

# Ausgabe 2012



Quelle: Deutscher Brauerbund e. v.

## Katalog

Bier-Kwik® B(r)aukasten®

---

© Copyright by Bier-Kwik® ▪ Oer-Erkenschwick  
Tel.: (02368) 69 35 40 ▪ Fax: (02368) 69 35 41  
[www.bier-kwik.de](http://www.bier-kwik.de) ▪ [www.hobbybrauen.de](http://www.hobbybrauen.de)

# So wird gebraut

Ausführliche Informationen unter [www.bier-kwik.de](http://www.bier-kwik.de)



## Herstellung des Sudes

Die Zutaten (Bierwürze-Konzentrat(e), Zucker) werden abgewogen; vorzugsweise direkt in den Gärbehälter hinein.

Anschließend werden die Zutaten mit 3 Liter kochendem Wasser vollständig aufgelöst. Der Sud wird dann mit kaltem Wasser auf 10 Liter aufgefüllt.



## Einleiten des Gärvorganges

Bei unseren ungehopften Konzentraten muß noch der Hopfen hinzugegeben werden.

Danach wird Hefe auf die Sud-Oberfläche gestreut. Nach einer Wartezeit von ca. 2 Minuten wird gut durchgerührt.



## Die Hauptgärung

Je nach Hefe- und Biersorte kann das Bild der Hauptgärung anders aussehen. Es kann sich auf der Oberfläche ein Schaum-„Teppich“ bilden, auf dessen Oberfläche je nach Hefe-sorte sich ein (hell)brauner Hefeschlamm befindet. Man sieht während der Hauptgärung kleine Gasbläschen aufsteigen.



## Ende der Gärung

Die Dauer der Hauptgärung hängt von der Biersorte, von der Bierhefe und von der Temperatur ab. Man kann das Ende der Gärung daran erkennen, daß praktisch kaum noch Gasbläschen aufsteigen und sich auf der Oberfläche vereinzelt kleine Schauminselchen bilden. Erst nach Beendigung der Gärung darf abgefüllt werden.



## Abfüllen des Sudes

Nach Beendigung der Gärung muß der Sud auf Bierflaschen oder Bierfässer abgefüllt werden. Es erfolgt die Nachgärung, bei der sich die Kohlensäure bildet, die beim Öffnen der Bierflasche den typischen „Plöp“ hervorruft. Während der Nachgärung reift das Bier. So bildet sich der runde, vollmundige Geschmack.



Art. 03-09 Bier-Dose (mit Deko)



Art. 03-10 Brau-Set Einsteiger (mit Deko)



Art. 03-11 Brau-Set Klassiker (mit Deko)



Art. 03-12 Brau-Set Großverbraucher (mit Deko)



Art. 03-13 Brau-Set Luxus



Gasthaus-Brauanlage (Beispiel)



Gasthaus-Brauanlagen (Beispiel)



Art. 02-15



Art. 04-20



Art. 04-30a



Art. 04-60



Art. 04-30



Art. 02-21



Art. 02-20



Art. 04-11



Art. 02-22



Art. 04-44



Art. 04-21



Art. 02-13

Art. 02-31



<b>Hotline/Bestell-Telefon</b>	0049-(0)-2368/69 35 40
<b>Service/Bestell-Fax</b>	0049-(0)-2368/69 35 41
<b>Internet</b>	www.bier-kwik.de ■ www.hobbybrauen.de
<b>E-mail</b>	info@bier-kwik.de
<b><u>Post-Anschrift</u></b>	Bier-Kwik, Am Kippgarten 30 D-45739 Oer-Erkenschwick
<b><u>Lagerverkauf</u></b>	Auguststr. 7 (gegenüber Supermarkt) D-45739 Oer-Erkenschwick
<b>Öffnungszeiten</b>	Montag + Mittwoch 15.00 – 18.00 Uhr
<b>Anfahrt</b>	Siehe im Web verfügbare RoutenPlaner

© (V08-00) by Bier-Kwik ®, D-45739 Oer-Erkenschwick

Die Verwertung der Texte und Bilder – auch auszugsweise – ist ohne schriftliche Zustimmung von Bier-Kwik rechtswidrig und strafbar! Dies gilt für sämtliche Methoden der Vervielfältigung wie z. B. Kopieren, Übersetzungen, Mikroverfilmungen und für die Verarbeitung mit elektronischen Systemen.

Die Rezepte und Ratschläge in dem vorliegenden Werk sind sorgfältig erworben und nach bestem Wissen und Gewissen geprüft; trotzdem kann keine Garantie übernommen werden. Eine Haftung von Bier-Kwik und seinen Beauftragten für Personen-, Sach- und Vermögensschäden ist ausgeschlossen.



Hallo liebe Interessentin, hallo lieber Interessent!

Willkommen als künftiger Hobby-Brauer, ein Entschluss, der Ihnen bestimmt noch sehr viel Freude bereiten wird, Denn ...

**„Ich braue mein Bier selbst“ –**

weil ich ein Bier genießen will, das ganz nach meinem eigenen Geschmack ist!

**„Ich braue mein Bier selbst“ –**

weil ich das Exklusive liebe und mir den Luxus leiste, eine Biersorte zu trinken, die man sonst nirgendwo kaufen kann!

**„Ich braue mein Bier selbst“ –**

weil ich meine Freunde auf der nächsten Feier gerne mit etwas Besonderem überraschen möchte!

**„Ich braue mein Bier selbst“ –**

weil es richtig Spaß macht und zudem noch günstig ist!

**„Ich braue mein Bier selbst“ -**

weil ich dann weiß, was wirklich „drin“ ist!

Viel Spaß beim „Brauen“ und danach natürlich ...

*Gut Sud !*

Ihr

**KWIKI**

die Kolleginnen und Kollegen

vom **Bier-Kwik**® Team

und die Chefin *Hlona Carmen Kwiatkowski*

*Das können Sie  
in unserem Katalog lesen*



Teil I Wissenswertes rund ums Bier

- 1 Die Geschichte des Bieres
- 2 So wird Bier industriell hergestellt
- 3 Wir brauen unser Bier selbst

Teil II Brauen mit Bier-Kwik® Produkten

- 1 Der B(r)aukasten®
- 2 Braugeräte und Zubehör
- 3 Brau-Komplett-Sets
- 4 Zapf- und Abfülltechnik, Sonstiges

Teil III Die Vielfalt in- und ausländischer Biersorten

- 1 Grund-Sorten
- 2 Ausgewählte Bier-Spezialitäten
- 3 Bier-Spezialitäten mit Flüssig-Hefen
- 4 Moderne Bier-Mix-Getränke

**AGB**

**Brauprotokoll**

**Notizen**

# Teil I

## Wissenswertes rund ums Bier

### 1 Die Geschichte des Bieres

Bier ist ein sehr altes und ehrwürdiges Getränk. Schon die alten Ägypter, Assyrer, Babylonier und Sumerer kannten es im **Altertum 5000 v. Chr.** Jedermann im Staate bekam je nach Stand eine bestimmte Ration Bier pro Tag zugeteilt. Auch kannte man im Altertum schon verschiedene Bier-Qualitäten! Die Ranghöheren im Staate bekamen bessere Biere als das „normale“ Volk.

Im Römischen Reich **um Christi Geburt** geriet das Bier aber als „barbarisches Getränk“ in Verruf. Denn die Feinde der damaligen römischen Weltherren, die Gallier und die Germanen, tranken Bier. Die „feinen“ Weltherren dagegen tranken Wein! Vielleicht hat sich dieses Vorurteil „ein bißchen“ bis heute gehalten?! Die Wenigsten werden wissen, daß man eine nahezu unbegrenzte Vielfalt von Bieren brauen kann, die dem Wein qualitativ und geschmacklich keineswegs nachsteht. Viele Wissenschaftler sagen sogar, daß Bier sehr gut bekömmlich und – in Maßen getrunken – gesund ist! Übrigens; wußten Sie, daß es ein Bier gibt, das im angelsächsischen Sprachgebrauch „Barley Wine“ (= Gerstenwein) heißt? Der Geschmack dieses Bieres ist dem eines schweren, alkoholstarken Weines sehr ähnlich! Außerdem hat

dieses Bier ein Bouquet, so wie man es vom Wein her kennt.

Wenn man von der historischen „Bierherstellung“ spricht, denkt fast jeder sofort an die bekannten Klosterbrauereien! Weit gefehlt!! Die erste größere deutsche Brauerei, die gewerblich Bier herstellte, entstand erst um **1043 n. Chr.** in Weihenstephan! Dagegen wurde schon im Mittelalter um **600 n. Chr.** Bier im Haushalt hergestellt. Wen wundert es dann, daß damals die Bierherstellung eine Domäne der Frauen war! Von Frau Luther wird beispielsweise berichtet, daß sie ganz ausgezeichnetes Bier gebraut haben soll.



Das Reinheitsgebot von **1516** ist sicherlich jedem bekannt! Ein Grund für dieses Gesetz war wohl der, dem Profit-Denken der damaligen „industriellen“ Bierherstellung Einhalt zu gebieten. Denn die damaligen „Brauereien“ benutzten beispielsweise Baumrinde, Ochsen-galle oder sogar Pech anstelle des teuren Hopfens, um das Bier zu bitteren. Ein anderer Grund mag

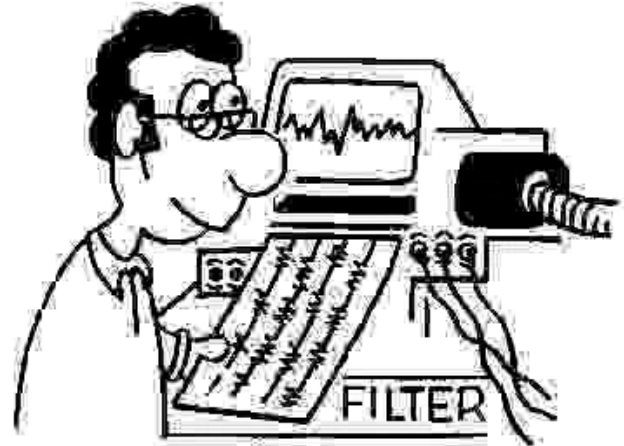
sein, daß zu dieser Zeit dem Bier auch verschiedene Halluzinogene (= Rauschgift) beigemischt wurden. Dies wurde von der Obrigkeit damals wie heute mit Argwohn betrachtet!

