



Vierbräu

Hausbrautradition aus dem letzten Jahrtausend

Begonnen hat alles 1997 mit einem Volkshochschulkurs in Erlangen. Der geschmackliche Erfolg dieses Kurses im Vergleich zu handelsüblichem Bier überzeugte von Anfang an und ließ die Vierbräuer seither nicht mehr los. Auch war dieser Kurs ausschlaggebend für die Namensgebung: Es gab nur eine Gruppe mit vier Brauern.

Von Vorteil für die weitere Entwicklung der Hausbrauertätigkeiten war auch die gute Rohstoffversorgung in Erlangen und Umgebung. Hefe und Malz können direkt von mehreren einheimischen Brau- und Mälzereien bezogen werden. Auch eignet sich das sehr gute Erlanger Wasser durch seine Härte bevorzugt für dunkle Biere.

Schnell wurde klar, dass Mengen von 20 Liter, gebraut auf dem Elektroherd, weder ausreichend noch effizient waren. Nach einem Jahr wurde daher der erste holzbefeuerte 80 Liter-Waschkessel angeschafft und als Braukessel in Betrieb genommen.

Alles in allem geht es bei Vierbräu noch sehr traditionell und handwerklich zu. Geschrotet wird mit Muskelkraft, gefeuert wird immer noch mit Holz, geläutert wird im selbstgebastelten Läuterbottich mit Fliegengittern als »Senkboden«, vergoren wird in offenen Gefäßen,

abgefüllt wird von Hand – sowohl in Flaschen als auch in Fässer und getrunken wird ausschließlich im Freundeskreis. Anfragen, ob man das eine oder andere Fass käuflich erwerben kann, werden konstant mit *NEIN* beantwortet.

Die Lagerung der Biere erfolgt ebenso wie die Vergärung in einem 400 Jahre alten Felsenkeller. Dieser Keller wurde von einer seit 100 Jahren stillgelegten Brauerei mit Muskelkraft 100 Meter in den Sandstein geschlagen; durch seine Tiefe hat der Keller ganzjährig eine konstante Temperatur von 8 °Celsius, was ideal für die Vergärung und Lagerung der Würze ist.

Gebraut wird im Sommer wie im Winter – stets im Garten –, und die Zahl der Stammbrauer ist über die letzten zwölf Jahre auf mindestens acht Personen angewachsen. Ein Brautag hat sich mittlerweile zu einem richtigen Event im Freundeskreis entwickelt. Begonnen wird um 8:00 Uhr mit dem Einmaischen und einer Brotzeit, mittags wird geläutert und gegrillt und abends nach dem Aufräumen werden die letzten Reste des Vorgängersuds genossen.

Im Ausschank befinden sich zwi-



schenzeitlich über 15 Biersorten – sowohl unter- wie obergärig, von blond bis schwarz, von ungespunden bis spritzig, unfiltriert und einfach lecker. Jedes Bier erhält bei Vierbräu einen unverwechselbaren Namen mit originellem Etikett.

Vierbräu engagiert sich seither aktiv für die Brautradition und den Erhalt der fränkischen Biervielfalt u.a. in der Vereinigung der Haus- und Hobbybrauer in Deutschland e.V. (VHD e.V., www.hausgebraut.de) und ist Gründungsmitglied im Verein zur Förderung der Fränkischen Braukultur e.V. (VFFB e.V., www.braukultur-franken.de).

Mehrfach im Jahr werden Exkursionen zu fränkischen Brauereien organisiert.

Das Lieblingsbier der Vierbrauer heißt Kesselbier und ist ein typisch fränkisches dunkles Märzen.

Kontakt:
www.vierbrau.de
web-master@vierbrau.de





Braurezept Kesselbier:

Zutaten für 80 l

- 16,5 kg Schüttung: 12 kg Münchener Malz, 4,5 kg Wiener Malz
- 0,4 l untergärige Hefe



- 16 g Spalter Bitterhopfen 16%, Pellets
- 34 g Hallertauer Aromahopfen 10%, Pellets

Einmaischen: Bei 52 °C in 64 l Wasser

Eiweißrast: Bei 52 °C 30 Min. halten
Maltoserast: Bei 62 °C 30 Min.

Verzuckerung: Bei 72 °C 20 Min., bzw. Jodprobe ok. Mit 65 l Heißwasser in vier Nachgüssen.

Stammwürze bei Pfanne voll: 11%

Würze kochen: 75 Minuten

Erste Hopfengabe bei Kochbeginn: 16 g Spalter Bitterhopfen mit 16% α-Säure

Zweite Hopfengabe nach 35 Minuten: 17 g Hallertauer Aromahopfen mit 10% α-Säure

Dritte Hopfengabe nach 55 Minuten: 17 g Hallertauer Aromahopfen mit 10% α-Säure

Stammwürze nach Kochende: 12,5%

ca. 4% Würze als Speise für die Nachgärung in Flaschen abfüllen.

Gärung: Angestellt bei ca. 12 °C, ca. 7. Tag Hauptgärung bei 8 °C bis endvergoren, dann mit Speise versetzen und in Flaschen und Fässer abfüllen. Vier bis sechs Wochen Nachgärung und Lagerung.

Braurezept Catanus-Weizenbock:

Zutaten für 70 l:

- 10,5 kg Pilsner Malz,
- 12,5 kg Weizenmalz
- 0,4 l obergärige Hefe

- 65 g Tettnanger Hopfen 8%, Pellets

Einmaischen: bei 45 °C in 64 l Wasser
Eiweißrast: Bei 43 °C / 48 °C / 50 °C jeweils 10 Minuten halten

Maltoserast: Bei 63 °C 30 Minuten

Verzuckerung: Bei 73 °C 25 Minuten, bzw. Jodprobe ok.

Läutertemperatur: 76 °C

Vier Nachgüsse mit je 15 l Heißwasser (76 °C)

Stammwürze bei Pfanne voll: 15,5%

Würze kochen: 75 Minuten

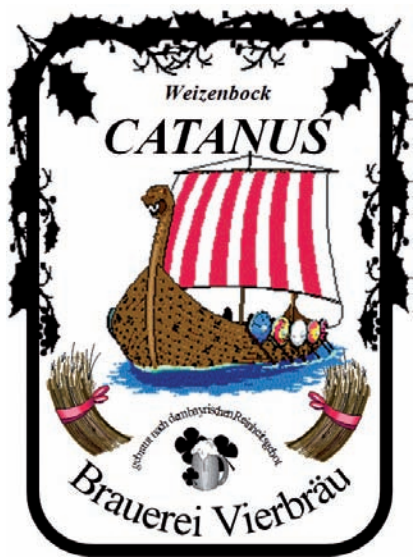
Erste Hopfengabe bei Kochbeginn: 32 g

Zweite Hopfengabe nach 30 Minuten: 33 g

Stammwürze nach Kochende: 16,5%

ca. 6% Würze als Speise für die Nachgärung in Flaschen abfüllen.

Gärung: Angestellt bei ca. 18 °C,



ca. 6. Tag Hauptgärung bei 18 °C bis endvergoren, dann mit Speise versetzen und in Flaschen abfüllen. Eine Woche »warme Nachgärung« bei 18 °C

Vier Wochen »kalte Nachgärung« und Lagerung bei 8 °C.