



# UniBrauTechnik e.V.

Nach dem Motto „Brauen nicht nur für Studenten“ trafen sich am 20. Mai 2018 vier Mitglieder des Unibrautechnik e.V. Norbert Heimbeck (Geschäftsführer Genußregion Oberfranken), Dr. Frank Hilbrig (vom Lehrstuhl Bioprozesstechnik), Dr. Claudia Piesche (vom IT-Servicecenter der UBT), Dr. Andreas Kokott (von der Stabsabteilung E&I) zu einem Testbrautag. Das Hobbybrau-Team wurde unterstützt von Thomas Steiner.

Ziel ist es, mehrere Braukurse pro Jahr für Mitglieder – bei freien Plätzen **aber auch für externe Interessierte** anzubieten. Die Teilnehmerzahl pro Brautag ist auf vier Personen begrenzt.

Am Testbrautag wurde ein Saphir August Weizen gebraut. Es ist ein fruchtig helles Weizenbier für den Sommer.



Dazu wurden 3 verschiedene Malzsorten abgewogen und das Korn mit einer Mühle aufgebrochen (geschrotet).



Wasser wurde in den Braukessel gegeben und die Malzmischung hinzugegeben. Unter Rühren wurde die Maische auf 3 verschiedene Temperaturen aufgeheizt (Rasten). Beim anschließenden Abmaischen wurde die das Malz (Treber) vom Sud getrennt.



Anschließend wurde die Mischung gekocht und der Hopfen (als Pellets, Saphir) in kleine Portionen hinzugegeben.



Nach Umfüllen und abkühlen wurde der Gehalt an Stammwürze mit dem Refraktometer bestimmt und durch Zugabe von Wasser auf 12.5 Grad Plato eingestellt.

Die Hefe Hefe Danstar Munich Classic wurde zugegeben.



Während des Brauvorgangs konnten der Sud und Treber probiert werden. Norbert Heimbeck von der Genussregion Oberfranken stellte aus dem Treber noch am gleichen Abend Brot aus Hefeteig her.

4 Tage später war die erste Gärstufe abgeschlossen.

Wir danken Thomas Steiner für die Unterstützung und Norbert Heimbeck für die Fotos.

(Bericht: Andreas Kokott)