Seit wann weiß man wohl, was bei der Bierherstellung eigentlich genau passiert? Es ist noch gar nicht so lange her. Erst **1876** untersuchte Louis Pasteur (genau der, den Sie von der pasteurisierten Milch her kennen) wissenschaftlich die einzelnen Schritte des Bierherstellungs-Prozesses. Berühmt ist sein Werk „Études sur la bière“ (Studien über das Bier). Jetzt konnte man verstehen, warum beispielsweise ein Sud mißlang und geeignete Maßnahmen ergreifen, damit dieser Fehler nicht noch einmal passierte. Vorher braute man „auf gut Glück“. Mißlang ein Sud, so hatte man schnell einen Schuldigen gefunden! Erst im Jahre **1591** wurde die letzte Bierhexe als Sündenbock für einen mißlungenen Bieransatz verbrannt.

Carl Linde erfand **1876** die Kältemaschine, und damit konnten auch untergärige Biere zu jeder Jahreszeit gebraut werden. Untergärige Hefen erfordern eine relativ kalte Vergärungstemperatur, sodaß bisher nur im Winter die untergärigen Biere hergestellt werden konnten. Die Biersorte „Märzen“ trägt den Namen daher, daß sie das letzte untergärige Bier des vergangenen Jahres war. Das im März gebraute Bier wurde dann meist zum Oktoberfest getrunken.

Die Technik trug aber nicht nur Erfreuliches in die Brauereien

hinein. Im Jahre **1878** erfand Lorenz Enzinger den Filterapparat. Das Bier konnte jetzt (unter Zusatz von Chemikalien, die nach dem Reinheitsgebot dann „nachträglich“ erlaubt wurden) glasklar gefiltert werden!



Dadurch wurde das Bier wesentlich länger haltbar, was aus kommerziellen Gesichtspunkten für den Verkauf des Bieres sicherlich wünschenswert war. Durch die Filterung entsteht allerdings auch ein erheblicher Nachteil, denn dem Bier werden wertvolle Bestandteile entzogen! Der Kenner trinkt bevorzugt ungefilterte und naturbelassene Biere, denn alle diese Biere enthalten wichtige Mineralstoffe, Vitamine, Eiweiße, Hefen und natürliche Geschmacksträger.

Christian Hansen gelang **1881** die Reinzucht von Bierhefe. Man konnte jetzt ober- und untergärige Heferasen und Spezialhefen mit unterschiedlichen Eigenschaften herstellen. Wenn man bedenkt, daß die Hefe dem Bier den unverwechselbaren „Charakter“

gibt, kann man abschätzen, welche Sortenvielfalt an Bieren schon allein dadurch möglich werden, daß man unterschiedliche Hefen für die Vergärung benutzt.

## 2 So wird Bier industriell hergestellt

In den Brauereien wird zunächst **Gersten-Malz** geschrotet. Dieses Gersten-Malz wird zusammen mit Wasser in einen großen Bottich – die **Maische-Pfanne** – gegeben. Anschließend wird der Sud erhitzt. Man nennt diesen Teil der Bierherstellung „Maischen“. In dem Malz-Korn sind u. a. Stärke und sog. Enzyme enthalten. Die Enzyme spalten während des ca. 3 Stunden dauernden Maischvorgangs die Stärke in Zucker, den **Malzzucker**.

Nach Beendigung des Maischvorgangs wird die Maische in den **Läuterbottich** gepumpt. In diesem Läuterbottich trennt man die noch vorhandenen festen Bestandteile der Maische von der Flüssigkeit. Der Läuervorgang ist sehr zeitaufwendig und dauert bis zu 4 Stunden!

Die nach dem **Läutern** verbleibenden festen Bestandteile nennt man **Treber**. Dieser Treber wird auch heute noch als nährstoffreiches Viehfutter verwendet.

Die Flüssigkeit, die aus dem Läuterbottich läuft, enthält neben dem gelösten Malzzucker auch noch andere wertvolle Bestandteile. Man nennt diese Flüssigkeit

**Vorderwürze**. Diese Vorderwürze wird nun weiter zu **Bier** verarbeitet.

Nach dem Läutern folgt das „Würzekochen“. In der **Würze-Pfanne** wird der Vorderwürze **Hopfen** zugegeben. Dann wird die Vorderwürze ca. 2 Stunden gekocht. So lange dauert es, bis sich durch das Kochen die Bitterstoffe des Hopfens in dem Sud gelöst haben.

In einem weiteren Bottich, dem „**Whirlpool**“, werden dann die festen Bestandteile des Hopfens von der Flüssigkeit getrennt, sodaß aus dem Whirlpool ein klarer Sud abläuft.

Diesen Sud nennt man dann **Bier-Würze**. Im letzten Schritt bei der Bierherstellung wird die Bierwürze, die im wesentlichen aus Malzzucker besteht, durch die **Bier-Hefe** zu **Alkohol** und **Kohlensäure** vergoren. Bitte verwechseln Sie die Bier-Hefe nicht mit „normaler“ Back-Hefe. Nur die Bier-Hefe gibt dem Bier den unverwechselbaren Charakter und Geschmack. Dies geschieht durch verschiedene Gärungsnebenprodukte und Aromen, die nur bei der Vergärung des Sudes mit einer **Bier-Hefe** entstehen. Andere Hefen (wie z. B. Back-Hefe) würden außerdem während der Gärung Stoffe entwickeln, die einen „schweren Kopf“ verursachen können!



Eine gute Brauerei wird dem „Jung“-Bier vor der Abfüllung noch die Zeit geben, die es braucht, um richtig reifen zu können. Durch die **Reifezeit** wird nämlich erst ein ausgewogener und ausgeprägter Geschmack des Bieres erreicht.

Danach erfolgt die **Filtration** zum glasklaren Bier. Da durch die Filtration ein Teil der im Bier gebundenen Kohlensäure entweicht, muß vor der **Abfüllung** in einer sog. Karbonisierungs-Anlage dem Bier technisch wieder Kohlensäure zugefügt werden.

**Keine Angst!** Mit dem Bier-Kwik® B(r)aukasten® ist das Brauen ein Kinderspiel. Sie werden im nächsten Kapitel sehen, wie einfach Sie Ihr Bier selbst brauen können!

### 3 Wir brauen unser Bier selbst

In den von uns angebotenen Bierwürze-Konzentraten, steckt ein großer Teil unseres besonderen „Know-How“! Wir haben nämlich für Sie gemälzt, gemaischt, geläutert, die Würze gekocht und Ihnen damit

den größten Anteil der Arbeit bereits abgenommen.



Im zweiten Kapitel haben Sie ja bereits erfahren, wie zeitaufwendig die Bierherstellung sein kann. Sie können sich aber beim Brauen mit unseren Zutaten ganz allein darauf konzentrieren, Ihre eigenen Rezepte immer weiter zu verfeinern und Ihre individuelle Rezeptsammlung laufend zu erweitern.

Unsere Bierwürze-Konzentrate sind ein aus erlesenen Rohstoffen hergestelltes reines Naturprodukt. Diese Bierwürze-Konzentrate werden nach guter, alter traditioneller deutscher Braukunst von uns hergestellt. Mit Wasser verdünnt ergibt dann unser Bierwürze-Konzentrat die bereits erwähnte **Bierwürze**.

Sie können die einzelnen Bierwürze-Konzentrate miteinander mischen und so verschiedene Biersorten wie z. B.

- Helles, Dunkles, Weizen
- Pilsener, Lager, Alt
- Klosterbier, Maibock
- Schwarzbier
- Brauart „Guinness“
- „Kölsche Brauart“
- Berliner Weiße
- Weihnachtsbier

brauen. Deshalb haben wir unser „Zutaten-System“ auch **B(r)aukasten®** genannt.

Wie das geht? Das zeigt Ihnen „Kwiki“ auf der nächsten Seite. Außerdem ist der Brauvorgang auf der 3. Umschlagsseite kurz skizziert.

Weitere Informationen zum Thema „Bier selber brauen“ erhalten Sie auch auf unserer Homepage unter [www.bier-kwik.de](http://www.bier-kwik.de)!

## So gehe ich vor:

1. Jch besorge mir rechtzeitig Bierflaschen mit einem Bügelverschluß für die Abfüllung!
2. Jch reinige alle Geräte gründlich!
3. Jch gebe die Zutatenmengen (Bierwürze + Zucker) für mein Bier - Rezept in den Gärbehälter!
4. Jch gieße 3 Liter Kochendes Wasser in den Gärbehälter und löse die Zutaten vollständig auf!
5. Jch fülle den Gärbehälter mit kaltem Wasser bis zur 10 Liter - Marke auf!
6. Jch streue 1/2 Päckchen Bierhefe auf den Sud und rühre gut durch!
7. Jch müß dann bis zur vollständigen Beendigung der Gärung einige Tage warten!
8. Jch lasse den Sud in einen anderen Behälter laufen, ohne die sich am Boden des Gärbehälters abgesetzte Hefe mit um zu füllen!
9. Jch gieße den Sud zurück in den gereinigten Gärbehälter und lese die Menge an der Skala ab!
10. Jch gebe pro Liter Sud 10 Gramm Zucker hinzu, den ich vollständig aflöse!
11. Jch stecke das Abfüllröhrchen auf den Ablaufhahn fülle mein Bier zur Nachgärung auf druckfeste Flaschen ab!
12. Jch sage nach ca. 10 Tagen .....

Prost !!!



## Teil II

# Brauen mit Bier-Kwik® Produkten

### 1 Der B(r)aukasten®

Der **Bier-Kwik® B(r)aukasten®** besteht aus verschiedenen Zutaten, die alle einzeln erhältlich sind! Aus diesen Zutaten können Sie dann je nach Zusammenstellung verschiedene Biersorten brauen.

Blättern Sie einmal Teil III durch. Dort finden Sie einige Rezeptvorschläge für gängige Biersorten und für Bier-Spezialitäten!

Den Einstieg in das Hobbybrauen möchten wir Ihnen mit unseren **Komplett-Brauset**s leicht und preisgünstig machen. Schauen Sie deshalb auch einmal in Abschnitt 3 dieses Kapitels hinein. Dort finden Sie einige Komplett-Brau-Sets mit Preisvorteil gegenüber der Summe der Einzelkomponenten. Abbildungen der Brau-Sets finden Sie auf der vierten Umschlagseite.

