Die Biere

Die im folgenden beschriebenen Biere wurden zum Teil bereits vor der Vereinsgründung kreiert und gebraut. Inzwischen sind allerdings reichlich neue Rezepte hinzu gekommen.



Alle Biere sind entweder vollständige Eigenkreationen, basieren auf öffentlichen Rezepten - die allerdings deutlich verändert wurden, oder wurden auf Basis von Beschreibungen anderer Biere entwickelt.

Wer mit Bier automatisch Pils oder neuerdings Helles verbindet, wird in der nachfolgenden Liste (zumindest letzteres) vergebens suchen. Bier ist weitaus vielfältiger als Getränkemarktregale suggerieren. Pils und Helles sind nur zwei Bierstile von sehr **vielen** und die Vielfalt ist es, die Bier ausmacht. Entsprechend versuchen wir Vielfalt zu leben und unterschiedlichste Bierstile zu brauen.

Unsere Biere sind ungefiltert. D.h., je nach Sorte und Reifedauer sind sie mehr oder minder naturtrüb. Das ist kein Fehler, sondern so beabsichtigt. Bier ist (sollte) ein Naturprodukt (sein). Hefe und andere Trübstoffe sind ein Teil des Produkts, sie auszufiltern dient lediglich der Optik, ist aufwändig und macht (teils zweifelhafte) Hilfsmittel zur Filterung erforderlich.

Craftbeer?

Der Begriff Craftbeer, manche schreiben auch Craft-Bier, wird inflationär verwendet, teils um ein Bier zu würdigen und teils um eine ganze Szene zu schmähen. Oft, ohne dass diejenigen, die den Begriff verwenden sich Gedanken darüber machen, was er eigentlich bedeutet.

Dass „Beer“ lediglich das englische Wort für Bier ist, dürfte klar sein. „Craft“ in diesem Zusammenhang steht erst einmal einfach nur für „Handwerk“, Craftbeer meint also nichts anderes als „handwerklich gebrautes Bier“ und steht damit für das Gegenteil industriell gebrauter Biere. Der Begriff impliziert **nicht** das Ignorieren des **Reinheitsgebots** per se, wie manch einer behauptet.

Viel mehr trägt der Begriff dem Rechnung wofür ein handwerkliches Produkt steht, etwa für Variationen ein und desselben Produkts bei jeder Fertigung. Beim handwerklichen Bierbrauen werden

Malz, Wasser und Hopfenmengen nicht per Computer immer exakt gleich dosiert, es kommt zu Schwankungen von Brautag zu Brautag. Auch und vor allem der Hopfen unterliegt hinsichtlich Aromen und Bitterstoffgehalt, genau wie die Weintraube, jährlichen, respektive klimatischen Schwankungen. Ein Bier welches Jahr für Jahr gleich schmeckt, ist eigentlich ein Widerspruch in sich. Es sei denn man setzt auf voll durchindustrialisierte Prozesse und setzt etwa Hopfenextrakt anstelle von frischem Hopfen oder Hopfen-Pellets ein.

Die Frage die sich jeder Biertrinker stellen sollte ist: „Was will ich?“ Immer das gleiche Industrieprodukt oder ein lebendiges handwerklich gebrautes Bier, also ein Craftbeer. Ich (Stefan) mag den Begriff auch nicht. Anglizismen finde ich oftmals nervig, allerdings gibt es keinen einfachen deutschen Begriff für „handwerklich gebrautes Bier“. Schade eigentlich, dass nicht einfach der Begriff „Bier“ grundsätzlich dafür steht und man für alles andere ***„Industriell gefertigtes alkoholisches Getränk auf Basis von Malz- und Hopfenauszügen“*** sagen müsste.

Wie brauen wir?

Klar, wir brauen handwerklich! D.h. jedes unserer Biere kann bzw. wird bei jedem Braugang etwas anders schmecken. Das liegt einerseits daran, dass wir keine Roboter sind, sondern Menschen. Es dürfte für Menschen die etwas in Handarbeit herstellen nahezu unmöglich sein ein und das selbe Produkt immer exakt gleich hin zu bekommen. Das aber verleiht dem Produkt erst seinen Charakter. Andererseits tüfteln wir an den Rezepten immer mal ein bisschen herum.

Entsprechend sind die weiter unten angegebenen Werte hinsichtlich Alkoholgehalt, Stammwürze, Farbe und Bittere nur ungefähre Angaben.

Auch das Jahr und die Jahreszeit wirken sich auf unser Brauen aus. Einerseits unterliegt der Hopfen mit seinen Aromen und Bitterstoffen jährlichen Schwankungen, abhängig von Wind und Wetter. Auch sind wir keine hochtechnisierte Brauerei. Wir müssen uns mit dem Brauen unserer Biersorten den jahreszeitlichen Temperaturschwankungen anpassen, so wie das früher, vor Erfindung der Kältemaschine der Fall war. Das bedeutet, wir brauen im Winter vornehmlich untergärige Biere und im Sommer eher obergärig. Das liegt einfach an den Vorlieben der **Hefen**. Untergärige Hefen mögen es gerne kühl und obergärige eher warm. D.h. uns im Sommer nach unserem sehr leckeren Märzen zu fragen nutzt leider nichts. Wir brauen es letztmalig im März und Ihr habt es bis zum Sommer längst ausgetrunken. 😉

Grob eingeteilt geht die obergärige Brausaison etwa von **April bis einschließlich September** und die untergärige dann eben von **Oktober bis einschließlich März**. Ein Bier benötigt vom Brautag bis zum Ausschank ca. 4 bis 8 Wochen um zu gären und zu reifen, die untergärigen eher in Richtung 6 - 8 Wochen, die obergärigen sind schneller fertig. Entsprechend lässt sich abschätzen von wann bis wann wir welche Biere im Ausschank haben.

Warum wir brauen wie wir brauen und wie die „Großen“ brauen (die ganze traurige Wahrheit) zeigt dieses **Video**.

Musikempfehlungen beim Brauen?

Unter den meisten nachfolgend beschriebenen Bieren steht eine „Musikempfehlung beim Brauen“.

Merkwürdige Idee oder? Sie geht auf meine (Stefan) Hobbybrauerzeit vor der Vereinsgründung zurück. Damals habe ich mir (nach meinem Geschmack) passende Musik gesucht, die während des Brautags lief. Ich habe immer versucht Musik zu finden die für mich subjektiv zum zu brauenden Bier passen könnte. Das klappt so in der Brauerei nicht mehr. Alleine schon deshalb nicht, weil alle im Brauteam einen mehr oder minder unterschiedlichen Musikgeschmack haben und die Arbeit im Team keine allzu laute Ablenkung durch Musik erlaubt. Trotzdem mache ich mit meinem „Musicpairing“ (Statt Foodpairing) hier mal weiter bis mir die Ideen ausgehen.

