

Brauanleitung „Honigbier“

Beim Honigbier handelt es sich um eine Spezialität, die regelmäßig auf Mitteltermärkten angeboten wird. Bei diesem Rezept wird der Honig mit vergärt; im Bier bleiben also lediglich die Geschmacksträger des Honigs, nicht seine Süße. Honigbier sollte nicht mit einer - ebenfalls Honigbier genannten - Biermisch-Spezialität verwechselt werden, bei der dem bereits fertigem Bier (meist recht gut gehopfte Biere) Honig zugegeben wird.

Diese Anleitung basiert auf der Herstellung von Bier mittels Bierpakete. Grundsätzlich ist die Herstellung von Honigbier auch im Maischeverfahren möglich.

Honigbier nach dem Extrakt-/Bierpaketverfahren:

Zutaten: 1 Bierpaket, möglichst *Muntons Premium Pilsner*^(*) / *Brewferm Pils*^(*)
(selbstverständlich können Sie auch andere Biersorten gebrauen, jedoch haben wir bei unseren Versuchen mit den Pilssorten geschmacklich die besten Ergebnisse erzielt)

1,2 kg Brauhonig^(*)

Bereiten Sie das Bier entsprechend der folgenden Anleitung zu. Diese weicht von den Anleitungen der Bierpakete ab, resultiert aber aus langjähriger Erfahrung. Da die Würze nicht gekocht wird, bitte peinlich auf Sauberkeit achten.

Der, auf dem Rezept des Bierpaketes angegebene Zucker wird aufgrund der Honigzugabe nicht benötigt.

- 1.) Den Deckel, die Hefe und das Etikett von der Bierdose entfernen und die Dose für mindestens 15 Minuten in warmes Wasser stellen.
- 2.) In der Zwischenzeit das Gärgefäß, Rührlöffel, usw... sauber reinigen (am besten mit einem dafür vorgesehenen Reinigungsmittel, z. B. mit ChemiPro^(*)) und das Gefäß bzw. die weiteren Geräte rückstandsfrei abspülen.
- 3.) Zwischenzeitlich können Sie auch die Hefe ansetzen:
Hefebeutel öffnen und mit ca. 150 ml (Tasse) Wasser - etwa 20° C (bitte nicht wärmer) in einem sauberen Gefäß vermischen. **Nicht stark rühren, nicht schütteln!**
- 4.) Die Bierdose öffnen und das Malz in das Gärgefäß geben. Danach die Dose mit etwa 1 Liter heißem Wasser füllen. Kurz stehen lassen, umrühren und in

das Gärgefäß schütten. Ggf. mehrfach wiederholen, bis das Malzextrakt vollständig aus der Dose ist.

- 5.) 2 Liter heißes Wasser in das Gärgefäß zuschütten. Falls Sie die Dose mehrfach gespült haben (s. Punkt 2), entsprechend weniger Wasser zugeben.
- 6.) Nun den Brauhonig zugeben und umrühren, bis sich die Stoffe gelöst haben und sich eine gleichmäßige Flüssigkeit ergibt. Gegebenenfalls das ausgeleerte Honiggefäß mit heißem Wasser füllen, umrühren, bis sich der Honig gelöst hat und dann in das Gärgefäß geben.
- 7.) Auf die entsprechende Menge Wasser (s. Rezept) aufschütten (bitte dabei die Wassermengen, die Sie bei Punkt 4 - 6 verwendet haben berücksichtigen) und auf etwa 20° C Celsius abkühlen lassen. Danach die Hefe unterrühren.
- 8.) Gären lassen. Das Gefäß abdecken, dabei den Deckel nur lose auflegen. Sofern Sie über einen Deckel für ein Gärröhrchen verfügen, bitte auch diesen Deckel in den ersten 2 Tagen lose auflegen.
- 9.) Nach ca. 5 - 7 Tagen das Bier in ein anderes Gefäß umschlauchen. Nach weiteren 5 - 7 Tagen abfüllen.

Besser ist es, den Abfüllzeitpunkt mit der Bierspindel^(*) zu ermitteln. Der Restextraktgehalt sollte dabei unter 4% liegen.

Wann ist das Bier fertig?

Das Bier ist schon nach ca. 2 Wochen - also zum Abfüllzeitpunkt - genießbar. Es ist jedoch nicht empfehlenswert, das Bier direkt aus dem Gärgefäß zu genießen, da hier wenig Kohlensäure gebunden ist und das Bier dadurch einen sehr schalen Eindruck macht.

