





UNSER TIPP:

Für ein gutes Gelingen ist es unablässig, die genauen Temperaturen und Zeiten einzuhalten. Außerdem ist es sehr wichtig, mit hygienisch reinen Arbeitsmitteln zu arbeiten.

SPALT SPALTER G.U.

Hausgemachtes Bier vom Spalt Spalter



STÜCKLISTE FÜR EINEN EINKOCHKESSELSUD (RANDVOLLVOLUMEN CA. 30 L; ERGIBT CA. 20 L BIER):

4 kg helles Gerstenmalz Pilsner Art ca. 35 l weiches Wasser, max. 10 °dH (falls härter, vorher 20 Minuten abkochen und Bodensatz entfernen) 100 g Spalt-Spalter-Rohhopfen Hopfenpulver oder Pellets Typ 90 oder 50 g Pellets Typ 45 untergärige Bierhefe

SCHROTEN (FALLS NICHT SCHON GESCHROTET):

Die Körner müssen aufplatzen, die Spelzen dürfen aber nicht nennenswert zerkleinert werden.

EINMAISCHEN:

Unter stetem Rühren auf 63 °C aufheizen (keinesfalls darüber), Wärmezufuhr abschalten und noch 2 Minuten rühren, dann zugedeckt 20 Minuten stehen lassen. Unter stetem Rühren auf 68 °C aufheizen (keinesfalls darüber), Wärmezufuhr abschalten und noch 2 Minuten rühren, dann zugedeckt 10 Minuten stehen lassen.

Unter stetem Rühren auf 72 °C aufheizen (keinesfalls darüber), Wärmezufuhr abschalten und noch 2 Minuten rühren, dann zugedeckt 20 Minuten stehen lassen. Unter stetem Rühren auf 78 °C aufheizen (keinesfalls darüber), Heizung abschalten und noch 2 Minuten rühren.

LÄUTERN:

(als Läuterbottich eignet sich jeder Topf, Bottich oder Eimer mit einem verschließbaren Auslauf unten; im Inneren des Bottichs über den Auslauf ein Sieb legen; dieses auf Abstandshaltern wie z. B. einem Tortenkühler platzieren und außen herum abdichten, z. B. mit einem Moltontuch.)

www.weltgenusserbe.bayern www.spezialitaetenland-bayern.de

Bis über das Sieb Wasser mit einer Temperatur von 80 °C vorlegen, dann die Maische daraufgeben. 20 Minuten ruhen lassen. Dann das Abläutern vorsichtig



über den Auslaufhahn beginnen (ca. 500 ml/Minute). Solange die Flüssigkeit trüb ist, auffangen und vorsichtig (ggf. mithilfe eines Schaumlöffels) wieder von oben in den Läuterbottich geben. Sobald die Flüssigkeit klar ist, in den Kessel geben. Kurz bevor der "Treberkuchen" von oben betrachtet im Läuterbottich aus der Flüssigkeit ragt, 2 l Wasser mit einer Temperatur von 80 °C nachgießen, ohne aber den "Treberkuchen" zu beschädigen (Schaumlöffel). Dies wird solange wiederholt, bis der Kessel zu 90 % gefüllt ist. Sobald der Kessel jedoch zu ¾ voll ist, die Wärmezufuhr auf die höchste Stufe stellen. Die Flüssigkeit soll 1 Stunde stark kochen. Nach 5 Minuten Kochzeit ¼ des Hopfens hinzugeben. Nach 30 und 55 Minuten jeweils noch ein weiteres ¼ hinzugeben. ¼ der Flüssigkeit kochend in vorgeheizte Flaschen füllen (randvoll), verschließen und im Keller lagern. Nach 1 Stunde Sud über einen Seiher (am besten mit eingelegtem Moltontuch) abfiltrieren. In die abgeseihte Flüssigkeit das letzte ¼ Hopfen geben, Sud auf 8 Grad Celsius abkühlen und die gute belüftete (aufgeschüttelte) Hefe unter kräftigem Rühren hinzugeben.

AB KÜHLUNG:

Möglichst sauber bis steril arbeiten! Sieben Tage gären lassen und dabei nach drei Tagen mit dem Schaumlöffel die Schaumdecke abheben. Nach einer Woche die zurückgestellte Flüssigkeit hinzugeben und das Bier in Flaschen oder Fässer füllen (aber nicht randvoll!). Kalt, möglichst bei 0 °C, sechs Wochen lagern. **Fertig.**

Das resultierende Bier hat Exportbierstärke (ca. 12–13 % Stammwürze und 5,5 % vol) und eine Farbe wie Augustiner Edelstoff. Es ist zwar unfiltriert, aber nach 6 Wochen bei 0 °C klar – wenn man es beim Einschenken nicht zu sehr bewegt.



AUTOR GIUSEPPE MESSINA:

Der Koch, der für seine ungewöhnlichen Texturen bekannt ist und dabei vermeintlich einfache Produkte in ganz besondere Stars auf dem Teller verwandelt. Seine Gäste lieben vor allem seine kulinarische Weltreise.

"Erlaubt ist alles was gefällt und schmeckt. Nichts muss, alles kann. Die Form kennt keine Grenzen."

#giuseppemessina #giuseppe4437 #bayerntruck