Möglicherweise rufen meine Empfehlungen bei dem einen oder anderen ja auch ein paar nette Erinnerungen wach, Youtube könnte helfen diesen ein bisschen Leben einzuhauchen. Ihr könnt mir ja auch Vorschläge machen, welche Musik ihr mit den Bieren verbinden würdet. Ich wäre gespannt!

Die Untergärigen - Gibt es vornehmlich im Winter

1st Quarter

Typ	**Märzen**
Gärtyp	untergärig
Stammwürze	13,2°P
Bittere	24 IBU
Farbe	20 EBC / Bernstein
Alkohol	5,3%vol

Malze: Wiener Malz, Karamellmalz rot

Hopfen: Spalter Select, Tettnanger, Hallertauer Mittelfrüh, Magnum

Hefe: Diamond Lager

Die Biere der Veldensteier Brauerei im fränkischen Neuhaus an der Pegnitz sind durchwegs lecker. Leider sind sie hier im hessischen Outback nur schwer zu bekommen. Trotzdem hat sich schon das eine oder andere Veldensteiner Bier hierher verirrt. Darunter auch das Veldensteiner Frühjahrsmärzen. Ein sehr erfrischendes, vollmundiges Bier von überraschend rötlicher Farbe. Leider ist es eine saisonale Spezialität, die genauso schnell aus den Regalen eines hiesigen Getränkehändlers verschwindet wie es auftaucht. Daher die Idee ein vergleichbares Bier selbst zu brauen.

Im direkten Vergleich mit dem Veldensteiner Frühjahrsmärzen ist 1st Quarter vollmundiger, würziger und trotzdem überraschend spritzig.



Kommentar eines Event-Markt Besuchers: „Das beste Bier, das ich jemals getrunken habe.“ Solches Lob geht runter wie Öl.

Musikempfehlung beim Brauen: **Led Zeppelin Live - Celebration Day**

Böhmische Dörfer

2. Platz bei der Oberurseler Heimbrauer-Meisterschaft 2024

Wegen möglicher markenrechtlicher Probleme haben wir das Bier von „Bohemian Rhapsody“ in „Böhmische Dörfer“ umbenannt.

Typ	**Böhmisches Lager**
Gärtyp	untergärig
Stammwürze	13 bis 14°P
Bittere	30 IBU
Farbe	40 EBC / rotbraun
Alkohol	5,0 - 5,8 %vol

Malze: Wiener Malz, Böhmisches Tennenmalz, Karamellmalz böhmisch

Hopfen: Aurora (und/oder Fuggle), Hallertauer Perle, Saphir

Hefe: LalBrew Diamond Lager

Zu den traditionellen (potentiell) roten Bieren zählen einige der böhmischen Lagerbiere, wie etwa das Prager Staropramen Granat. Wenn man rote Biere mag, gehört es einfach ins Repertoire. Der Bierstil „Böhmisches Lager“ ist nicht eindeutig definiert, Biere die sich so nennen sind von bernsteinfarben bis braun. Auch einige typische tschechische Pils-Sorten werden in Tschechien eben nicht als „Pils“ sondern als „Böhmisches Lager“ bzw. einfach Lager bezeichnet. Da spricht ja auch nichts gegen, da der Begriff Lager eigentlich nur für eine untergärige Brauart steht. In Tschechien werden Biere im Grunde nur nach ihrer Stammwürze und Farbe unterschieden und nicht wirklich in Stile eingeteilt.



Basis der Eigenkreation sind die Informationen zum "Böhmischen" von Michaeli Bräu. Wie nahe ich der Vorlage gekommen bin, keine Ahnung. Jedenfalls schmeckt es vollmundig, würzig und passt hervorragend zum Sonntagsbraten.

Am Rezept wird aber immer noch getüftelt. In der aktuellen Variante wurde Böhmisches Tennenmalz hinzugefügt, die Hopfengaben wandern im Kochprozess nach hinten (mehr Hopfenaromen) und es wird mit LalBrew Diamond Lager eine geschmacklich etwas neutralere Hefe eingesetzt. Ein Teil des Aurora-Hopfens wurde spontan durch die Sorte Fuggle ersetzt. Mit diesem Ansatz haben wir den oben erwähnten 2. Platz in einem Brauwettbewerb gewonnen.

Die Farbe des „Böhmische Dörfer" ist etwas dunkler geraten als vergleichbare Biere, eventuell drehen wir da auch noch ein bisschen dran.

Musikempfehlung beim Brauen: **Queen - Live in Budapest 1986**

Für den Wettbewerb wurde unser Bier auch in einem Labor analysiert. Hier die Ergebnisse:

Wert	Analyse Ergebnis
Alkohol [%vol]	5,86
Alkohol [%m]	4,58
Extrakt wirklich [%]	5,29
Extrakt schein [%]	3,19
Stammwürze [°P]	14,07
pH-Wert	4,44
Vergärungsgrad wirklich [%]	62,4
Vergärungsgrad schein [%]	77,3
Bittereinheiten [BE]	29,3
Farbe [EBC]	48,9

Ex un Hopp

Typ	**Export**
Gärtyp	untergärig
Stammwürze	13,0°P bis 13,5°P
Bittere	28 bis 30 IBU
Farbe	13 bis 17 EBC / strohgelb bis goldgelb
Alkohol	min. 5,0%vol

Malze: Wiener Malz, Karamellmalz Pils

Hopfen: Magnum, Hallertauer Mittelfrüh, Perle

Hefe: LalBrew Diamond Lager

Wer Pils sagt, muss auch Export wagen. Gleich der erste Versuch ist absolut gelungen. Das Ergebnis war ein nicht ganz stiltypisches Export. Die Bittere bewegt sich in einem Bereich der sich mit der Bittere milder Pils-Sorten überschneidet. Ex un Hopp könnte also auch als mildes Pils durchgehen. Es hat eine leicht säuerlich frische Note und ist auch ein bisschen fruchtig. Im Vergleich zu seinen traditionellen Verwandten ist es erfrischender und wirkt leichter. Tut ihm gut!

Musikempfehlung: **Zeltinger Band Live** - Am Besten: „Asi mit Niwoh“

Ex un Hopp M

Typ	**Export**
Gärtyp	untergärig
Stammwürze	13,0°P bis 13,5°P
Bittere	28 bis 30 IBU
Farbe	13 bis 17 EBC / strohgelb bis goldgelb
Alkohol	min. 5,0%vol

Malze: Wiener Malz, Karamellmalz Pils

Hopfen: Magnum, Hallertauer Mittelfrüh, Citra, Mandarina Bavaria

Hefe: LalBrew Diamond Lager

Aus einer Laune heraus, beim gemütlichen Feierabendbier in der Brauerei kam der Gedanke auf wie denn wohl ein traditionelles Export schmecken würde wenn man es so gar nicht traditionell hopft.