### Hopfen

Man unterscheidet zwischen Bitter- und Aromahopfen. Der Bitterhopfen erzeugt den herben Geschmack des Bieres und muß bei jeder Biersorte hinzugegeben werden, es sei denn, man braut mit einem bereits gehopften Bierwürze-Konzentrat. Der Aromahopfen kann zusätzlich zur Verfeinerung sozusagen „immer“ hinzugegeben werden.

### Artikel 01-10

### **Bitterhopfen-Extrakt, 10 ml mit Dosierpipette**

Unser Bitterhopfen verleiht dem Bier einen reinen, herben Geschmack. Unser Bitterhopfen wird nach internationalen Qualitätsstandards angebaut und verarbeitet. Er wird aus erlesenen, natürlichen Hopfendolden gewonnen und so veredelt, daß Sie den Extrakt einfach zu Ihrem Sud geben können. Ein zeitaufwendiges Kochen entfällt. Dosieren Sie den Bitterhopfen-Extrakt einfach mit der beiliegenden Pipette. Beachten Sie bitte, daß unser Bitterhopfen-Extrakt sehr ergiebig ist (er enthält 30 % Iso-Alpha-Säure), und Sie mit 10 ml Bitterhopfen-Extrakt immerhin 200 Liter mildes, süffiges Weizenbier und bis zu 100 Liter feinherbes Pils brauen können!

Die Zugabe von Bitterhopfen (direkt beim Ansetzen des Sudes) ist **immer** erforderlich, es sei denn, Sie brauen mit unseren gehopften Bierwürze-Konzentraten (Artikel 01-40 oder 01-41)! Diese Bierwürze-Konzentrate enthalten bereits eine Hopfenmenge, die einem feinherben Bier entspricht.

### **Artikel 01-10a** **Bitterhopfen-Extrakt, 20 ml mit Dosierpipette** 2 x Artikel 01-10

### **Artikel 01-15** **Aromahopfen-Öl, 10 ml mit Dosierpipette**

Der Aromahopfen wird durch spezielle, schonende Extraktions- und Destillationsmethoden aus natürlichen Hopfendolden gewonnen.

Der Aromahopfen bittert nicht! Er wird deshalb nur als **Zusatz** zum Bitterhopfen verwendet.

Der Aromahopfen veredelt jedes Bier, indem er dem Bier ein feines Hopfenaroma verleiht und den Charakter des jeweiligen Bieres betont. Der Aromahopfen wird erst direkt vor der Abfüllung zugegeben, da er leicht flüchtige, aromatische Hopfen-Bestandteile enthält!

### **Artikel 01-15a**

#### **Aromahopfen-Öl, 20 ml mit Dosierpipette**

2 x Artikel 01-15

### **Artikel 01-16**

#### **Kombi-Paket: Bitter- und Aromahopfen, mit Dosierpipetten**

je 1 x Art. 01-10 und 01-15

### **Bier-Hefen**

---

Die Bier-Hefe erzeugt während der Gärung aus den Inhaltsstoffen des Sudes den Alkohol und die Kohlensäure. Der Hobbybrauer kann zwischen Trockenhefen und verschiedenen Flüssighefen wählen.

Je nach gewünschter Biersorte verwendet man **obergärige Bierhefen** (z. B. für Weizen- und Altbiere oder Kölsch) oder **untergärige Bierhefen** (z. B. für Pils-Biere). Die obergärige Universal-Trockenhefe ist sehr einfach in der Anwendung. Die Flüssighefen sind etwas aufwendiger zu handhaben, betonen dafür aber den Charakter

der jeweiligen Biersorten sehr deutlich.

**Hinweis:** Bitte verwechseln Sie die Bier-Hefe nicht mit normaler Backhefe! Nur eine richtige Bier-Hefe gibt dem Sud den unverwechselbaren Biergeschmack!

### **Bier-Trockenhefe**

---

Bier-Trockenhefen können ohne Kühlung bei Zimmertemperatur (um 20 °C) gelagert werden, sie können ohne vorherige Aktivierung sofort verwendet werden und sind völlig unkompliziert in der Anwendung (einfach in den fertigen Sud streuen, ein paar Minuten warten und dann umrühren).

### **Artikel 01-19**

#### **Bier-Trockenhefe, untergärig**

#### **Päckchen ca. 12 g**

Die untergärige Trockenhefe eignet sich für Biersorten nach Pilsener Brauart. Diese Hefe ist eine gute Alternative zu dem fruchtigen, komplexen Geschmack der obergärigen Hefen und dem sehr individuellen Geschmack der untergärigen Flüssighefen. Die Gärung erfolgt bei 10 – 15 °C. Ein Päckchen ist ausreichend für 20 Liter Bier.

### **Artikel 01-19a**

#### **Bier-Trockenhefe, untergärig/universal**

#### **3 Päckchen á ca. 12 g**

3 x Artikel 01-19

## **Artikel 01-20**

### **Bier-Trockenhefe, obergärig/universal**

#### **Päckchen ca. 6 g**

Für den Einstieg und für die ersten Brauversuche ist die universell anwendbare Trockenhefe nahezu ideal. Sie ist ergiebig, gärt gut an, läßt sich leicht aufbewahren und ist unproblematisch in der Handhabung. Die Gärung erfolgt bei 18 – 25 °C. Ein Päckchen ist ausreichend für max. 25 Liter Bier.

## **Artikel 01-20a**

### **Bier-Trockenhefe, obergärig/universal 5 Päckchen á ca. 6 g**

5 x Artikel 01-20

## **Bier-Flüssighefen**

---

Bier-Flüssighefen erzeugen für die jeweilige Biersorte einen sehr charakteristischen und individuellen Geschmack. Bier-Flüssighefen gibt es für **untergärige und obergärige Biersorten**. Die Flüssighefen sollten bis zu ihrer Verwendung im Kühlschrank gelagert werden und müssen vor der Anwendung aktiviert werden. Die Packungen enthalten sowohl die Flüssig-Hefe, als auch Nährlösung.

Obergärige Hefen erzeugen ein „charaktervolleres“ Geschmackspektrum. Eingefleischte Pilstrinker bevorzugen aber meist ein „schlankes“ Bier, ohne fruchtigen Geschmack. In diesem Fall sollten Sie unsere untergärigen Spezial-Flüssighefen probieren. Es empfiehlt sich aber, zunächst mit der Trockenhefe die erste Brau-Er-

fahrung zu sammeln, bevor man mit Flüssighefen arbeitet.

Jeder Flüssighefe liegt eine ausführliche, leicht verständliche Anleitung bei. Achten Sie unbedingt auf die erforderliche Gärtemperatur für die jeweilige Hefe, denn nur dann entwickelt sich das gewollte, charakteristische Geschmackspektrum für die jeweilige Hefesorte. Sie werden feststellen, daß Sie unter Umständen kühlen müssen, falls Ihnen kein Raum (Keller) zur Verfügung steht, in dem die entsprechenden Temperaturen herrschen. Die Gärtemperaturen betragen für untergärige Hefesorten typischerweise ca. 12 °C.

Unser Gärbehälter von 10 Liter Inhalt findet aber meist in jedem Kühlschrank seinen Platz. Der Beutel Hefe reicht für einen 10-Liter Ansatz. Nach der Vermehrung (siehe Hefe-Anleitung) kann aber auch ein größerer Ansatz vergoren werden.

In Teil III dieses Kataloges finden Sie einige Rezeptvorschläge für das Arbeiten mit Flüssighefen. Beachten Sie bitte, daß Biere, die mit einer untergärigen Hefe gebraut worden sind, eine relativ lange Reifezeit benötigen! Bitte beachten Sie auch, daß der Geschmack nicht unerheblich von der Temperatur abhängt, bei der die Gärung durchgeführt wird. Je mehr Sie an die Obergrenze der Gärtemperatur gehen, desto „charaktervoller“ und „fruchtiger“ schmecken die Biere.

Anmerkung: Der fruchtig, frische Geschmack ist bei Weizenbieren ja auch durchaus erwünscht!

### **Artikel 01-21a**

#### **Bier-Flüssighefe, untergärig Münchener, 50 ml**

Es handelt sich hierbei um eine einzigartige Hefekultur zur Produktion von Bieren nach feinsten Pilsener Art. Die Vergärung mit dieser Hefe ergibt ein sehr weiches, wohl abgerundetes und gut strukturiertes Bier.

**Gärtemperatur: 10 – 15 °C**

### **Artikel 01-21b**

#### **Bier-Flüssighefe, untergärig Pilsener, 50 ml**

Ein klassischer Hefestamm für alle Biere nach Pilsener Brauart. Weiche, gut abgerundete Biere mit einem vollmundigen, malzigen Geschmack und der typischen Frische eines herben Bieres nach Pilsener Brauart sind das Ergebnis.

**Gärtemperatur: 9 – 15 °C**

### **Artikel 01-21c**

#### **Bier-Flüssighefe, untergärig Bavarian, 50 ml**

Die Hefe ergibt gut strukturierte, malzige Biere. Diese Hefe ist eine gute Wahl für Bockbiere, Doppelbockbiere und Festbiere.

**Gärtemperatur: 8 – 15 °C**

### **Artikel 01-21d**

#### **Bier-Flüssighefe, untergärig Danish, 50 ml**

Reiche, frische Biere mit herbem Nachtrunk können mit dieser Hefe gebraut werden. Das Hefeprofil betont die Hopfeneigenschaften im Stil friesischer Biere.

**Gärtemperatur: 9 – 15 °C**

### **Artikel 01-21e**

#### **Bier-Flüssighefe, obergärig German Wheat, 50 ml**

Ein klassischer Hefestamm für Weizenbiere. Die Hefe erzeugt ein subtiles Geschmacksprofil mit einer für Weizenbiere typischen sauren Frische mit einem fruchtigen, sherryartigen Nachtrunk.

**Gärtemperatur: 17 – 24 °C**

### **Artikel 01-21f**

#### **Bier-Flüssighefe, obergärig German Ale, 50 ml**

Der klassische Hefestamm für Liebhaber von Altbieren. Die Hefe ist aber auch für helle Biersorten bestens geeignet und damit für denjenigen interessant, der den Aufwand der Kühlung für die untergärigen Hefesorten erst einmal scheut. Die Hefe produziert Biere mit einer stabilen Schaumkrone. Die Gärtemperatur kann nach unten hin bis zu 13°C betragen (im Winter interessant!). Je höher die Gärtemperatur ist, desto „fruchtiger“ werden die Biere. Wenn Sie ein Bier mögen, das in die „Nähe“ eines Pils kommen soll, vergären Sie bei möglichst niedriger Temperatur!

