Das Wasser

Der Vogelsberg ist bekannt für sein gutes Trinkwasser. Es entstammt direkt dem Vulkanmassiv des Vogelsbergs und ist ein sehr weiches Wasser. Wir entnehmen es dem Lindenrain Brunnen im Schottener Ortsteil Rudingshain.

Laut Info auf der Website der Stadt Schotten hat das Rudingsheiner Wasser lediglich eine Härte von 3,5°dH, gilt damit als weiches Wasser und hat einen Nitratgehalt von 4,9mg/l (Grenzwert: 50mg/l). Es ist also zu Brauen Hopfen-betonter Biere bestens geeignet.

Die genauen Werte der von uns verwendeten Wässer:

Herkunft	Härte [°dH]	pH-Wert	Nitratgehalt [mg/l]
Rudingshain	< 8,4	8,04	4,9
Schotten NDZ	< 8,4	7,49	11,9

Wasser mit einer Härte kleiner als 8,4°dH gilt als weiches Wasser.

Früher hatte das eingesetzte Brauwasser einen deutlichen Einfluss auf Geschmack und Qualität eines Bieres. Einerseits ist das positiv, da somit die Unterschiede zwischen den Bieren größer waren, also mehr Vielfalt. Andererseits macht so manches Wasser das Bierbrauen beinahe unmöglich und eine Aufbereitung ist unerlässlich.

Aufgrund der Qualität unseres Wassers verzichten bisher völlig auf eine Aufbereitung unseres Brauwassers. Lediglich den Einsatz von Sauermalz in der Malzschüttung zum Absenken des PH-Wertes

ziehen wir je nach Bierstil in Betracht.

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

Permanent link:
https://wiki.braumit.de/doku.php?id=public:wasser

Last update: **2024/12/03 09:07**