Die Antwort ist einfach: Es schmeckt super!

Wir haben unserem traditionellen Export einfach ein bisschen Citra und viel Mandarina Bavaria gegönnt und auf die traditionelle Hallertauer Perle verzichtet. Seit dem brauen wir im Grunde nur noch die „M“ Variante.

Musikempfehlung: **Zeltinger Band Live** - Am Besten: „Asi mit Niwoh“

Lindenrain Pils

Typ	**Pils**
Gärtyp	untergärig
Stammwürze	12,2°P
Bittere	32 IBU
Farbe	17 EBC / heller Bernstein
Alkohol	4,7%vol

Malze: Böhmisches Tennenmalz, Karamellmalz hell, Karamellmalz Böhmisch

Hopfen: Saazer

Hefe: Diamond Lager

Auf vielfachen Wunsch haben wir uns auch mal an ein Pils-Rezept gemacht. Da ein „Pils“ eben vielen wichtig ist, wollten es richtig machen und haben die Rezeptentwicklung mit einem Pils-Tasting begonnen. Zur Auswahl standen insgesamt 10 verschiedene Biere, darunter Vertreter dreier typischer Gruppen. 3 Vertreter mitteldeutscher Pils-Sorten, 4 aus Norddeutschland und 3 Vertreter tschechischen Stils (Auch wenn in Tschechien niemand von „Pils“ spricht). Klarer Punktsieger des Abends ist mit „Staropramen Premium“ ein Vertreter tschechischen Stils und das beliebteste Bier Prags. Schlusslicht beim Tasting war übrigens „Veltins Pilsner“.

Klar also, das wir uns bei der Rezeptentwicklung an den Tschechen orientiert haben, die auch den Gruppensieg einfuhren. Dies betrifft sowohl Geschmack als auch die Farbe des Bieres. Es geht also eher in Richtung Bernstein als in Richtung Goldgelb.

Schon nach dem zweiten Brauversuch sind wir mit dem Ergebnis sehr zufrieden. Wenn wir es im Ausschank haben wird es immer ziemlich zügig leer getrunken. Ziel erreicht!

Musikempfehlung beim Brauen: **Fehlfarben Live**

Valentinus

Typ	**Fränkisches Rotbier**
Gärtyp	untergärig
Stammwürze	13,5°P
Bittere	27 IBU
Farbe	30 EBC / Kupfer
Alkohol	5,2%vol

Malze: Wiener Malz, Münchner Malz Typ2, Melanoidinmalz und Karamellmalz hell.

Hopfen: Magnum, Hallertauer Mittelfrüh, Spalter Select und ein wenig Mandarina Bavaria.

Hefe: Fermentis Saflager W-34/70 oder Lalbrew Diamond Lager

Traditionelle fränkische, respektive Nürnberger Rotbiere sind eine sehr leckere regionale Spezialität. Diese nachzubrauen bzw. zu interpretieren ist mehr als einen Versuch wert. Das ist leider weit schwieriger als gedacht, vor allem da sich die bekannten Vorlagen von Tucher, von Schanzenbräu, der Veldensteiner Brauerei oder vor allem der Nürnberger Hausbrauerei im Altstadthof so deutlich voneinander unterscheiden, dass es schwierig ist seine eigene Vorliebe zu finden und es hinzubekommen.



...nach ein paar Versuchen ist „Valentinus“ zu einem sehr leckeren Bier geworden.

Musikempfehlung beim Brauen: **Nina Hagen Band - Live Rockpalast 1978**

Valentinchen

Wenn man beim Brauen aufgrund leicht chaotischer Zustände einfach mal 30% der gesamten Malzschüttung vergisst, wird natürlich was anderes daraus... So geschehen, bei unserem ersten Braugang auf der neuen Anlage. Getreu dem Motto „Bier wird's immer“ haben wir den Sud aber nicht verworfen. Klar, dass der Sud unter diesen Bedingungen nie die gewünschte Stammwürze erreicht. Um dies ein bisschen abzufangen, haben wir den Nachguss reduziert und den Kochprozess um 30 Minuten verlängert. Ergebnis 95 statt 110 Liter und eine erreichte Stammwürze von 11,5°P, genug um ein vernünftiges Bier zu ergeben.

Nach der Hauptgärung ließ sich abschätzen was daraus werden wird. Es ist aufgrund der reduzierten Menge deutlich herber und hopfiger als das Original und es kommt gerade mal auf ca. 4,5 %vol. Alkohol. Damit haben wir zwar das Ziel ein zur Jahreszeit passendes malzbetontes Bier zu brauen verfehlt, lecker und ausbaufähig ist das Ergebnis allemal. Also, ~~möglicherweise~~ entwickelt sich das „Valentinchen“ zum eigenen Rezept.

Basilius Valentinus

In der Zeit bevor es Thermometer zur Messung von Temperaturen gab wurden die Rasttemperaturen beim Maischen durch Mischen von kochender und kalter Maische in bestimmten Verhältnissen erreicht. Dieses Maischverfahren wird heute allgemein als „Dekoktionsverfahren“ bezeichnet. Dabei werden ein bis dreimal (Einmaisch-, Zweimaisch-, oder Dreimaischverfahren) Teile der Maische aus dem Maischkessel entnommen, gekocht und anschließend wieder zurück gegeben. Dadurch erhöht sich die Temperatur der Gesamtmaische stufenweise.



Unser Valentinus ist ein Bier im Stile fränkischer Rotbiere. Die Geschichte dieser Biere reicht bis ins 12. oder 13. Jahrhundert zurück und werden traditionell im Dreimaischverfahren gebraut. Beim Basilius machen wir das auch.

Aufgrund der Karamellisierung des Zuckers in der Maische beim Kochen verzichten wir bei diesem Bier auf einen Teil des Karamellmalzes, außerdem haben wir die Stammwürze auf ca. 15°P angehoben, wodurch das Bier ein gutes Stück stärker wird. Sein Alkoholgehalt liegt bei etwa 6 bis 7%vol. Wir brauen es aus technischen Gründen nur auf unserer kleinen Anlage und lassen es in Flaschen nachgären und reifen. Es ist also eine rare und aufwendige Spezialität.

Schötter Nachguss

Typ	**Helles**
Gärtyp	untergärig
Stammwürze	13,0°P
Bittere	20 IBU
Farbe	13 EBC / Goldgelb
Alkohol	5,2%vol

Malze: Böhmisches Tennenmalz, Münchner Malz Typ 1, Karamellmalz hell.

