

## Bierbrauen am SIBP

Vorbereitende Massnahmen: Instruktion der Möchtegern-BierbrauerInnen



Das Bierkit wird 30 Minuten im warmen Wasserbad eingelegt:



Desinfizieren der Utensilien



Wasser wird aufgekocht,.....

.....das Malzextrakt beigegeben,.....





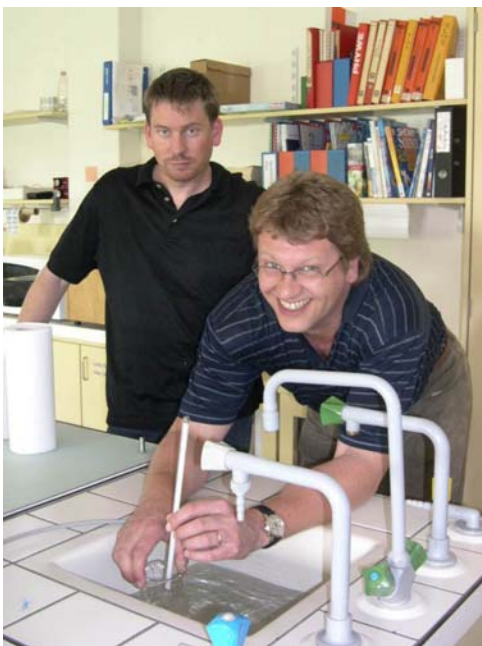
....mit dem Schwingbesen gut gerührt....



... und der Doseninhalt beigefügt.



In der Zwischenzeit fischt Karin die desinfizierten Utensilien aus dem Fass.



Unter der strengen Beobachtung des Braumeisters kontrolliert Urs die Temperatur der Hefe

Gender lässt grüssen! Die Frauen leisten Schwerstarbeit!

Nach dem Desinfizieren des Fasses muss es mit Wasser gut ausgespült werden.



Die Temperatur der Würze muss genau stimmen, bevor die Hefe zugegeben wird.



Anschliessend wird die Stammwürze ins Gärfass gefüllt.

Zum Rühren der Stammwürze sind mindestens vier Personen erforderlich.....?





Das Gärfass wird mit Wasser aufgefüllt.



Das kostbare Gut wird zur Lagerung von Martin sorgfältig in den Keller gebracht.

Nach ca. 5 Tagen war die Hauptgärung abgeschlossen. Nun wird in saubere Flaschen abgefüllt! Davon gibt's leider keine Bilder - alle waren zu beschäftigt!

Nicht vergessen: Zuckerzugabe direkt in die Flaschen (Nachgärung), sonst gibt's keine Kohlensäure.

Nach ca. 2 - 3 Wochen kann das erste SIBP-Bier genossen werden.



SIBP-Homebrew!  
Das erste (?) original SIBP-Bier