**Gärtemperatur: 13 – 20 °C**

### **Artikel 01-21g**

#### **Bier-Flüssighefe, obergärig Kölsch, 50 ml**

Eine Spezial-Hefe für Liebhaber des Kölschen Braustils. Die Hefe entwickelt einen frischen Trunk bei mäßiger Fruchtigkeit.

**Gärtemperatur: 14 – 21 °C**

### **Artikel 01-21h**

#### **Bier-Flüssighefe, obergärig Kloster-/Starkbier, 50 ml**

Eine Spezial-Hefe für alle Kloster- und Bockbiere. Bitte beachten Sie: Kloster- und Bockbiere benötigen eine längere Gär- und Reifezeit! Es empfiehlt sich daher, den genauen Zeitpunkt des Abfüllens mit einer Bierwürzespindel (Artikel 02-20, 02-21 oder 02-24) auszuspendeln. Die Hefe erzeugt vollmundige und kräftige Biere.

**Gärtemperatur: 14 – 26 °C**

### **Bierwürze-Konzentrate**

Unsere Bierwürze-Konzentrate werden nach guter alter deutscher Brau-Tradition hergestellt. Sie werden rein biologisch gewonnen und sind ohne Zusatz von Aroma-, Farb- oder Konservierungsstoffen. Mit Wasser verdünnt ergeben Sie das, was der Brauer „Bierwürze“ nennt. Diese Bierwürze wird dann nach der Hopfung durch die Bier-Hefe zu Bier vergoren. Der B(r)aukasten® enthält sowohl Bierwürze-Konzentrate **ohne**, als auch Bierwürze-Konzentrate **mit** Hopfen.

### **Bierwürze-Konzentrate ohne Hopfen**

#### **Artikel 01-30**

#### **Bierwürze-Konzentrat, hell, 1 kg**

Dieses Bierwürze-Konzentrat ist die **Grundlage** jeder Biersorte! Es wird aus bester, keimfähiger Braugerste hergestellt. Für helle Biersorten benötigen Sie dieses Bierwürze-Konzentrat, den Bitterhopfen-

Extrakt und eine Bierhefe! Durch Zusatz von Zucker (siehe Rezeptvorschläge im Teil III) wird das Bier „leichter“ und „spritziger“. Der Zucker wird durch die Hefe nämlich nahezu vollständig in Alkohol umgewandelt und das Bierwürze-Konzentrat gibt dem Bier dann den „Körper“.

#### **Artikel 01-30a**

#### **Bierwürze-Konzentrat, hell, 5 kg**

5 x Artikel 01-30

#### **Artikel 01-30b**

#### **Bierwürze-Konzentrat, hell, 10 kg**

10 x Artikel 01-30

#### **Artikel 01-32**

#### **Bierwürze-Konzentrat, dunkel, 1 kg**

Dieses Konzentrat dient als **Zusatz** (es wird zu anderen Konzentraten hinzugegeben), um dem Bier eine vollmundige, malzige Note zu geben. Gleichzeitig wird die Farbe des Bieres vertieft. Sie können mit diesem Zusatz besonders malzige Altbiere, Festbiere, Klosterbiere oder auch Winterbiere brauen.

#### **Artikel 01-35**

#### **Bierwürze-Konzentrat zur Herstellung von hellen Weizen-Bieren, 1kg**

Weizenbiere sind besonders im Sommer als Durstlöscher sehr beliebt. Mit diesem Bierwürze-Konzentrat können Sie Weizenbiere herstellen. Als **Zusatz** dient dieses Konzentrat zur Herstellung von

Bieren nach Kölscher Brauart oder für Berliner Weiße.

### **Artikel 01-36**

#### **Bierwürze-Konzentrat zur Herstellung von dunklen und Alt-Bieren, 1 kg**

Dieses Konzentrat ist eine ausgewogene Mischung der Konzentrate 01-30, 01-32 und 01-34 und dient zur direkten Herstellung von Altbieren, dunklen Bieren oder Klosterbieren. Eine Möglichkeit für diejenigen, die nur gelegentlich diese Biersorten trinken und deshalb darauf verzichten möchten, selbst zu mischen oder ein Rezept für Altbier auszuprobieren. Dieses Bierwürze-Konzentrat kann aber auch je nach Geschmack als Zusatz (z. B. für die Herstellung von dunklen Weizenbieren) verwendet werden.

### **Bierwürze-Konzentrate mit Hopfen**

#### **Artikel 01-40**

##### **Bierwürze-Konzentrat, hell, mit Hopfen, 1 kg**

Wie Artikel 01-30; aber dieses Konzentrat enthält bereits eine ausgewogene Menge an Bitterhopfen-Extrakt! Damit ist dieses Konzentrat besonders für den Einsteiger interessant, der schnell zum Erfolg kommen möchte und sich noch nicht sofort an ein individuell gehopftes Bier wagen will.

#### **Artikel 01-40a**

##### **Bierwürze-Konzentrat, hell, mit Hopfen, 5 kg**

5 x Artikel 01-40

#### **Artikel 01-41**

##### **Bierwürze-Konzentrat zur Herstellung von dunklen und Altbieren, mit Hopfen, 1 kg**

Wie Artikel 01-36; aber dieses Konzentrat enthält bereits eine ausgewogene Menge an Bitterhopfen-Extrakt! Damit ist dieses Konzentrat besonders für den Einsteiger interessant, der schnell zum Erfolg kommen möchte sich noch nicht sofort an ein individuell gehopftes Bier wagen will.

### **Bier-Konzentrate**

---

Im Gegensatz zu den Bierwürze-Konzentraten dienen die **Bier**-Konzentrate nur als Zusatz, um die jeweils typischen Geschmacksrichtungen auszubilden. Die Bier-Konzentrate müssen nicht unbedingt mit dem Sud vergoren werden. Man kann sie auch einem bereits fertig vergorenen „Mutterbier“ direkt zusetzen.

#### **Artikel 01-33**

##### **Rauch/Röstmalzbier-Konzentrat, 100 ml**

Dieses Konzentrat dient als **Zusatz** zur Herstellung von Rauchbieren, Stout, Porter und für Biere nach Brauart „Guinness“.

**Artikel 01-34**  
**Schwarzbier-Konzentrat,**  
**100 ml**

Dieses Konzentrat dient als **Zusatz** zur Herstellung von Schwarzbieren und kräftigen Alt- und Klosterbieren.

## **2 Braugeräte und Zubehör**

Sie benötigen letztendlich nur einen Gärbehälter, um mit unseren Zutaten selbst Bier herstellen zu können. Wir möchten Ihnen hier einige nützliche Geräte anbieten, um Ihnen die Bierherstellung zu erleichtern. Für Brau-Komplett-Sets blättern Sie bitte zum nächsten Abschnitt 3 um. Sie finden dort Brau-Komplett-Sets mit einem Preisvorteil gegenüber der Summe der Einzelkomponenten.

### **Gärbehälter / Zubehör**

---

**Artikel 02-10**  
**Gärbehälter mit Auslaufhahn,**  
**Deckel, Literskala,**  
**ca. 10 Liter Inhalt**

Unser Gärbehälter besteht aus lebensmittelechtem Kunststoff und hat bei richtiger Pflege eine lange Lebensdauer. Auf der Rückseite ist der Gärbehälter mit einer Liter-Skala versehen, die es Ihnen erleichtert, eine Rezeptur herzustellen und unterschiedlich große Ansätze zu brauen.

**Artikel 02-12**  
**Gärbehälter mit Auslaufhahn,**  
**Deckel und Gärröhrchen, ca.**  
**30 Liter Inhalt**

Wie 02-10 jedoch mit 30 Liter Inhalt und Gärröhrchen.

**Artikel 02-13**  
**Ersatz-Auslaufhahn**  
**für 02-10/11**

Falls Sie einmal den Auslaufhahn austauschen möchten, bieten wir Ihnen hier einen Ersatz-Auslaufhahn an.

**Artikel 02-14**  
**Abfüllröhrchen für 02-10/12**

Es dauert nur wenige Minuten, den Sud aufzusetzen; so schnell können Sie mit unseren Bier-Kwik ® Produkten Ihr Bier brauen. Etwas mehr Zeit müssen Sie allerdings investieren, um den vergorenen Sud dann abzufüllen. Damit Sie auch hier in wenigen Minuten fertig sind, haben wir ein Abfüllröhrchen entwickelt, mit dem das Abfüllen ein Kinderspiel ist. Solange das Ventil des Abfüllröhrchens durch den Flaschenboden nach oben gedrückt wird, fließt der Sud ohne zu schäumen in die Flaschen; sobald die Flasche entfernt wird, schließt das Ventil des Abfüllröhrchens; d. h. der Auslaufhahn muß nicht nach der Befüllung jeder Flasche mit der linken Hand verschlossen werden, um die Bierzufuhr zu stoppen!

**Artikel 02-15**  
**Gärröhrchen mit**  
**Gummistopfen**

Durch die Weinherstellung ist das Gärröhrchen eigentlich bekannt geworden. Aber auch beim Bierbrauen leistet es gute Dienste. Der Gärraum wird abgeschlossen und so haben besonders bei kritischen Situationen (z. B. Sommer- und

Gewitterwetter) bierschädliche Substanzen, die sich in jeder Luft befinden, weniger Chancen, den Sud zu verderben. Das Gärröhrchen wird einfach mit Wasser gefüllt und auf den Deckel des Gärbehälters gesetzt. Die Kohlensäure kann über das zu ca. einem Drittel mit Wasser befülltem Gärröhrchen entweichen; es kann aber keine Luft „zurückfließen“.

### **Artikel 02-16**

#### **Gärröhrchen mit Gummistopfen und Deckel für den Artikel 02-10 mit Lochbohrung**

Wie 02-15 jedoch komplett mit Deckel mit Lochbohrung. Der Deckel paßt nur auf die Gärbehälter mit 10 Liter Volumen (Artikel 02-10).

### **Meß-Geräte**

---

Sicherlich haben Sie auf dem Etikett einer Bierflasche schon einmal den Begriff „Stammwürze“ gelesen? Unter Stammwürze versteht man den „Gehalt“ des Sudes an Inhaltsstoffen. Die meisten dieser „Inhaltsstoffe“ werden dann durch die Bierhefe zu Alkohol vergoren. Somit kann man über den Stammwürze-Gehalt auch den Alkohol-Gehalt des Bieres bestimmen! Mehr über „Stammwürze“ und „Alkoholgehalt“ erfahren Sie in der Anleitung zu unseren Meßgeräten.