Hopfen: Hallertauer Hüll Melon und Hallertauer Perle.

Hefe: Lalbrew Diamond Lager

Wir wollten im Grunde nie ein „Helles“ brauen. Wir, insbesondere ich (Stefan) finden, dass das Helle vor allem die Taschen der großen Brauereien füllt. Das liegt daran, dass dem Biertrinker beim Hellen die kostbarste Bierzutat – der Hopfen – weitgehend vorenthalten wird. Das Helle ist durchweg nur sehr schwach gehopft. Dem kann entgegen gehalten werden, dass es beim Hellen ja auch hauptsächlich um die feinen Malzaromen geht. Zugegeben, da ist etwas dran. Probiert man sich allerdings durch das meist weitläufige Sortiment an Hellen bei den hiesigen Getränkehändlern offenbaren sich manche der Biere geschmacklich als leicht malzige Mineralwässer. Es gibt allerdings auch durchaus gut schmeckende Vertreter dieses Bierstils.

Da wir immer wieder auf Helles angesprochen werden, haben wir dem Druck nachgegeben. Mit **Schötter Nachguss** präsentieren wir ein Helles mit „Geschmack“. Außer nach feinen Malzen schmeckt unser Helles auch deutlich nach Hopfen. Mit Hallertauer Hüll Melon haben wir einen sehr milden aber wohlschmeckenden Aromahopfen entdeckt der auch dem Malz seinen Freiraum lässt. Es duftet und schmeckt dezent nach Honigmelone. Alles in allem haben wir ein Bier mit Charakter gebraut, ohne den Stil „Helles“ zu verraten.

Der Name „Schötter Nachguss“ ist ein kleiner ironischer Seitenhieb auf die nicht selten verwässerten Vertreter dieses Bierstils. Als „Nachguss“ wird beim Brauen das Wasser bezeichnet was beim Läutern verwendet wird um den nach dem Ablauf der „Vorderwürze“ den letzten Zucker aus dem Malz zu waschen. Es gibt Geschichten aus dem Mittelalter in denen es heißt, dass aus der Würze eines Brautags 3 verschiedene Biere gebraut wurden. Beim Läutern, dem trennen von vermaischtem Malz (Treber) und dem flüssigen Teil, der Würze, läuft zunächst sehr zuckerhaltige Würze ab (Vorderwürze), nach einer Weile wird auf den Treber Nachgusswasser gegeben, die Ablaufende Würze wird immer dünner, hat also immer weniger Zucker bis fast keinen Zucker mehr. Die Würze wurde in 3 Fraktionen aufgeteilt stark, mittel und schwach. Aus der ersten wurde dann ein Starkbier gebraut, was meist den Mönchen einer Klosterbrauerei vorbehalten war. Aus dem zweiten Teil wurde ein Schankbier für die Gaststätten, und aus Fraktion drei ein Dünnbier mit meist nur 1 bis 2% Alkohol gebraut. Letzteres wurde in den Städten des Mittelalters anstelle von Wasser getrunken. Selbst Kinder bekamen es. Im Unterschied zum meist stark verkeimten Wasser der Flüsse war das Dünnbier wegen des Alkohols weitgehend keimfrei, also weit weniger gesundheitsschädlich als das Wasser. Die Geschichten dürften weitgehend der Wahrheit entsprechen, ob das Starkbier allerdings tatsächlich den Mönchen vorbehalten blieb ist nicht gesichert.

Die Obergärigen - Gibt es vornehmlich im Sommer

ad Scotis

Typ	**Red Ale**
Gärtyp	obergärig
Stammwürze	13,5°P
Bittere	39 IBU
Farbe	29 EBC / Kupfer
Alkohol	5,3%vol

Malze: Wiener Malz, Karamellmalz rot, Melanoidinmalz, Karamellmalz Böhmisch (Nicht in der Rennbier Variante)



Hopfen: Ekuanot, Mandarina Bavaria, East Kent Goldings (nicht in der Rennbier Variante), Amarillo, Hallertauer Perle (nur in der Rennbier Variante)

Hefe: Craft Series M44 US Westcoast oder LalBrew Nottingham Ale

Die Idee zu „ad Scotis“ entstand aus der Vorliebe zu roten Bieren. Während viele der hellen Pale Ales ein deutliches Zitronenaroma aufweisen, war hier die Idee den spannenden Hopfen Mandarina Bavaria in den Mittelpunkt zu stellen. Klar, dass es farblich passen muss und statt goldgelb eher rot-orange leuchtet. ad Scotis war die erste vollständige Eigenkreation des Vereins und gleich der zweite Versuch überhaupt ein Bier zu brauen. Hätte schief gehen können, ist es aber nicht. Der Name geht natürlich auf die Herkunft aus Schotten zurück.

ad Scotis "Rennbier Variante"

Das Rennbier, also das Bier welches der Verein auf dem Historic Grand Prix 2023 des Motorsportclubs Schotten erstmalig ausgeschenkt hat, ist eine Variation von „ad Scotis“. Wir lassen es bei Hunfelt Bräu exklusiv für uns und nach unserem Rezept brauen. Aufgrund der Tatsache, dass es in einer reinen Bio-Brauerei gebraut wurde und wird, mussten wir die Zutaten anpassen. Es dürfen eben nur Rohstoffe in Bio-Qualität durch die Brauanlage. Nicht in Bio-Qualität erhältlich sind (derzeit) das Böhmische Karamellmalz und der Hopfen „East Kent Goldings“.

Das Malz wird einfach durch die Erhöhung des Anteils an rotem Karamellmalz ersetzt, dadurch wird das Bier etwas heller (24 EBC). Geschmacklich fällt das nicht auf.

Beim Hopfen sieht das anders aus. East Kent Goldings hat ein so einmaliges Geschmacksprofil, dass er nicht und auch nicht annähernd ersetzt werden kann. Statt East Kent Goldings wird bei der Rennbier-Variante Hallertauer Perle eingesetzt, allerdings in geringerer Menge. Erhöht wird dagegen der eigentlich wichtigste Hopfen des Bieres Mandarina Bavaria. Für einen Versuch ins Blaue ist das Ergebnis ein wahnsinnig gutes Bier.

