlei Zufärbung.

Art.Nr.:	Ref. Nr.:	Packungs- inhalt	Getreide	Malztyp	EBC
30289505	1319020	5 kg	Gerste	Spezial- malz	2-3



11 | Bier-Weizenmalz

Ein ungeschrotetes Malz speziell zur Herstellung für Weizenbiere, Kölsch und obergärige Biere. Dieses Weizenmalz betont die spritzige Frische und den typischen obergärigen Weizenbier-Geschmack. Das Weizenmalz ist nicht geröstet. Durch den höheren Eiweißgehalt eignet es sich neben dem Einsatz in typischen Weizenbieren auch zur Erhöhung der Vollmundigkeit und zur Verbesserung des Schaumes in allen Arten von obergärigen Bierspezialitäten. Aromen: Grapefruit, Weizenähre, Nelke

Art.Nr.:	Ref. Nr.:	Packungs- inhalt	Getreide	Malztyp	EBC
30289506	1319019	5 kg	Weizen	Basis- malz	3,5 bis 6



12 | Biermalz Wiener

Ein ungeschrotetes Malz speziell zur Herstellung von z.B.: Export, Märzen oder Porter sowie alle anderen Bierspezialitäten. Die Verwendung von diesem Malz führt zu einer vollen goldenen Bierfarbe, einem hervorragenden Schäumen und einem angenehmen, vollmundigen Geschmack im fertigen Bier. Das Malz weist eine hohe Enzymaktivität und hohe Extraktwerte auf. Aroma: Blumen, typisches Malzaroma

Art.Nr.:	Ref. Nr.:	Packungs- inhalt	Getreide	Malztyp	EBC
30289507	1319021	5 kg	Gerste	Basis- malz	8-10



ZUBEHÖR

1 | Bierflasche inkl. Bügelverschluss

Bierflasche mit vormontiertem Bügelverschluss, erhältlich aus Braunglas. Füllvolumen 330 ml oder 500ml. Beim Abfüllen mindestens 5% Leerraum in der Flasche behalten. Gefüllte Flaschen nicht bei mehr als 25°C lagern. Gefüllte Flaschen nicht liegend lagern.

Art.Nr.:	Ref. Nr.:	Größe	Abpackung zu
30315950	1339521	330 ml	12 Stück
30315952	1339533	500 ml	12 Stück



2 | Tonkrug Weiß inkl. Bügelverschluss

Bierflasche mit vormontiertem Bügelverschluss. Tonkrüge zeichnen sich durch Lichtundurchlässigkeit, besonders lange Kühlwirkung aus. Füllvolumen 500 ml oder 750ml. Beim Abfüllen mindestens 5% Leerraum in der Flasche behalten. Gefüllte Flaschen nicht bei mehr als 25°C lagern. Gefüllte Flaschen nicht liegend lagern.

Art.Nr.:	Ref. Nr.:	Größe	Abpackung zu
30315920	1339509	500 ml	6 Stück
30315921	1339510	750 ml	6 Stück



3 | Bierflasche Longneck für Kronenkork

Braune Longneck Bierflasche mit Kronkork Mündung ist sehr robust und wiederverwendbar. Füllvolumen 330 ml oder 500ml. Passende Kronkorken sowie einen Kronenkorken-Verschließer zur Kleinabfüllung oder Versuchszwecken ist auch im Lagerhaus oder lagerhaus.at erhältlich.

Art.Nr.:	Ref. Nr.:	Größe	Abpackung zu
30315951	1339531	330 ml	12 Stück
30315953	1339534	500 ml	12 Stück



4 | Kronenkorken Verschließer – Typ Hobby

Tischgerät; Geeignet für ein rasches und einfaches Verschließen mit Kronenkorken von 26 mm Durchmesser.