### **Artikel 02-20**

#### **Bierwürze-Spindel mit Anleitung**

Mit unserer Bierwürze-Spindel können Sie den Stammwürze-Gehalt messen. Der Meßbereich reicht von

0 bis 20 %, sodaß auch schwere, alkoholstarke Kloster- und Bockbiere (hoher Stammwürze-Gehalt) gemessen werden können. Die Länge der Spindel beträgt 22 cm! Damit ist eine gute Ablesegenauigkeit gewährleistet! So können Sie mit dieser Bierwürze-Spindel auch sicher den Endzeitpunkt der Vergärung bestimmen! Eine ausführliche, leicht verständliche Anleitung liegt bei.

Bitte beachten Sie, daß die Meßgeräte auf Zimmer-Temperatur (20°C) geeicht (kalibriert) sind. Erfolgt die Messung bei einer anderen Temperatur, so muß der Meßwert entsprechend korrigiert werden. Eine Korrektur-Tabelle liegt der Anleitung bei. (Bitte lesen Sie auch die Anmerkungen zu Artikel 02-22)

### **Artikel 02-21**

#### **Bierwürze-Spindel mit Thermometer und Anleitung**

Wie 02-20 jedoch mit eingebautem Thermometer und Skala zur Temperatur-Korrektur der Meßwerte, Länge ca. 25 cm. Gerade beim Brauen von untergärigen Bieren (bei niedrigen Temperaturen von ca. 9 bis 13 Grad Celsius) ist die Spindel mit eingebautem Thermometer empfehlenswert, da während der Messung gleichzeitig die Temperatur kontrolliert werden kann. (Bitte lesen Sie auch die Anmerkungen zu Artikel 02-22.)

### **Artikel 02-22**

#### **Zylinder für Bierwürze-Spindel 02-20/21 aus Glas**

Die Spindel muß senkrecht in dem Biersud frei „schwimmen“ können, damit die Anzeige korrekt ist. Die Länge dieser Spindel beträgt ca. 25 cm. Durch die relativ lange Skala (sie gewährleistet eine genaue Ablesung) ist es erforderlich, die Messung in einem langen, schlanken Gefäß durchzuführen. Dazu eignet sich besonders unser stabiler Zylinder aus Glas. Wir haben uns für einen Glaszylinder anstatt eines preiswerteren Kunststoff-Zylinders entschieden, damit Sie den Zylinder immer gut und rückstandsfrei säubern können!

#### **Artikel 02-24**

##### **Mini-Bierwürze-Spindel mit Glaszylinder**

Diese Bierwürze-Spindel ist die „kleine Schwester“ unserer großen Spindeln. Sie wird zusammen mit einem leicht zu reinigenden Glaszylinder geliefert, in dem die Messung durchgeführt werden kann. Aufgrund der geringen Länge dieser Spindel (ca. 14 cm) wird nur wenig Bier-Sud zur Messung benötigt.

#### **Reinigungs-Mittel**

---

Hygiene ist beim Brauen oberstes Gebot! Reinigen Sie vor Braubeginn Ihre Gefäße und Geräte gründlich! Normales Haushaltspülmittel sollte nicht verwendet werden, da diese parfümiert sind, und Reste des Spülmittels die Ausbildung einer Schaumkrone verhindern. Wir empfehlen die Verwendung folgender Reinigungsmittel:

#### **Artikel 02-30a**

##### **Chemipro-Reiniger**

##### **„Caustic“ in Pulverform, 100 g**

Selbst hartnäckige Verunreinigungen (wie Schimmelpilze und die gefürchteten Milchsäure-Bakterien) können mit diesem Reiniger leicht entfernt werden. Durch aktives Chlor und Lauge ist auch bei schwer verschmutzten Materialien eine Reinigung möglich. Außerdem können die meisten Flaschen-Etiketten schnell und problemlos abgelöst werden. Nicht geeignet für Kupfer- und Eisengefäße. Dosierung 5 g auf 5 Liter warmes Wasser. Einwirkzeit 5 Min bis zu 1 Stunde. Danach sehr gut nachspülen. Ergiebigkeit gebrauchsfertiger Lösung: 100 Liter.

#### **Artikel 02-30b**

##### **Chemipro-Reiniger**

##### **„Oxi“ in Pulverform, 100 g**

Dieser Reiniger auf Sauerstoffbasis ist geeignet für eine „normale“ schonende Reinigung aller Brau-Utensilien. Dank des aktiven Sauerstoffs ist eine hygienische Reinigung mit diesem umweltfreundlichen Produkt in kurzer Zeit möglich. Die Kontaktzeit beträgt ca. 2 – 5 Minuten. Dosierung: 4 g auf 1 Liter warmes Wasser. Wichtig: ein zeitaufwendiges Nachspülen mit Wasser ist nicht nötig! Ergiebigkeit gebrauchsfertiger Lösung: ca. 25 Liter.

#### **Artikel 02-31**

##### **Flaschenbürste mit**

##### **Naturborsten, ca. 30 cm**

Reinigen Sie ihre Bierflaschen gründlich, bevor Sie Ihr Bier ab-

füllen. Wenn Sie sofort (!) nach dem Austrinken Ihre Bierflasche gründlich heiß ausspülen, erreichen Sie zwar in der Regel eine ausreichende Reinigung, besser ist es aber, „mechanisch“ nachzuhelfen und eine Flaschenbürste zu verwenden. Naturborsten bieten hier nicht nur die beste Reinigungswirkung, sondern die Bürste ist auch strapazierfähig und lange haltbar! Die Bürste ist für die meisten handelsüblichen Bierflaschen von 0,33 bis 0,5 Liter geeignet!

**Artikel 02-32**  
**Flaschenbürste  
mit Naturborsten  
gebogene Form, ca. 42 cm**

Diese Bürste wird zur Reinigung von Siphons eingesetzt. Durch die gebogene Form und durch die Länge von 42 cm haben Sie keine Schwierigkeiten, Ihr Biersiphon gründlich bis in alle Rundungen hinein zu reinigen!

**Dosier-Hilfen**

---

Wir bieten Ihnen zur Dosierung der Hopfen-Extrakte und zur Dosierung des Zuckers für die Nachgärung folgende Dosierhilfen an. Diese Dosierhilfen sind bereits in den Komplett-Bierbrau-Sets bzw. bei den Hopfen-Extrakten enthalten! Vielleicht benötigen Sie aber ein zweites Exemplar?!

**Artikel 02-40**

**Ersatz-Dosierpipette für  
Artikel 01-10/a,b und 01-15/a,b**

Mit dieser Dosierpipette können Sie unseren Bitterhopfen-Extrakt und unser Aromahopfen-Öl „tropfengenau“ dosieren. Die Pipette besitzt eine Einteilung von 0,5 ml. Das Fassungsvermögen beträgt max. 3 ml. Bitte beachten Sie, daß diese Pipette dem Bitterhopfen-Extrakt und dem Aromahopfen-Öl beiliegt!

**Artikel 02-41**

**Dosierlöffel für ca. 6 g Zucker**

Für die Nachgärung des Sudes in der Bierflasche muß Zucker (oder auch Bierwürze-Konzentrat) hinzugegeben werden. Ein gestrichener Löffel reicht genau für eine 0,5 Liter Bierflasche. Bitte beachten Sie, daß dieser Löffel einem Komplett-Bierbrau-Set bereits beiliegt!

**Anleitungen**

---

Unsere Anleitungen sind leicht verständlich, und es macht Spaß, darin zu lesen. **Falls dennoch etwas unklar bleibt, rufen Sie einfach unsere Hotline (02368) 693540 an. Wir helfen gerne weiter!**

**Artikel 02-80a**

**Brau-Broschüre für gehopfte  
Bierwürze-Konzentrate**

Diese lustig und leicht verständlich geschriebene Brau-Broschüre liegt dem Brau-Komplett-Set 03-10 bei. Die Rezepte beziehen sich speziell auf unsere gehopften Bierwürze-Konzentrate (Artikel 01-40 und 01-41).

## **Artikel 02-80b**

### **Brau-Broschüre für ungehopfte Bierwürze-Konzentrate**

Wie 02-80a; nur beziehen sich hier die Rezepte auf unsere ungehopften Bierwürze-Konzentrate! Diese Broschüre liegt den Brau-Komplett-Sets 03-11, 03-12 und 03-13 bei.

## **3 Brau-Komplett-Sets**

Wir wollen Ihnen den Einstieg in Ihr neues und interessantes Hobby so einfach und preisgünstig wie möglich machen. Deshalb haben wir Brau-Sets für Sie zusammengestellt. Für jeden angehenden Hobby-Brauer wird ein optimal passendes Set dabei sein, ganz gleich, ob er Einsteiger oder bereits ein erfahrener Hobby-Brauer ist. Sie suchen ein kleines, originelles Geschenk? Auch hier haben wir ein passendes Brau-Set für Sie. Es ist kein Problem, **jedes (!)** Set später noch nach Ihren ganz individuellen Wünschen zu erweitern. Wir beraten Sie gern! Abbildungen unserer Brau-Sets finden Sie auf der vierten Umschlags-Seite.

## **Artikel 03-08**

### **„Bier-Dose“ für dunkle Biersorten**

Ein originelles Geschenk und ein erster kleiner Einstieg in die Welt des Hobbybrauens. Die „Bier-Dose“ enthält nämlich alles, was ein richtiges Bier braucht! Die „Bier-Dose“ ist zwar unser kleinstes Bierbrau-Set, aber Sie können mit

diesem Set schon mehrere Biersorten brauen. Sie benötigen lediglich einen Kochtopf oder ein anderes Gefäß aus lebensmittel-echtem Kunststoff als Gärbehälter von 5 oder 10 Liter Fassungsvermögen. Übrigens können Sie die Brau-Anleitung für unsere „Bier-Dose“ im Internet herunterladen und sich davon überzeugen, wie einfach es ist, selbst ein gepflegtes Bier zu brauen.

Es gibt die „Bier-Dose“ für dunkle und für helle Biersorten. Natürlich können Sie auch mischen, um z. B. bernsteinfarbene Biere zu brauen. Mit einer „Bier-Dose“ können bis zu 25 Liter Bier gebraut werden!

Das Set enthält folgende Artikel:

- 1 kg Bierwürze-Konzentrat, dunkel mit Hopfen (Artikel 01-41)
- 1 Bier-Deckel
- leicht verständliche Brau-Anleitung
- Bier-Trockenhefe universal (Artikel 01-20).