Musikempfehlung beim Brauen: **The Alarm - Live im Rockpalast 1984 / Loreley**

Amber Shot

Braudaten	**Rezept**
Typ	**Amber Ale**
Gärtyp	obergärig
Stammwürze	12,5°P
Bittere	40 IBU
Farbe	17 EBC / heller Bernstein
Alkohol	4,8%vol

Malze: Wiener Malz, Pale Ale Malz, Karamellmalz rot

Hopfen: Columbus, Hallertauer Perle, Deutsche Cascade

Hefe: Craft Series M44 US Westcoast

Die Idee zu diesem Bier entstand mit dem Versuch einen typischen Pilstrinker davon zu überzeugen, dass auch andere Biere schmecken können. Das Bier betont weniger die fruchtigen Noten der eingesetzten Hopfen. Es treten die grasigen, kräutrigen Noten in den Vordergrund. Es ist knackig herb und erfrischend. Leider stellte sich heraus, dass es einfacher ist einen Rotweintrinker zum Biertrinker zu bekehren als einen Pilstrinker. 

Bisher waren alle Sude so gut, dass das Bier zum heimlichen Star unter den Rezepten geworden ist. Inzwischen konnten damit auch erste Pilstrinker bekehrt werden.

Musikempfehlung beim Brauen: **The Offspring - Live**

Freckles

Typ	**Irish Red Ale**
Gärtyp	obergärig
Stammwürze	12,3°P
Bittere	23 IBU
Farbe	37 EBC / rotbraun
Alkohol	4,7%vol

Malze: Pale Ale Malz, Karamellmalz rot, Karamellmalz hell, Röstgerste

Hopfen: East Kent Golding, Fuggle

Hefe: LalBrew Nottingham Ale

Nicht annähernd so traditionell wie ein untergäriges Nürnberger Rotes (14. Jh.) ist das obergärige irische Rote (19 Jh.), aber dank der Marketing-Fähigkeiten der Guinness Brauerei weitaus bekannter. Erstmals gebraut in der Smithwicks Brauerei im irischen Kilkenny, ist es auch über Irlands Küste hinaus bekannt. Der große Unterschied zu anderen Red Ales ist der Hopfen. In Irland bzw. vermutlich in ganz Groß-Britannien gab es zwischen 1830 und 1862 eine Hopfensteuer, die Hopfen teuer machte und zu recht zu dessen sparsamer Verwendung durch die Brauer führte. Der Hopfen ist allerdings die Zutat, die ein Bier angenehm bitter macht. Der Trick um ein hopfenarmes Bier zumindest herb zu machen ist die Zugabe von Röstgerste. Die Röstgerste gibt dem Bier ein leicht nussiges Aroma. Freckles rundet die rote Palette um einen Klassiker ab.

Musikempfehlung beim Brauen: **U2 - The unforgetable Fire Live in Dortmund 1984**

Hau weg

Ein modernes Pale Ale gehört einfach ins Repertoire.

Typ	**Pale Ale**
Gärtyp	obergärig
Stammwürze	13,5°P
Bittere	38 IBU / krätig bitter
Farbe	15 EBC / Strohgelb
Alkohol	5,2%vol

Malze: Wiener Malz, Pale Ale Malz, CaraHell

Hopfen: Ekuanot, Galaxy, Amarillo

Hefe: Mangrove Jacks M44 West Coast

Das Ziel ist ein modernes Pale Ale mit sommerlichen Aromen von tropischen Früchten mit einer guten Bittere. Nach mehrmaligem Brauen kann gesagt werden, dass uns das gelungen ist. Auf den Events auf denen wir es ausgeschenkt haben, ging es weg wie geschnitten Brot. Es war der Star des Sommers!

Der Name „Hau weg“ ist einerseits Programm, andererseits auch das Ergebnis eines traurigen Ereignisses. Leider ist im Sommer 2024 ein in Schotten nicht unbekannter Träger des Namens Hau verstorben. Ihm zu Ehren trägt das Bier seinen Namen, leider ist er jetzt „weg“. Wir sind uns sicher, dass er den Humor dahinter verstanden hätte.

Musikempfehlung beim Brauen: **Bob Marley & The Wailers - Live Rainbow Theatre 1977 Full concert**

Queen Mamm

Typ	**Altbier**
Gärtyp	obergärig
Stammwürze	12,0°P
Bittere	45 IBU
Farbe	37 EBC / rotbraun

Alkohol	4,9%vol

Malze: Pale Ale Malz, Münchner Malz Typ 2, Wiener Malz, Weizen-Röstmalz

Hopfen: Spalter Select, Hallertauer Perle, Hallertauer Mittelfrüh

Hefe: Gozdawa Old German Altbier 9

Altbier, früher nicht selten die erste Biererfahrung die nicht Pils oder Export war. Ich (Stefan) kann mich erinnern, dass es früher in unseren Kneipen reichlich verschiedene Altbiere gab. Über die Jahre verschwanden die meisten Sorten, übrig blieb - fernab von Düsseldorf - fast nur Diebels Alt. Nicht, dass es nicht schmecken würde, allerdings fällten Freunde aus Düsseldorf darüber ein vernichtendes Urteil. Zitat: „Das ist doch kein Alt“. Da man ja nicht dauernd in Düsseldorfs Altstadt rumlungern kann, um „echte“ Altbiere zu trinken, muss es eben selbst gebraut werden. Beeinflusst ist unser Alt durch Beschreibungen (ohne es je getrunken zu haben) des in Düsseldorf sehr beliebten „Uerigen“. Und natürlich ist es naturtrüb, eine Gemeinsamkeit mit dem sensationellen Bolten Uralt. Ergebnis: Es schmeckt!

Ein zweiter Versuch ist „merkwürdig“ gelaufen. Die Hopfengaben wurden nach hinten, also in Richtung Aroma verschoben und der Hefe ihre untere Grenztemperatur von 12°C zugemutet. Die Hauptgärung dauerte gut 4 Wochen und das Bier hatte immer noch eine deutlich wahrnehmbare Restsüße. Es schmeckt, wirkt aber weniger wie ein knackiges Alt. Daher kam die Idee ein „Queen Mamm Oaked“ zu kreieren. Abfüllt in Literflaschen und naturbelassenes Eichenholz in Form kleiner Stäbchen hinzu gegeben, war das Ergebnis nach 4 Wochen Reifezeit spannend. Die Idee mit dem Eichenholz ist ausbaubar.

Der letzte Brauversuch auf unserer kleinen Brauanlage ergab gerade mal 25 Liter des leckeren Stöffchens. Bei der Gärung und Reifung lief diesmal alles glatt. Wir haben es bei unserem Kneipenwochenende ausgeschenkt und dachten, Altbier wird ja nicht so oft getrunken, wird schon 3 Tage halten. Falsch gedacht, nach 3 bis 4 Stunden Kneipe war es bis auf den letzten Tropfen ausgetrunken. Wird also Zeit es mal auf der großen Anlage zu brauen.

