

Herstellung von Getreidebränden Verarbeitung von 100 kg stärkehaltigem Rohstoff:

100 kg Weizen, Roggen oder Hafer (feingeschrotet) – Korngröße < 1,5 mm
15 kg Gersten-Darrmalz (Brennmalz, min. 45 DBE), feingemahlen
500 g Preßhefe oder 50 g granuliertre Reinzuchthefer (**Kornbrand**)
300-340 l Wasser
Schwefelsäure* zur pH-Einstellung

- ca. 300 Liter Wasser von 65 - 70 °C im Maischebottich vorlegen
- feingemahlener Getreide klumpfrei einrühren
- pH-Wert messen; ggf. mit Schwefelsäure auf pH 5,3 - 5,7 korrigieren; ca. 50 ml bei 100 kg Weizen mit pH-Indikatorpapier prüfen.
- die Maischetemperatur auf 60°C einstellen
- Darrmalz klumpfrei einrühren
- mind. 30 Min. Verzuckerungsrast bei ca. 58 - 60°C halten
- abkühlen auf Anstelltemperatur (25 - 27°C)
- pH-Wert erneut messen; ggf. mit Schwefelsäure auf pH 5,3 - 5,7 nochmals absenken

* Zugabe von 10 ml konz. Schwefelsäure zu 100 l Maische erniedrigt den pH-Wert um ca. 0,2 Einheiten. Die abgemessene Schwefelsäure wird zuvor mit ca. der 10fachen Wassermenge verdünnt. Dabei **vorsichtig** und langsam die Schwefelsäure **in** das Wasser gießen, **nie umgekehrt** !

- 500 g frische Preßhefe** oder 50 g Trockenreinzuchthefer*** als Hefemilch zugeben

** Preßhefe ca. 1 Stunde vor dem Einmaischen in 2 l Wasser klumpfrei verrühren. Das Wasser vorher mit 2 ml konzentrierter Schwefelsäure ansäuern.

*** Zugabe von **Kornbrand** Trockenreinzuchthefer.

Bei Verwendung von Trockenreinzuchthefer ist die Kohlensäurebildung meist erst nach 8 – 12 Stunden zu erkennen. Dies liegt an der natürlichen, bei Gärbeginn im Vergleich zu frischer Backhefer langsameren Stoffwechsellätigkeit.

- Innenwand von Steigraum mit etwas Silikon-Antischaum bestreichen
 - nach 30 Stunden Gärzeit soll die Temperatur um 30°C liegen, Treberdecke anfangs öfter durchstoßen
 - Prüfung auf Endvergärung nach 3 - 4 Tagen (Weizen ca. 0,5 %mas Extrakt; Roggen ca. 1 %mas Extrakt)
 - Maische möglichst sofort abbrennen, wenn der erwartete Endvergärungsgrad erreicht ist
 - warme Schlempe als Viehfutter verwenden
- Das Getreide und das Darrmalz sollen an einem geeigneten Ort vorgewärmt sein.

Brennweizensorten: Stärkereiche Sorten, das sind überwiegend B- oder C-Weizen, ergeben höhere Ausbeuten als eiweißreiche A-Weizen. Als besonders geeignet hat sich in den letzten Jahren aber der A-Weizen „Adular“ bewiesen.

Das Gerstendarrmalz sollte ein **Brennmalz** und kein Braumalz (Enzymaktivität zur Verflüssigung und Verzuckerung reichen nicht aus) sein. Seine Alpha-Amylase-Aktivität zum Abbau der Stärke muß mindestens 40 S.K.B.-Einheiten betragen.