## **Artikel 03-09**

### **„Bier-Dose“ für helle Biersorten**

Wie Artikel 03-08; nur mit hellem Bierwürze-Konzentrat. Mit den Zutaten können bis zu 25 Liter helles Bier hergestellt werden.

Das Set enthält folgende Artikel:

- 1 kg Bierwürze-Konzentrat hell mit Hopfen (Artikel 01-40)
- 1 Bierdeckel

- leicht verständliche Brauanleitung
- Bier-Trockenhefe universal (Artikel 01-20).

### **Artikel 03-10**

#### **Brau-Set 10E, für Einsteiger**

Dieses Set ist der absolute Preis-Knaller für Einsteiger und den gelegentlichen Hobby-Brauer. Das Bierwürze-Konzentrat ist bereits gehopft und es kann sofort(!) losgehen! Die im Set enthaltenen Zutaten reichen für bis zu 25 Liter Bier! Dabei können Sie mit den Zutaten verschiedene helle oder dunkle Biersorten brauen. Sie können zwischen einem Konzentrat zur Herstellung von hellen Bieren oder einem Konzentrat zur Herstellung von dunklen Bieren wählen.

Noch ein Tip: Dieses Set ist bei unseren Kunden besonders als originelle Geschenk-Idee beliebt!

Das Set enthält folgende Artikel: 02-10, 01-20, 01-40 wahlweise 01-41, 02-41, 02-80a

### **Artikel 03-11**

#### **Brau-Set 10L, unser „Klassiker“**

Wer das Individuelle und Kreative von Anfang an zu schätzen weiß, wird zu diesem Set greifen. Das Bierwürze-Konzentrat ist hier ungehopft und man kann so ein ganz individuelles Bier herstellen, beispielsweise von sauerländisch feinherb bis hin zu friesisch extra herb! In- und ausländische Bier-Spezialitäten finden Sie hier ebenso

wie „normale“ Biersorten gegen den täglichen Durst!

Die im Set enthaltenen Zutaten reichen für bis zu 25 Liter Bier! Sie können zwischen einem hellen, einem dunklen Bierwürze-Konzentrat oder einem Bierwürze-Konzentrat zur Herstellung von Weizenbieren wählen.

Ein im Set enthaltenes Abfüllröhrchen macht das Abfüllen des Sudes in Bierflaschen oder auch in dekorative Biersiphons (Artikel 04-30) zu einem Kinderspiel! Ein Deckel aus Kunststoff mit Gärrohrchen schützt den Sud auch beispielsweise bei kritischen Wittersituationen weitgehend vor Infektionen.

Das Set enthält folgende Artikel: 02-10 mit 02-15, 01-20, 01-30 oder wahlweise 01-35 oder wahlweise 01-36, 01-10, 02-41, 02-14, 02-80b

### **Artikel 03-12**

#### **Brau-Set 30L, für Großverbraucher**

Wie 03-11 nur mit einem größeren Gärbehälter für die Hobby-Brauer, die gern ihr Bier mit vielen Freunden und Bekannten genießen wollen!

Das Set enthält folgende Artikel: 02-12 mit 02-15, 01-20, 01-30 oder wahlweise 01-35 oder wahlweise 01-36, 01-10, 02-41, 02-14, 02-80b

### **Artikel 03-13** **Brau-Set 10S,** **das Luxus-Set mit Zutaten für** **bis zu 50 Liter Bier**

Wenn es etwas Besonderes sein darf, dann sollten Sie sich für unser Luxus-Set entscheiden! Es läßt praktisch keine Wünsche mehr offen! Mit den Zutaten können Sie bis zu 50 Liter Bier brauen. Sie können **zwei** aus drei möglichen Sorten von Bierwürze-Konzentraten wählen (hell, dunkel, Weizen)! Damit können Sie dann je nach Wahl z. B. dunkle Biersorten wie Klosterbiere, Altbier usw. oder auch Weizenbier, Kölsche Brauart usw. brauen. Wählen Sie zwischen verschiedenen in- und ausländischen Bier-Spezialitäten. "Normale" helle Sorten sind selbstverständlich ebenfalls möglich!

Mit der **Mini-Bierwürze-Spindel** kontrollieren Sie exakt den Gärverlauf! Ein **Kronenkorken-Verschlußgerät** ermöglicht Ihnen das stillechte Verschließen von Flaschen mit Kronenkorken. Kronenkorken sind natürlich ebenfalls im Set enthalten!

Das Set enthält folgende Artikel:  
02-10 mit 02-15, 2 x 01-20, zwei Bierwürze-Konzentrate (die ausgewählt werden können aus den Artikeln 01-30, 01-35 oder 01-36), 01-10, 02-41, 02-14, 02-80b, 04-20, 04-21, 02-24

## **4 Zapf- und Abfülltechnik,** **Sonstiges**

Unser gutes Bier wird nach Beendigung der Vergärung abgefüllt. Hier im letzten Schritt sollte man nichts

falsch machen, damit die ganze Arbeit nicht umsonst war!

Deshalb bieten wir Ihnen eine Reihe von Artikeln an, die Ihnen das Abfüllen erleichtert und es Ihnen erlaubt, Ihr Bier stilvoll zu genießen!

### **Artikel 04-10** **Gummischeiben für Bügel-** **verschluß-Bierflaschen,** **40 Stück**

Es ist wichtig, daß die Flaschen dicht schließen, damit die Kohlen-säure während der Nachgärung nicht entweichen kann. Die Gummi-scheiben werden mit der Zeit porös und sollten deshalb durch neue ersetzt werden.

### **Artikel 04-10a** **Gummischeiben für Bügel-** **verschluß-Bierflaschen,** **120 Stück**

3 x Artikel 04-10

### **Artikel 04-11** **Gummischeiben für Bier-** **Siphons, 1Stück**

Auch diese relativ robusten Gummi-Dichtungen können mit der Zeit porös werden und sollten deshalb rechtzeitig erneuert werden.

### **Artikel 04-11a** **Gummischeiben für Bier-** **Siphons, 5 Stück**

5 x Artikel 04-11

## **Artikel 04-20**

### **Kronenkorken-Verschlußgerät**

Manche mögen es „klassisch“ aus der Bügelverschluß-Flasche, manche dagegen „modern“ aus Bierflaschen mit Kronenkorken-Verschluß! Mit unserem Kronenkorken-Verschlußgerät können Sie problemlos diese Bierflaschen verschließen.

Die Handhabung dieses Gerätes ist denkbar einfach: legen Sie den Kronenkorken auf die Magnet-Glocke in der Mitte, setzen Sie das Gerät auf die Flasche auf, und drücken Sie die Hebel waagrecht herunter. Der Kronenkorken sitzt jetzt fest auf der Flasche.

## **Artikel 04-21**

### **Kronenkorken für**

### **Bierflaschen,**

### **350 g (= ca. 160 Stück)**

Die Kronenkorken sind goldlackiert und mit einer angespritzten, lebensmittelechten Dichtung versehen.

## **Artikel 04-30**

### **Dekoratives Biersiphon,**

### **2 Liter**

Ist es nicht ein originelles Geschenk, in einem klassischen Biersiphon selbst gebrautes Bier einem guten Freund oder einer guten Freundin mitzubringen? Aber warum sollte man nicht auch selbst hin und wieder stilvoll während einer Mußestunde das Selbstgebraute aus einem schönen Biersiphon genießen?

## **Artikel 04-30a**

### **Zapfgerät für Bier-Siphon**

Seien Sie ihr eigener Wirt an der Minibar mit Ihrem Biersiphon und dem dazu passenden Zapfgerät! Sie benötigen keine Kohlensäure, um das Bier zu zapfen!

## **Artikel 04-40**

### **5-Liter Partyfaß**

aus Metall, ohne Gummistopfen! Füllen Sie jetzt ganz einfach und schnell auf 5-Liter-Partyfässer ab! Damit entfällt das zeitaufwändige Abfüllen und Reinigen der Bierflaschen! Anstelle von 10 Bierflaschen reinigen und befüllen Sie jetzt nur 1 einziges Faß!

Dieses 5-Liter-Faß ist aus Metall und wiederverwendbar. Bitte beachten Sie: das Faß wird ohne Verschluß-Gummistopfen geliefert. Deshalb bitte Gummistopfen mit Überdruckventil (Artikel-Nr. 98-30) gleich dazubestellen!

Geben Sie bei Abfüllung auf das Faß max. nur **6 - 8 g Zucker** pro Liter Biersud für die **Nachgärung** hinzu! Eine **Anleitung** mit wichtigen Hinweisen zur Befüllung, Nachgärung, Reinigung und zum Verschließen des Fasses wird mitgeliefert!

## **Artikel 04-41**

### **Zapfgerät mit Luftpumpe**

für das 5-Liter-Faß (Artikel 04-40). Sie benötigen keine teuren Kohlensäure-Patronen und können somit kostengünstig zapfen. Das Faß mit Bierzapfgerät paßt gut in einen haushaltsüblichen Kühlschrank.

### **Artikel 04-42**

#### **Gummistopfen mit Überdruckventil**

für das 5-Liter-Faß (Artikel 04-40). Das relativ dünnwandige Bierfaß aus Metall ist gegen einen zu hohen Druck empfindlicher als eine übliche Bierflasche. Bei zu hohen Drücken (beispielsweise bei einer nur geringfügig zu hohen Zuckerzugabe, bei der Lagerung bei "hoher" Temperatur, bei der Abfüllung vor Erreichen der Endvergärung, usw.) kann das Faß leicht ausbeulen. Dies wird durch das Überdruckventil verhindert, indem der zu hohe Druck automatisch abgelassen wird. Eine Anleitung zur Verwendung des Gummistopfens mit Überdruckventil wird mitgeliefert!

### **Artikel 04-43**

#### **Kühlmanschette**

für das 5-Liter-Faß (Artikel 04-40). Mit der tiefgekühlten Kühlmanschette können Sie Ihr Partyfaß für lange Zeit kühl halten. Legen Sie die Kühlmanschette einfach ca. 3 - 4 Stunden in das Gefrierfach und stülpen Sie anschließend die Manschette über das Faß. So genießen Sie völlig unkompliziert auch bei wärmeren Temperaturen ein schön gekühltes frischgezapftes Bier aus Ihrem Partyfaß. Ideal für die nächste Grill- oder Gartenparty!

### **Artikel 04-44**

#### **Partyfaß-Komplett-Set**

bestehend aus den Artikel 04-40, 04-41 und 04-42.