Musikempfehlung beim Brauen: **Die Toten Hosen - Live Rock am Ring**

Schötter Nebel

Braudaten	**Rezept**
Typ	**Dampfbier**
Gärtyp	obergärig
Stammwürze	13,5°P
Bittere	22 IBU
Farbe	21 EBC / Bernstein
Alkohol	5,5%vol

Malze: Wiener Malz, Münchner Malz Typ 1, Karamellmalz hell

Hopfen: Magnum, Hallertauer Mittelfrüh, Spalter Select

Hefe: LalBrew Munich Classic Wheat

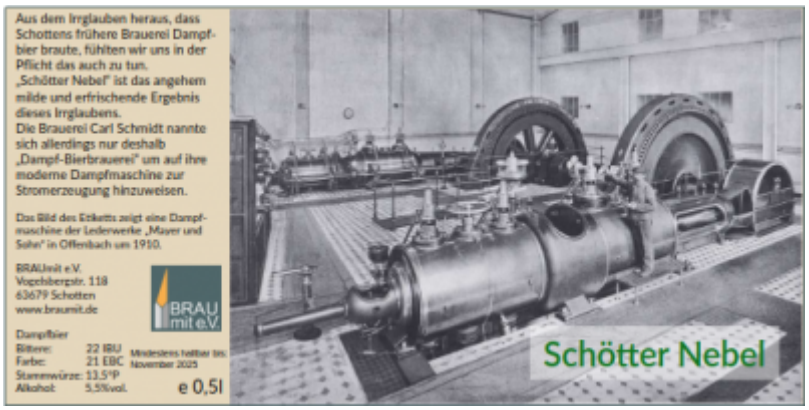
Ein Dampfbier zu brauen war quasi ein Muss. Schottens frühere Brauerei war, wie Recherchen

ergaben eine Dampfbierbrauerei (…was sich als Irrtum herausstellte - siehe unten). Dampfbier, das Weizenbier der armen Leute, geht letztlich auf das Reinheitsgebot zurück. Das Reinheitsgebot erlaubt nur Gerstenmalz im Bier. Hintergrund war vor allem den „wertvolleren“ Weizen dem Brotbacken vorzubehalten. Trotzdem war es erlaubt Weizen in gewissen Grenzen auch zum Bierbrauen zu verwenden. Das dabei entstandene Weizenbier war wegen des Weizens teurer als reine Gerstenbiere und galt somit als das „bessere Bier“. Nicht jeder konnte sich das leisten. Irgendwann kam ein Brauer auf die Idee ein Gerstenbier zu brauen und sich dafür Hefe aus einer benachbarten Weizenbierbrauerei zu besorgen. Die Gärung seines Bieres lief so heftig ab, dass über dem Gärbottich eine Gischt aus zerplatzenden Gasblasen entstand und den Gärraum in einen Nebel hüllte, daraus entstand der Name Dampfbier. Geschmacklich kommt es einem Weizenbier recht nahe.

Der Irrtum



Eine alte Postkarte der Stadt Schotten aus dem Jahr 1888, auf der die nicht mehr existierende Brauerei Schmidt aus Schotten abgebildet ist, war untertitelt mit „Dampf-Bierbrauerei Schotten“. Mich hat der Trennstrich irritiert, er ist an der falschen Stelle. Wäre das ein Hinweis darauf, dass dort Dampfbier gebraut wurde, dürfte es gar keinen Trennstrich geben oder sich zwischen „Bier“ und „Brauerei“ befinden sollen. Aus einem ähnlich alten Text aus Schotten, in dem es um elektrische Straßenbeleuchtung am (ebenfalls nicht mehr existierenden) Bahnhof ging, stand etwas von einem Dynamo in der nahe gelegenen Brauerei. Daraus lässt sich schließen, dass die Brauerei über eine Dampfmaschine mit Generator verfügte, der die Brauerei und den Bahnhof mit Strom versorgte.



Brauereien, die über eine Dampfmaschine verfügten bezeichneten ihr Bier ebenfalls einfach als Dampf-Bier. In diesem Fall aber um auf Ihre moderne Technik hinzuweisen.

Musikempfehlung beim Brauen: **B52's - Capitol Theater Live 1980**

Simbel

Typ	**Red Ale** - SMASH
Gärtyp	obergärig
Stammwürze	12,0°P
Bittere	40 IBU
Farbe	38 EBC / rotbraun
Alkohol	5,1%vol

Malze: Red X

Hopfen: Citra

Hefe: Craft Series M44 US Westcoast

Der Simbel (hessisch für Depp, Idiot, einfach gestrickter Zeitgenosse) ist ein SMASH-Bier. SMASH steht für „Single Malt and Single Hop“, also nur ein Malz und ein Hopfen. Bei einer persönlichen Vorliebe für rote Biere, lag es nahe als Malz auf Red X zu setzen. Das Ergebnis ist ein fruchtig, herb-frisches Sommerbier. Die Farbe, die das Red X Malz dem Bier verleiht, ist ein Traum.

Musikempfehlung beim Brauen: **The Clash - Sandinista Live**

Yellow Bird

Typ	**Weizenbier**
Gärtyp	obergärig
Stammwürze	13,0°P bis 13,5°P
Bittere	18 bis 22 IBU
Farbe	18 bis 24 EBC / goldgelb, Bernstein
Alkohol	5,0%vol

Malze: Wiener Malz, Gelbweizenmalz, Weizenkaramellmalz

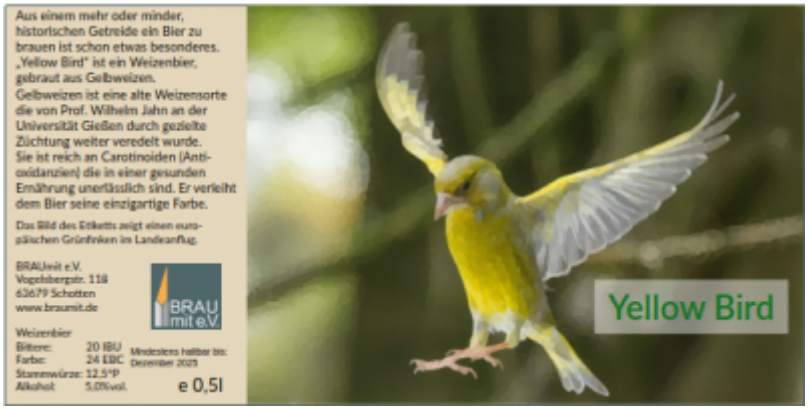


Hopfen: Mandarina Bavaria

Hefe: LalBrew Munich Classic Wheat

Das Besondere an diesem Bier ist das selbst hergestellte Malz aus historischem Gelbweizen. Dabei handelt es sich um eine sehr alte Weizenart, die fast ausschließlich zur Arterhaltung angebaut wird. Damit gebackenes „Weißbrot“ ist eher gelb gefärbt. Die Farbe macht sich auch beim Bier bezahlt. Ursache für die Farbe sind Carotine (Provitamin A), die im Körper in Vitamin A umgewandelt werden. Das bedeutet zwar nicht, dass das daraus hergestellt Bier als Medizin durchgeht, schaden kann ein bisschen Vitamin A aber auch nicht.