Art.Nr.:	Ref. Nr.:
396705	1755617

Ersatzmagnet für Zentriertulpe – Typ Hobby

Art.Nr.:	Ref. Nr.:
686055	103544



5 | Kronenkorken Mini

Für Bier, Wein und Fruchtsaft (auch für Heißfüllung bis 70°C) geeignet. 26 x 6 mm, 100 Stück/Packung

Art.Nr.:	Ref. Nr.:	Farbe
9047417	1762663	Gold



ZUBEHÖR



6 | Bierglas India Pale Ale

Die Dünwandigkeit hält die Frische und Kühle im Glas. Der hohle gerippte Stiel belüftet beim Einschenken und steigert somit die Entfaltung der Aromen. Die Größe des Mundrand-Durchmesser leitet das Bier direkt auf die Mitte des Gaumens, wodurch die Süße leicht betont wird. Dieses Glas steigert den Genussfaktor! Erhöhte Bruchfestigkeit, brillant und klar und 100% spülmaschinenfest.

Art.Nr.:	Ref. Nr.:	Größe	Abpackung zu
30315956	1339525	500 ml	2 Stück



7 | Bierglas Stout

Die professionell designte und durch Experten erprobte Glasform, hebt die für Stout-Biere charakteristischen Akzente wie geröstetes Malz, Kaffenoten und Schokolade hervor, währenddessen sie die schlichten, funktionellen Züge hat, für die die Marke Spiegelau steht. Dieses Glas steigert den Genussfaktor! Erhöhte Bruchfestigkeit, brillant und klar und 100% spülmaschinenfest.

Art.Nr.:	Ref. Nr.:	Größe	Abpackung zu
30315957	1339529	500 ml	2 Stück



8 | Bierglas American Wit

Die Craft-Beer-Gläser von Spiegelau wurden zusammen mit einem Expertenteam aus Braumeistern und Spezialisten der Bierbranche entwickelt. Mit dem Ziel, die Glasformen zu finden, die dem komplexen Geschmacksprofil der handwerklich gebrauten Sorte Wheat Beer am besten gerecht werden, wurden in Workshops eine hohe Anzahl Glasformen getestet. Den Experten zufolge gelingt es, dank der von ihnen erprobten und speziell auf die Biersorte abgestimmten Glasformen, die Aromen an Nase und Zunge balanciert weiterzugeben sowie Geschmack und Textur der Biere optimal darzustellen. Erhöhte Bruchfestigkeit, brillant und klar und 100% spülmaschinenfest.

Art.Nr.:	Ref. Nr.:	Größe	Abpackung zu
30315958	1339527	500 ml	4 Stück

ZUBEHÖR

9 | Bierglas Lager

Dieses geräumige Glas aus der Serie Beer Classics von Spiegelau fasst 0,5 Liter und wird besonders durch seine offene Form, deren Öffnung etwas breiter ist als der Fuß, charakterisiert. Das Glas eignet sich ideal für die Biersorten Märzen und Ale und darüber hinaus für diverse Biermixgetränke wie z.B. Radler. Erhöhte Bruchfestigkeit, brillant und klar und 100% spülmaschinenfest.

Art.Nr.:	Ref. Nr.:	Größe	Abpackung zu
30315959	1339528	500 ml	2 Stück



10 | Bierglas Weizen

Die hohe Form bringt das für die meisten Weizenbiere typische Bukett und seine Aromen zur Geltung und bietet einer schönen Schaumkrone ausreichend Platz. Durch den langen Weg, den die Kohlensäure bis zum Rand des Glases zurücklegen muss, hält sich das Bier lange frisch. Höhe: 23,8cm

Art.Nr.:	Ref. Nr.:	Größe	Abpackung zu
30315960	1339532	500 ml	2 Stück



11 | Bierglas Tasting Kit Craft Beer

Im Set enthalten: 1x Spiegelau Craft Bierglas - India Pale Ale, 1x Spiegelau Craft Bierglas - Stout Glas, 1x Spiegelau Bierglas American Wheat Beer / Witbier Glas. Getreu der traditionellen bayerischen Handwerkskunst, hat Spiegelau diese einzigartigen, funktionellen Gläser für Craft-Biere entwickelt, um bei jedem Schluck einen besonderen Genussmoment zu erreichen. Besondere Biere sollten in besonderen Gläsern serviert werden!

Art.Nr.:	Ref. Nr.:	Größe	Abpackung zu
30315955	1339524	500 ml	3 Stück



Die neuen Videos zum Thema

„Bierbrauen“

findest du unter

www.kostbarmacher.at/bier



EXKLUSIV IM LAGERHAUS



BRAU DICH MAL
UND BRING SPASS INS EIGENE GLAS