### **Artikel 04-60**

#### **Bierkrug aus Steinzeug, 0,5 Liter Inhalt, 1 Stück**

Der Bierkrug mit einer Salzimitat-Glasur ist historischen Vorbildern nachempfunden. Er trägt das Bier-Kwik-Emblem, das die historischen Brau-Utensilien zeigt. Der Bierkrug wird für uns in einem Traditionsbetrieb im Westerwald hergestellt.

Ein Tip: In einem vorgekühlten Bierkrug aus Steingut bleibt das Bier besonders lange kalt!

**Weitere Informationen und Fotos zu unseren Artikeln, sowie zu unseren „Angeboten des Monats“, „Sonderposten“ oder auch Geschenk-Ideen“ finden Sie im Internet unter:**

**[www.bier-kwik.de](http://www.bier-kwik.de)**



## Teil III

# Die Vielfalt in- und ausländischer Biersorten

Mit unserem Zutaten-System, dem **Bier-Kwik® B(r)aukasten®**, können Sie problemlos Biere nach Ihrem individuellen Geschmack, aber auch viele in- und ausländische Biersorten und Bier-Spezialitäten brauen.

Damit Sie einen ersten Eindruck von den Möglichkeiten unseres B(r)au-kastens® bekommen, haben wir nachstehend einige Rezepte aufgeführt.

Die nachfolgenden Angaben beziehen sich auf einen 10-Liter-Ansatz. Aus Platzgründen haben wir jeweils nur die Artikel-Nummer (siehe Teil II, Abschnitt 1 dieses Kataloges) angegeben. Jedem Rezept muß auch noch **Bierhefe** (Art.-Nr. 01-19, 01-20 oder 01-21 a bis h) hinzugegeben werden!

Rezepte unter „**A**“ werden mit den **gehopften Konzentraten** gebraut; Rezepte unter „**B**“ mit unseren **ungehopften Konzentraten**.

**Hinweis:** Viele weitere Rezepte finden Sie in unseren Brau-Broschüren. Dort ist auch beschrieben, wie man ausgehend von einem Grundrezept dieses Rezept dann fein nuancieren und dem individuellen Geschmack anpassen, bzw. durch die Zugabe von Aromahopfen (Art. 01-15) verfeinern kann.

## 1 Grund-Sorten

Die hier aufgeführten Sorten sind für den „täglichen“ Durst bestimmt; ein Bier, so wie man es „bisher“ durchaus kannte. Sammeln Sie mit diesen Sorten Ihre ersten Brau-Erfahrungen, bevor Sie sich an Bier-Spezialitäten heranwagen!



### Helles

<b>A</b>	01-40	400 g
	Zucker	600 g
<b>B</b>	<b>Mild</b>	
	01-30	400 g
	01-10	0,5 ml
	Zucker	600 g
<b>B</b>	<b>Feinherb</b>	
	01-30	400 g
	01-10	1 ml
	Zucker	600 g
<b>B</b>	<b>Herb</b>	
	01-30	400 g
	01-10	1,5 ml
	Zucker	600 g

## Alt

<b>A</b>	01-41	600 g
	Zucker	400 g
<b>B</b>	01-36	600 g
	01-10	1 ml
	Zucker	400 g

## Weizen, hell

<b>B</b>	01-35	600 g
	01-10	0,75 ml
	Zucker	400 g

## 2 Ausgewählte Bier-Spezialitäten

Jetzt fängt das Brauen erst richtig an! Sie können Ihr eigenes Spezialitäten-Bier brauen, das Sie alleine mit Ihren Freunden trinken können und das man in dieser Geschmacksrichtung garantiert nicht kaufen kann!

## Teufelsbock, hell

<b>A</b>	01-40	800 g
	Zucker	750 g
<b>B</b>	01-30	800 g
	01-10	1,5 ml
	Zucker	750 g



## Gourmet-Bräu

<b>A</b>	01-41	400 g
	01-40	400 g
<b>B</b>	01-30	1000 g
	01-10	1,0 ml

## Schwarzbier

<b>A</b>	01-40	600 g
	01-34	30 g
	Zucker	400 g
<b>B</b>	01-30	600 g
	01-34	30 g
	01-10	1,5 ml
	Zucker	400 g

## Landbier

<b>A</b>	01-40	650 g
	01-32	50 g
	Zucker	450 g
<b>B</b>	01-30	650 g
	01-32	50 g
	01-10	1,25 ml
	Zucker	450 g

## Brauart „Guinness“

<b>A</b>	01-40	300 g
	01-32	60 g
	01-33	25 g
	01-41	300 g
	Zucker	500 g

<b>B</b>	01-30	600 g
	01-32	60 g
	01-33	50 g
	01-10	1,75 ml
	Zucker	400 g

### 3 Bier-Spezialitäten mit Flüssig-Hefen

Die Hefe gibt dem Bier den Charakter! Deshalb werden Sie mit Erstaunen feststellen, daß ein- und derselbe Sud einen ganz anderen Bier-Charakter bekommt, je nachdem, mit welcher Hefe er vergoren wird.

Nachfolgend finden Sie einige Rezepte als Beispiel für die Anwendung der Flüssighefe. Sie sollten aber erst dann mit der Flüssighefe arbeiten, wenn Sie schon einige Brauerfahrung gesammelt haben!

#### Maibock, hell

<b>A</b>	01-40	1200 g
	Zucker	150 g
Hefe	01-21h	Bockbier

<b>B</b>	01-30	1200 g
	Zucker	150 g
	01-10	1,75 ml
	01-15	1 ml
Hefe	01-21h	Bockbier

#### Export (im Dortmunder Stil)

<b>A</b>	01-40	850 g
	Zucker	400 g
Hefe	01-21b*	Pilsener

<b>B</b>	01-30	850 g
	Zucker	400 g
	01-10	1 ml
	01-15	0,5 ml
Hefe	01-21b*	Pilsener

#### Pils (im norddeutschen Stil)

<b>A</b>	01-40	650 g
	Zucker	450 g
Hefe	01-21d*	Danish

<b>B</b>	01-30	650 g
	Zucker	450 g
	01-10	2 ml
	01-15	1,5 ml
Hefe	01-21d*	Danish

\* Anstelle der untergärigen Flüssighefen können Sie auch unsere untergärige Trockenhefe (Art.-Nr. 01-19) verwenden!

#### Kölsche Brauart

<b>A</b>	01-40	400 g
	01-35	200 g
	Zucker	400 g
Hefe	01-21g	Kölsch

<b>B</b>	01-30	400 g
	01-35	200 g
	Zucker	400 g
	01-10	0,75 ml
	01-15	0,5 ml
Hefe	01-21g	Kölsch

## Altbier

<b>A</b>	01-41	600 g
	Zucker	400 g
Hefe	01-21f	German
Ale		

<b>B</b>	01-36	600 g
	Zucker	400 g
	01-10	1 ml
Hefe	01-21f	German
Ale		

## Weizen

<b>B</b>	01-35	600 g
	Zucker	400 g
	01-10	0,75 ml
	01-15	0,5 ml
Hefe	01-21e	German
		Wheat

## 4 Moderne Bier-Mix-Getränke

Bier-Mix-Getränke sind heute „cool“ und „in“. Besonders bevorzugt werden sie von der „jüngeren Generation“. Selbstverständlich können Sie mit Ihrem selbstgebrauten Bier und dem Bier-Kwik-B(r)aukasten auch solche Getränke herstellen!

### Bloddy-Beer

Wer kennt nicht die „Bloddy-Mary“? Wer hat aber schon einmal Bloddy-Beer getrunken?!

Geben Sie 2 – 3 Eiswürfel in ein 0,3 Liter Bierglas. Gießen Sie je ein Schnapsglas Tomatensaft und Wodka darüber und schmecken Sie mit einem Spritzer Tabasco ab.

Füllen Sie danach mit Teufelsbock auf und mahlen Pfeffer über das Glas.



### Halbe / Halbe

Ein edles Getränk für Individualisten!

Kühlen Sie eine Flasche Weizenbier und eine Flasche Champagner auf ca. 4 °C (wichtig!) gut vor. Mischen Sie das Bier und den Champagner im Verhältnis 1:1 direkt in das Glas, aus dem Sie trinken!

### Höllens-Feuer

Das Höllensfeuer wärmt an kühlen Tagen und läßt heiße Sommertage besser ertragen!

Mixen Sie 1/4 Liter Klosterbier mit 100 ml Rum oder Weinbrand. Mischen Sie 2 Eßlöffel Himbeersaft unter und servieren Sie das Getränk eisgekühlt (!) mit einer Zitronenscheibe.

### **Sommer-Cocktail**

Erfrischend, fruchtig und spritzig ist der Sommer-Cocktail. Das Richtige an Tagen mit Temperaturen über 30 °C im Schatten.

Mischen Sie 1/4 Liter Sauerkirschsaft mit 1/4 Liter Bananensaft. Anschließend kommt noch 1/4 Liter Weizenbier hinzu. Mit viel Eis servieren!

### **Geburtstags-Cocktail(s)**

Hoch sollen unsere Geburtstagskinder leben! Warum nicht einmal mit einem guten Bier-Cocktail hochleben lassen?!

1/4 Liter Cointreau und 1/4 Liter Orangensaft werden im Shaker vermischt. Danach geben Sie noch je nach Geburtstag 1/4 Liter Bier – vorzugsweise Weizenbier – hinzu. Je nachdem, um welchen Geburtstag es sich handelt, sind natürlich auch Bock-, Doppelbock oder gar „Teufels“-(Bock-)Biere erlaubt!

**Übrigens:** weitere interessante und ausgefallene **Rezept-Vorschläge** erhalten Sie auch auf unserer Homepage unter

**[www.hobbybrauen.de](http://www.hobbybrauen.de)**

# AGB

## 1. Bestellvorgang

Sie können Ihre Bestellung telefonisch oder schriftlich per Brief, Fax oder per Email aufgeben. Bestelleingänge per Email werden in der Regel innerhalb von zwei Werktagen per Email bestätigt. Bitte geben Sie bei Ihrer Bestellung Ihren Namen, die vollständige Rechnungsadresse, ggf. eine davon abweichende Lieferadresse und Ihre Kontaktdaten (Telefon, Email, Fax) an, damit wir etwaige Rückfragen unsererseits schnellstmöglich abklären können.

