

Dekoktionsverfahren

Das Dekoktionsverfahren geht auf eine Zeit zurück, in der es noch kein Thermometer gab. Um die Maische auf definierte „Temperaturen“ (Rasten) zu bekommen wurde immer ein Teil der Maische aus der Gesamtmaische entnommen und in einem gesonderten Kessel gekocht. Durch das anschließende Mischen der gekochten (100 °C) heißen Maische mit dem kälteren Rest wurde die Gesamtmaische stufenweise erwärmt. Daraus ergaben sich die Rasten.

Beim Dekoktionsverfahren wird beim Kochen der Teilmaischen bereits Stärke in Zucker umgewandelt (hier ohne das Zutun von Enzymen), Dieser Zucker wird beim Kochen teilweise karamellisiert. Tatsächlich kann bei diesen Verfahren auf Karamellmalze verzichtet , bzw. deren Anteil reduziert werden.

Angewendet wird das Dekoktionsverfahren heute hauptsächlich bei untergärigen Bieren.

Je nachdem wie oft eine Teilmaische entnommen und gekocht wird, wird von Ein-, Zwei-, oder Draimaischverfahren gesprochen. Ein sehr ursprüngliche Variante (13tes Jahrhundert?) ist [hier](#) im Wiki beschrieben. Die Beschreibung basiert auf einem historischen Text. Das historische Verfahren dauerte insgesamt 24 Stunden, begonnen wurde traditionell morgens gegen 4:00 Uhr. Es geht aber auch einfacher...

Die Vereinfachung macht sich den Umstand zu Nutze, dass es inzwischen doch Thermometer gibt. Nachfolgend wird ein vereinfachtes **Dreimaischverfahren** beschrieben. D.h. es wird insgesamt 3 mal ein Teil der Gesamtmaische entnommen und separat gekocht.

Eingemaisch wird bei ca. 35°C - 37°C. Wie lange eingemaisch wird ist vermutlich Erfahrungssache. Das Malz sollte auf jeden Fall gut mit Wasser durchzogen sein. Dies lässt sich beim Umrühren feststellen, es geht umso leichter je mehr Wasser das Malz aufgenommen hat. 10 bis 15 Minuten dauert das auf jeden Fall.

Jetzt wird ein Teil der Maische (Dickmaische) entnommen. Dickmaische meint den Teil unten im Topf, d.h. nicht umrühren vor Entnahme der Tailmaische. Entnommen wird etwa ein Drittel der Gesamtmaische. Dieser Teil wird in einen gesonderten Topf gefüllt und schonend bis zum Kochen erhitzt. Der Temperaturanstieg sollte 1°C pro Minute möglichst nicht übersteigen.

Die Kochdauer ist abhängig von der gewünschten Farbe des Bieres respektive der Malzmischung. Bei hellen Malzen beträgt die Kochdauer der Dickmaische 10 bis 20 Minuten und bei dunklen Malzen 20 bis 45 Minuten. Die Frage ist jetzt, wo endet „hell“ und wo beginnt „dunkel“?

EBC	Bez.	Farbe	Biersorten
4-8	hell		Norddt. Pilsener, Helles Lager
8-12	gold		Klassisches Pilsener
12-20	bernstein		Märzen, Festbier, Pale Ale
20-35	kupfer		Klassisches Weizen, Dunkler Lager, Alt
35-60	braun		Dunkler Bock, dunkl. Weizen
>60	schwarz		Stout, Schwarzbier, Porter

Aus dem Bauch heraus würde ich 4 bis 12 EBC als hell und größer 35 EBC als dunkel. Daraus würde ich zunächst folgende Kochzeiten ableiten:

- 4 bis 12 EBC → 10 bis 15 Minuten Kochdauer
- 13 bis 35 EBC → 15 bis 30 Minuten Kochdauer
- 35 bis 60 EBC → 30 bis 45 Minuten Kochdauer

Das ganze natürlich mit Abstufungen innerhalb der Farbbereiche.

Während des Kochens muss permanent umgerührt werden, damit das Malz nicht anbrennt.

Im Anschluss an den Kochprozess wird die gekochte Dickmaische unter Umrühren der Restmaische wieder zugegeben. Wasserverluste beim Kochen können mit möglichst heißem Wasser ausgeglichen werden. Durch die Zugabe der heißen Dickmaische sollte sich die Mischtemperatur der Gesamtmaische auf 50°C bis 53°C einstellen, also optimal für die Eiweißrast. Gelingt das nicht kann konventionell bis zur Rasttemperatur nach geheizt werden. Es folgt die normale Rast (Proteaserast).

Anschließend wiederholt sich der Vorgang, es wird wieder Dickmaische (ca. 1/3 der Gesamtmaische) entnommen und im gesonderten Topf schonend auf Kochtemperatur erhitzt. Für die Kochdauer gilt wieder das oben gesagte.

Nach erneutem Mischen der Dickmaische mit der Restmaische sollte sich jetzt in etwa die Temperatur der Maltoserast einstellen. Wenn nicht, kann wieder nach geheizt werden. Es folgt die Maltoserast.

Im Anschluss folgt Runde Nr. 3. Anders als bisher wird dafür keine Dickmaische genommen, sondern aus dem oberen Bereich des Maischekessels sogenannte Läutermaische. Entnommen werden ca. 30% bis 50% der Gesamtmaische.

Sie kann zügiger auf Kochtemperatur gebracht werden. Die Gefahr des Anbrennens ist deutlich geringer. In Sachen Kochdauer ändert sich nichts. Nach dem Zurückgeben der gekochten Maische sollte sich eine Mischtemperatur im Bereich der Verzuckerungsrast (ca. 72°C) ergeben, wenn nicht wird nach geheizt. Es folgt die angedachte Verzuckerungsrast.

Hinweis: Sollte sich nach Zugabe der Kochmaische eine Temperatur ergeben, die über der geplanten Rast-Temperatur liegt, kann der Kochverlust einfach mit kaltem Wasser ausgeglichen werden.

Es folgt die Jodprobe. Abschließend wird ganz normal auf Abmaischtemperatur von 78°C hoch geheizt und anschließend geläutert.

Der gesamte Maischprozess dauert beim Dekoktionsverfahren deutlich länger als beim Infusionsverfahren, es können gerade bei dunklen Bieren schon mal über 5 Stunden dabei drauf gehen.

From:

<https://wiki.braumit.de/> - BRAUMit e.V. - Wiki



Permanent link:

<https://wiki.braumit.de/doku.php?id=spielwiese>

Last update: **2025/12/27 20:48**