

## Koch ein

Timo Böckle

Bier Naturtrüb

Für 10 Bügelflaschen à 0,5 Liter

### Zutaten

3,6 l Wasser  
900 g Pilsner Malz  
6 g Hallertauer Mittelfrüh 1. Hopfengabe  
3 g Hallertauer Mittelfrüh 2. Hopfengabe  
3 g untertägige Trockenhefe  
35 ml abgekochtes Wasser

### Zubereitung

**Vorab: Das sogenannte Schüttungsverhältnis des KOCH EIN! Biers liegt bei einem Teil Schrot und vier Teilen Wasser.**

1. Einen Topf mit der vorgegebenen Menge Wasser auf 65 Grad erhitzen. Jetzt das Malzschrot zum Wasser geben, ca. 30 Minuten ständig mit einem Holzkochlöffel rühren. Dabei muss die Temperatur der Flüssigkeit im Topf immer bei 63 Grad gehalten werden.
2. Jetzt wird die Temperatur über den Herd ein wenig erhöht. Unter ständigem Rühren, muss eine Temperatur von 72 Grad für weitere 30 Minuten gehalten werden.
3. Anschließend erneut erhitzen auf 78 Grad. Dann durch ein ganz feines Sieb, besser durch ein Leinentuch passieren (abmaischen). Langsam abtropfen lassen, bis nur noch, der trockene Treber im Sieb zurückbleibt.
3. Nach diesem Vorgang, dem sogenannten Abläuten die verbliebene Flüssigkeit wieder mit Wasser auf 5 Liter auffüllen.
4. Die Flüssigkeit in einem neuen Topf zum Kochen bringen, es folgt wie im Video beschrieben die 1. Hopfengabe. Exakt 5 Minuten nach Kochbeginn!
5. Mit dem ersten Hopfen für 60 Minuten köcheln und 5 Minuten vor dem Kochende den übrigen Hopfen dazugeben (2. Hopfengabe).
6. Den Holzkochlöffel auf den Küchentisch legen – den Topf auf einer Seite auf den Löffelstiel stellen. Durch die Schräglage, setzen sich Eiweiß und andere Feststoffe am Topfboden ab.
7. Die klare Flüssigkeit langsam durch ein Haarsieb in sterile Einmachgläser füllen. Die befüllten Gläser auf circa 10 Grad abkühlen lassen. Die untertägige Trockenhefe ins abgekochte – abgekühlte – Wasser geben. Die Temperatur von Hefe und Flüssigkeit (Würze) muss gleich sein! Hefeflüssigkeit zur Würze in die Gläser geben (gleiche Temperatur), ca. 2 Wochen abgedeckt, im verschlossenen Einmachglas (ohne Gummi) an einem kühlen und dunklen Ort stehen lassen.

### Koch Ein! Informiert

#### Achtung:

Als Haus- und Hobbybrauer dürfen Sie in Ihrem Haushalt bis zu einer Menge von zwei Hektolitern im Kalenderjahr Ihr Bier selbst brauen, ohne dass Sie hierfür Biersteuer bezahlen müssen. Dabei müssen Sie beachten, dass Sie das Bier ausschließlich für Ihren eigenen Verbrauch herstellen und nicht verkaufen dürfen.

Gleiches gilt, wenn Sie Ihr Bier in nicht gewerblichen Gemeindebrauhäusern herstellen.

Bevor Sie mit dem Brauen Ihres Bieres beginnen, müssen Sie dem [zuständigen Hauptzollamt](#) den Beginn der Herstellung, den Herstellungsort und die voraussichtliche Menge an Bier, die im Kalenderjahr von Ihnen erzeugt werden soll, formlos mitteilen. Bitte geben Sie in dieser Anzeige auch Ihre vollständige Wohnanschrift und Ihr Geburtsdatum an. Für etwaige Rückfragen bitten wir Sie, noch eine Telefonnummer oder eine E-Mail-Adresse mitzuteilen.