Auch empfiehlt es sich, eine etwas längere Lagerzeit als Reifezeit (bis zu 6 Wochen) anzusetzen. Während dieser Zeit sollte das Bier jedoch in einem geschlossenem Gefäß - nicht im Gärgefäß - gelagert werden.

Am besten ist es, das Bier im Ausschankgefäß (Flaschen, Fässer) zu lagern. Dort entsteht durch die Nachgärung etwas Kohlensäure, die dem Bier die notwendige Frische gibt.

Geben Sie dem Bier vor dem Abfüllen etwas Malzextrakt^(*) oder Honig zu (15 g auf 20 Liter) um die Nachgärung zu unterstützen. Kontrollieren Sie dabei regelmäßig den Verlauf der Nachgärung (Bei Flaschenabfüllung, in dem Sie regelmäßig eine Flasche

Unsere Anleitungen wurde nach bestem Wissen erstellt. Dabei sind wir stets bemüht, richtige und zuverlässige Angaben zu machen. Fehler können jedoch nicht vollständig ausgeschlossen werden. Eine Garantie für die Richtigkeit der Angaben kann deshalb nicht gegeben werden. Auch schließen wir jede Haftung Für Schäden und Unfälle - ganz gleich aus welchem Rechtsgrund - aus.

Unser Anleitungen dürfen unverändert zu privaten Zwecken weitergegeben werden, solange die Hinweise auf unsere Firma, die Bezugsmöglichkeiten und unser Logo nicht entfernt werden. Eine gewerbliche Nutzung bedarf unserer schriftlichen Zustimmung.

öffnen und die Schaumbildung kontrollieren, bei Fassabfüllung oder Abfüllung in Soda-/CocaCola-Kegs^(*) mittels Manometer). Ist der Druck zu hoch, bitte den Druck ablassen (Flaschen kurz öffnen, bei Kegs mittels Ablassventil).

Bitte die Abfüllgefäße gut reinigen. Nutzen Sie Bügelflaschen, bitte neue Gummis^(*) anbringen. Sie können auch normale Bierflaschen nutzen. Kronkorken und Kronkorkenverschießer gibt's preiswert bei bierfritze.de.

Honigbier im Maischeverfahren

Brauen Sie Ihr Bier wie üblich im Maischeverfahren. Den Honig geben Sie nach dem Hopfenseihen zu. Rühren Sie den Honig gut unter.

Ihr Bierrezept sollten Sie so berechnen, dass die Honigzugabe etwa $\frac{1}{2}$ - ein Drittel des Extraktgehaltes ausmacht. Die Berechnung wird Ihnen auf der Internetseite www.mathe-fuer-hobbybrauer.de erläutert.

Den Stammwürzgehalt können Sie nach belieben einstellen. Honigbiere haben aber in der Regel einen etwas höheren Alkoholgehalt - dies ist aber Geschmackssache! Ein Stammwürzpotential von über 14 % ist durchaus gegeben.

bierfritze.de bietet ein Malzpaket für 20 Liter Honigbier (14% Stammwürze / 20 Liter) an. Alle Zutaten liegen in genau berechneter Menge bei. Sie können damit sofort loslegen.

Haben Sie noch Fragen? Infos bei: andreas.buerkle@bierfritze.de

bierfritze.de ein Betrieb der
Nudelschmiede – Hechthausen
Steinberg 9
21755 Hechthausen
Tel: 04774 360447
Fax: 04774 360446
www.bierfritze.de

^(*) Diese Artikel sind bei www.bierfritze.de erhältlich.

Unsere Anleitungen wurde nach bestem Wissen erstellt. Dabei sind wir stets bemüht, richtige und zuverlässige Angaben zu machen. Fehler können jedoch nicht vollständig ausgeschlossen werden. Eine Garantie für die Richtigkeit der Angaben kann deshalb nicht gegeben werden. Auch schließen wir jede Haftung Für Schäden und Unfälle - ganz gleich aus welchem Rechtsgrund - aus.
Unser Anleitungen dürfen unverändert zu privaten Zwecken weitergegeben werden, solange die Hinweise auf unsere Firma, die Bezugsmöglichkeiten und unser Logo nicht entfernt werden. Eine gewerbliche Nutzung bedarf unserer schriftlichen Zustimmung.