## 2. Preise

Es gilt die jeweils aktuelle Preisliste, die Preise der „Knaller-Angebote“ des jeweiligen Monats bzw. die Preise aus aktuellen Inseraten, Prospekten oder unserer Internet-Präsentation (Druckfehler vorbehalten). Bei den Endverbraucher-Preislisten ist die jeweils gültige gesetzliche Mehrwertsteuer bereits enthalten.

## 3. Mindestbestellwert

Ein Mindestbestellwert ist nicht festgelegt. Bitte beachten Sie aber, daß wir aus versicherungstechnischen Gründen den Versand der Ware nur als Paket vornehmen können; dieses Paket ist gegen Verlust oder Beschädigung versichert. Für den Versand der Ware wird für Lieferungen an Endverbraucher eine Versandkostenpauschale berechnet. Sie auch Punkt 4 unter „Versandkosten“.

## 4. Versandkosten

Die Versandkosten für einen Versand per DPD werden zusätzlich berechnet. Bei einem Bestellwert über 130,00 € Warenwert entfallen die Versandkosten für Lieferungen innerhalb Deutschlands. Die Versandkosten für eine Lieferung innerhalb Deutschlands entnehmen Sie bitte unserem aktuellen Bestellschein oder dem Kapitel „Einkaufen“ auf unserer Homepage unter [www.hobbybrauen.de](http://www.hobbybrauen.de). Die Versandkosten für eine Lieferung in das Ausland bitte vor Bestellaufgabe erfragen!

## 5. Versand / Lieferzeit

Der Versand erfolgt in der Regel spätestens 4 Werktage nach Bestelleingang. Die Zustellung benötigt innerhalb Deutschlands in der Regel maximal 2 Werktage. Die Lieferzeit beträgt somit normalerweise maximal 6 Werktage. Diese Angaben zum Liefertermin sind unverbindlich.

## 6. Zustellung/Lieferung

Die Zustellung erfolgt per Deutschem Paket-Dienst (DPD). Bitte beachten Sie, daß der DPD Zustellungen an Packstationen nicht vornehmen kann. Falls der Empfänger des Paketes nicht anzutreffen ist, nimmt der DPD einen erneuten Zustellversuch vor. Sollte auch der zweite Zustellversuch scheitern, so wird die Ware an uns zurückgesendet. Um eine Paketretoure wegen „Nichtantreffens des Empfängers“ zu vermeiden, können wir das Paket an eine gesonderte Lieferadresse versenden, oder den Namen eines (direkten) Nachbarn notieren, der ggf. das Paket in Empfang nehmen

kann. Der DPD benötigt eine Bestätigung der Annahme des Pakets durch Unterschrift; insofern ist es nicht möglich, das Paket beispielsweise „einfach vor die Haustüre“ zu stellen. Das Transportrisiko tragen wir. Offensichtliche Mängel zeigen Sie uns bitte innerhalb von 8 Tagen an. Kommt ein Paket sichtbar beschädigt bei Ihnen an, öffnen Sie es bitte in Gegenwart des Zustellers und lassen Sie sich unbedingt alle Schäden bestätigen, bzw. verweigern Sie die Annahme bei Paketen, die von außen stark beschädigt sind.

## **7. Verpackung**

Der Umwelt zuliebe verwenden wir unter anderem auch Zeitungspapier als Füllmaterial.

## **8. Zahlung**

Die Warenlieferung erfolgt auf Rechnung. Ausgenommen sind Erstaufträge mit einem Warenwert über 70,00 € und Aufträge aus dem Ausland. Diese werden nur gegen Vorkasse ausgeführt (Paypal-Zahlung möglich). Wir behalten uns außerdem im Einzelfall zur Absicherung des Bonitätsrisikos vor, die Belieferung gegen Vorkasse durchzuführen. Bitte geben Sie bei Überweisung des Rechnungsbetrages immer die Rechnungsnummer an. Das Zahlungsziel beträgt 10 Tage ohne Abzug. Folgebestellungen können erst ausgeführt werden, wenn alle vorangegangenen Rechnungen beglichen sind, auch wenn das Zahlungsziel einer Rechnung möglicherweise noch nicht überschritten ist.

## **9. Eigentumsvorbehalt**

Wir behalten uns das Eigentum an den gelieferten Waren bis zur Begleichung sämtlicher Forderungen aus der Geschäftsbeziehung mit dem Besteller vor. Erst mit vollständiger Zahlung erwirbt der Käufer das Eigentum.

## **10. Gewährleistung Garantie/Haftung**

Weist der gelieferte Artikel einen Mangel auf, so gelten während der gesetzlichen Gewährleistungsfrist die gesetzlichen Ansprüche Ihrer Wahl auf Nacherfüllung (entweder Mangelbeseitigung oder Neulieferung). Bei Fehlschlagen der Nacherfüllung haben Sie nach Ihrer Wahl einen Anspruch auf Rücktritt vom Kaufvertrag oder Minderung des Kaufpreises. Soweit sich nachstehend nichts anderes ergibt, sind weitergehende Ansprüche des Käufers, gleich aus welchen Rechtsgründen, ausgeschlossen. Wir haften deshalb nicht für Schäden, die nicht am Liefergegenstand entstanden sind; insbesondere nicht für entgangenen Gewinn und andere Vermögensschäden des Käufers. Der Haftungsausschluss gilt nicht, soweit die Schadensursache auf Vorsatz oder grobe Fahrlässigkeit beruht.

## **11. Widerrufsbelehrung Widerrufsrecht:**

Sie können Ihre Vertragserklärung innerhalb von einem Monat ohne Angaben von Gründen in Textform (z. B. per Brief, Fax oder E-mail), oder durch Rücksenden der Ware widerrufen.

Die Frist beginnt frühestens mit Erhalt der Ware und dem Erhalt

dieser noch in Textform zu übermittelnden Belehrung. Zur Wahrung der Widerrufsfrist genügt die rechtzeitige Absendung des Widerrufs oder der Ware.

Der Widerruf ist zu richten an

Bier-Kwik  
Geschäftsführende Inhaberin  
Ilona Kwiatkowski e. Kfr.  
Am Kippgarten 30  
D-45739 Oer-Erkenschwick  
Fax: 02368/693541  
E-mail: info@bier-kwik.de

**Widerrufsfolgen:** Im Falle eines wirksamen Widerrufs sind die beiderseits empfangenen Leistungen zurückzugewähren (und ggf. gezogene Nutzungen, z. B. Zinsen) herauszugeben. Können Sie uns die empfangene Leistung ganz oder teilweise nicht oder nur in verschlechtertem Zustand zurückgewähren, müssen Sie uns insoweit ggf. Wertersatz leisten. Bei Überlassung von Sachen gilt dies nicht, wenn die Verschlechterung der Sache ausschließlich auf deren Prüfung – wie Sie Ihnen etwa im Ladengeschäft möglich gewesen wäre – zurückzuführen ist. Im Übrigen können Sie die Wertersatzpflicht vermeiden, indem Sie die Sache nicht wie Ihr Eigentum in Gebrauch nehmen und alles unterlassen, was deren Wert beeinträchtigt.

Paketversandfähige Sachen sind zurückzusenden. Bei einer Rücksendung von Ware aus einer Warenlieferung, deren Waren-Einzel-Bestellwert insgesamt bis zu 40,00 € beträgt, haben Sie die Kosten der Rücksendung zu tragen,

sofern die gelieferte Ware der von Ihnen bestellten Ware entspricht. Waren-Rücksendungen, deren Waren-Einzel-Bestellwert über 40,00 € liegt, sind für Sie kostenfrei.

In diesem Fall, oder wenn Sie fehlerhafte oder falsche Ware erhalten haben, nehmen Sie bitte vor Rücksendung der Ware mit uns Kontakt auf. Wir senden Ihnen entweder einen Rücksendeschein der Deutschen Post zu oder leiten einen Abholauftrag über den DPD ein. Unfrei frankierte Pakete werden von uns nicht angenommen.

Verpflichtungen zur Erstattung von Zahlungen müssen innerhalb von 30 Tagen nach Absendung der Widerrufserklärung erfüllt werden.

Ende der Widerrufsbelehrung

## **12. Erfüllungsort, Gerichtsstand**

Erfüllungsort für sämtliche Pflichten aus dem Vertragsverhältnis ist der Sitz des Verkäufers.

Ausschließlicher Gerichtsstand für alle Streitigkeiten aus diesem Vertrag ist, wenn der Besteller Kaufmann, juristische Person des öffentlichen Rechts oder öffentlich rechtliches Sondervermögen ist, Recklinghausen. Wir sind jedoch berechtigt, den Besteller auch in einem sonstigen für ihn geltenden Gerichtsstand zu verklagen.

Es gilt das Recht der Bundesrepublik Deutschland. Die Geltung des einheitlichen internationalen Kaufrechts (UNCITRAL-Abkommen) wird ausgeschlossen.

### **13. Datenschutzinformation**

Ihre Adresse und auftragsbezogenen Daten werden bei uns gespeichert. Alle personengebundenen Daten werden selbstverständlich streng vertraulich behandelt und nicht an Dritte weitergegeben.

### **14. Markenname**

Die Namen „Bier-Kwik®“ und „B(r)aukasten®“ sind eingetragene Warennamen. Diese Namen dürfen ohne unsere schriftliche Genehmigung nicht verwendet werden.

Wir bedanken uns für Ihre Aufmerksamkeit und wünschen Ihnen viel Spaß beim Aussuchen Ihrer Artikel!



# Brau-Protokoll



**Biersorte:** \_\_\_\_\_

## Rezeptur:

Bierwürze-Konzentrat (Art.-Nr.): \_\_\_\_\_ g

Zucker \_\_\_\_\_ g

Bitterhopfen (01-10): \_\_\_\_\_ g / ml

Weitere Zutaten (Art.-Nr.): \_\_\_\_\_ g / ml

Weitere Zutaten (Art.-Nr.): \_\_\_\_\_ g / ml

Wasser: \_\_\_\_\_ Liter

Aufgesetzt am: \_\_\_\_\_

Abgefüllt am: \_\_\_\_\_

Durchschnittliche Zimmertemperatur: \_\_\_\_\_ °C

## Geschmacks-Prüfung nach Lagerung

Datum: \_\_\_\_\_ Bemerkungen: \_\_\_\_\_

Datum: \_\_\_\_\_ Bemerkungen: \_\_\_\_\_

Datum: \_\_\_\_\_ Bemerkungen: \_\_\_\_\_

## Bemerkungen

---

---

---

# Notizen