Am Rezept wird noch gearbeitet, auch wenn der erste Versuch schon unglaublich lecker ist.



Dieses Bier wird allerdings immer eine Rarität sein. Wir werden das Malz nie in einer großen Mälzerei herstellen lassen. Mit einem gewöhnlichen Dörrautomat kommen wir nur auf 3kg Malz je Durchlauf, dass genügt gerade einmal für 20 bis 25 Liter Bier.

Hüllenlos

Typ	**Dinkelbier / Weizenbier**
Gärtyp	obergärig
Stammwürze	12,5°P
Bittere	24 IBU
Farbe	19 EBC / goldgelb, Bernstein
Alkohol	5,1%vol

Malze: Dinkelmalz, Böhmisches Tennen Malz, Weizenkaramellmalz

Hopfen: Hallertauer Hüll Melon, Mandarina Bavaria, Deutsche Cascade

Hefe: LalBrew Munich Classic Wheat

Die Idee zu diesem Bier entstand an einem netten Abend in **Försters feine Biere** einer wirklich tollen Bierkneipe in Berlin Steglitz. Auf die Frage welche Pale Ales denn vorrätig wären, wurde mir ein bayrisches Pale Ale gereicht. Ich habe daran gerochen und gekostet bevor ich dessen Etikett las. Mein erster Eindruck war „Honigmelone“ und ich lag richtig.

Das Aroma liefert eine recht junge deutsche Aromahopfen Züchtung aus Hüll in der Hallertau. Diesem Hopfen wollte ich unbedingt ebenfalls ein Bier widmen und habe mir noch an Ort und Stelle Gedanken über ein entsprechendes Rezept gemacht.

Bei uns wird es kein Pale Ale, sondern ein Dinkelbier, gebraut und vergoren wie ein Weizenbier. Wir haben es jetzt erstmalig gebraut, es ist aber noch nicht fertig, daher kann noch nichts über dessen

Geschmack gesagt werden.

Der Name „Hüllenlos“ geht natürlich auf die Herkunft des Hopfens aus Hüll in der Hallertau zurück. Auch ein Entwurf eines Etiketts existiert bereits.



157m

Typ	**K.Ölsch**
Gärtyp	obergärig
Stammwürze	12,0°P
Bittere	26 IBU
Farbe	8 EBC / rotbraun
Alkohol	5,2%vol

Malze: Böhmisches Tennenmalz, Dinkelmalz, Karamellmalz hell

Hopfen: Spalter Select, Hallertauer Perle

Hefe: LalBrew Nottingham Ale

Außerhalb Kölns ein Kölsch zu brauen ist aus Markenrechtlichen Gründen gar nicht möglich. Trotzdem ist es uns ein Anliegen diesem, außerhalb Kölns **zu unrecht** oft geschmähten Bierstil Tribut zu zollen. Daher haben wir uns daran gemacht ein Kölsch-artiges Bier zu brauen um zu zeigen, dass dessen feine Aromen und seine Spritzigkeit auf jeden Fall für ein sehr leckeres Bier stehen.

Natürlich haben wir dem Bier unseren eigenen Stempel aufgedrückt, alleine schon dadurch, dass wir statt Weizenmalz zu Dinkelmalz gegriffen haben, auch wenn das ja nicht dem Reinheitsgebot entspricht.

Normalerweise brauen wir ein neues Rezept zwei bis drei Mal in unserer „Hexenküche“ bevor wir damit so zufrieden sind, dass wir es auch auf der großen Anlage brauen. Beim **157m** ist uns das Rezept gleich beim ersten Mal zu unserer absoluten Zufriedenheit gelungen. Jetzt muss euch nur noch schmecken…

Mit ein bisschen Nachdenken kommt Ihr auch darauf was der Name des Biers „157m“ bedeutet….
😉

Falstaff

Typ	Pale Ale
Gärtyp	obergärig
Stammwürze	13,0°P
Bittere	38 IBU
Farbe	14 EBC / Strohgelb
Alkohol	5,0%vol

Malze: Wiener Malz, Pale Ale Malz und CaraHell.



Hopfen: Citra, Amarillo und Deutsche Cascade

Hefe: M44 US Westcoast

Neben unserem beliebten Hau weg ist Falstaff das zweite Pale Ale im Sortiment. Anders als beim „Hau weg“ mit seinen Aromen nach tropischen Früchten sollen hier wie bei amkerikanischen Pale Ales üblich Zitrus-Noten im Vordergrund stehen. Auch bei der Farbe gehen wir mal andere Wege. Statt bernstein- oder kupferfarben ist das Falstaff strohgelb und macht der Bezeichnung „Pale“ alle Ehre.

Für den Namen des Biers steht „Sir John Falstaff“ eine Figur aus mehreren Shakespeare-Stücken Pate, er wird als beleibter trink- und rauflustiger Soldat beschrieben.

Die Hexenküche

Hier werden Biere beschrieben, die sich in der Rezeptentwicklung befinden. Sie wurden entweder noch gar nicht, oder nur testweise auf unserer kleine 35 Liter Anlage gebraut.

LGSD

Typ	Amber Ale
Gärtyp	obergärig
Stammwürze	13,0°P

Bittere	32 IBU
Farbe	17 EBC / Bernstein
Alkohol	5,0 %vol

Malze: Maris Otter, Red X

Hopfen: Hallertauer Blanc, Hallertauer Callista, Polaris

Hefe: M36 Liberty Bell

Im Zuge der Landesgartenschau Oberhessen 2027 wurde eine spannende Aufgabe an uns heran getragen. Wir sollen für Schotten ein Bier speziell zur Landesgartenschau brauen. Dafür braucht es natürlich ein eigenes Rezept.

Beim Thema Landesgartenschau ist der erste Gedanke meist „Blumen“, in Schotten wird mit einer Sonderausstellung auch das Thema „Wasser“ in den Mittelpunkt der LGS gebracht. Die Frage ist, wie lässt sich das in Form eines Bier-Rezeptes umsetzen. Das dabei kein Pils entsteht dürfte selbstverständlich sein. Hier gilt es spannende Aromen aus genauso spannenden Hopfensorten ins Bier zu bringen, das funktioniert am besten mit obergärigen Bierstilen.

Zunächst war klar, dass die Farbe des Bieres perfekt zum Sommer passt und wie lässt sich Sonnenlicht besser einfangen als mit einem kräftigen Bernsteinfarbton. Die Kombination des rechte hellen Malzes „Maris Otter“ mit Red X einem Malz für brilliante Kupfer-Farbtöne ist das Mittel unserer Wahl.

Mary Jackson

Typ	Schwarzbier
Gärtyp	untergärig
Stammwürze	12,5°P
Bittere	26 IBU
Farbe	89 EBC / schwarz
Alkohol	5,1 %vol

Malze: Böhmisches Tennenmalz Dunkel, Carafa Spezial, Röstgerste

Hopfen: Hallertauer Taurus, Hallertauer Mittelfrüh, Sybilla

Hefe: Diamond Lager

Auch wenn die meisten unserer Abnehmer immer nach „Hellem“ fragen, ist ein Schwarzbier eine sehr traditionelle Sache, die einfach ins Repertoire einer Brauerei die etwas auf sich hält gehört. Also machen wir das! Es ist wohl gemerkt ein Schwarzbier, also weder ein süßes Porter noch ein bitteres Stout. Durch die Hopfen Taurus und Sybilla sollte es (noch wurde es nicht gebraut) einen eigenen Charakter erhalten, der es von anderen Schwarzbieren unterscheidbar macht.

Der Name „Mary Jackson“ bezieht sich auf die erste farbige NASA-Ingenieurin, die sowohl eine hervorragende Mathematikerin und Physikerin, als auch eine Kämpferin für die Rechte von Frauen, insbesondere farbigen Frauen war. Mehr über Mary Jackson gibt es **hier**. Sehr empfehlenswert ist auch der Film „**Hidden Figures**“.

Birdsmountain Mist

Typ	**New England IPA**
Gärtyp	obergärig
Stammwürze	15,0°P
Bittere	50 IBU
Farbe	17 EBC / rotbraun
Alkohol	6,2%vol

Malze: Maris Otter, Pale Ale Malz, Karamellmalz hell, Melanoidin Malz, Haferflocken

Hopfen: Columbus, Citra, Galaxy, Mandarina Bavaria

Hefe: Mangrove Jacks M36

New England IPAs ist ein recht junger Bier-Stil, der sich als Unterstil zu East Coast IPAs etabliert hat. Wer zum ersten Mal ein solches Bier im Glas vor sich sieht glaubt vermutlich, dass er einen natürtrüben Orangen- oder Multivitaminsaft vor sich hat. Auch daran zu riechen ändert an diesem Eindruck vermutlich nichts. Ursache dafür sind natürlich keine Früchte die dem Bier zugegeben wurden, sondern die ausnahmslos fruchtbetonten Hopfensorten. Dass Biere dieses Typs auch über einen längeren Zeitraum trüb bleiben und sich im Mund auch viskos wie ein Fruchtsaft anfühlen, liegt wiederum an den der Maische zugegebenen Haferflocken. Der hohe Wert an Bittereinheiten lässt ein sehr trockenes, knackiges Bier vermuten. Im Unterschied zu den wesentlich populäreren WestCoast IPAs ist dass aber durch die verwendeten Hopfensorten, die verwendete Hefe und auch die Haferflocken nicht der Fall. Die Fruchtigkeit hebt die Bittere ein gutes Stück wieder auf.

Erste Einschätzung gegen Ende der Nachgärung: Farblich ist das Bier nicht ansprechend, es ist schlicht zu hell. Die durch die Haferflocken im Bier gehaltene Trübe macht das ganze bei 17EBC zu einer blassgelben milchigen Brühe. Nicht schön. Ob es an der fehlenden Kalthopfung liegt lässt sich noch nicht sagen, aber 50 IBU Bittere scheinen zu viel. Beim zukünftigen Versuch wird das vermutlich reduziert und definitiv eine Kalthopfung vorgenommen.

Musikempfehlung beim Brauen: **Fisher-Z - Rockpalast 2016**

Honey Pot Lager & Honey Pot Ale

Geplant ist in Zusammenarbeit mit regionalen Imkern Honigbier zu brauen. Dafür wurden zwei mögliche Rezepte entwickelt, von denen eines am 4.5.2024 zum ersten Mal testweise gebraut wurde.

Lager

Typ	Honigbier
Gärtyp	untergärig
Stammwürze	13°P
Bittere	30 IBU
Farbe	18 EBC / Bernstein
Alkohol	5,3%vol

Malze: Wiener Malz, Münchner T1, CaraHell und Honig, der einen Gutteil des Malzes ersetzt.

Hopfen: Magnum, Tettnanger, East Kent Goldings

Hefe: Fermentis Saflager S23

Ale

Typ	Honigbier
Gärtyp	obergärig
Stammwürze	13°P
Bittere	30 IBU
Farbe	18 EBC / Bernstein
Alkohol	5,3%vol

Malze: Wiener Malz, Münchner T1, CaraHell und Honig, der einen Gutteil des Malzes ersetzt.

Hopfen: Aurora, Perle, East Kent Goldings

Hefe: LalBrew Nottingham Ale

Die Idee ist ein, respektive zwei Honigbiere zu brauen, die einerseits nach Aromen des Honigs schmecken, aber dennoch klar als Bier durchgehen. Ob und wie uns das gelingt wird sich zeigen. Der Ansatz, das sowohl ober- als auch untergärig zu probieren soll entweder zeigen, was besser funktioniert ober im Idealfall zwei leckere Biere hervor zu bringen.

Valentinchen

Typ	Rotbier
Gärtyp	untergärig
Stammwürze	11,8°P
Bittere	29 IBU
Farbe	22 EBC / Bernstein
Alkohol	4,5%vol

Malze: Wiener Malz, CaraHell und Melanoidinmalz.

Hopfen: Magnum, Hallertauer Mittelfrüh, Spalter Select, Mandarina Bavaria

Hefe: LalBrew Diamond Lager

Das Valentinchen ist als „Unfall“ gestartet, wir haben wie weiter oben beschrieben versucht unser Valentinus zu brauen und haben einfach mal eine Sorte Malz vergessen. das hat etwa 30% des gesamten Malzes ausgemacht. Statt es weg zu schütten, haben wir irgendwie versucht es zu retten.

Das Ergebnis war erstaunlich lecker und ein bisschen merkwürdig. Farblich war es wie ein Rotbier, geschmacklich eher ein Pils. Da es in jedem Fall weitaus besser geworden ist, als erwartet haben wir versucht unseren Fehler in ein eigenständiges Rezept umzusetzen.

Der erste Braugang steht noch aus.

From:
https://wiki.braumit.de/ - **BRAUmit e.V. - Wiki**

Permanent link:
https://wiki.braumit.de/doku.php?id=public:biere&rev=1780216724

Last update: **2026/05/31 10:38**