

Schötter Rotbier Brauwerkstatt - Pilsfreie Zone



Hobby-Brauerei in Schotten im Vogelsberg.

„Und wer warmes Bier für kaltes verkauft, der muss 5 Heller geben.“
(Anweisung des Nürnberger Rates aus der Zeit zwischen 1323 und 1325.)

Die Biere

Die beschriebenen Biere sind meist Eigenkreationen oder individuell veränderte Variationen öffentlicher Rezepte. Gemeinsam ist allen Bieren, dass ihre Farbe irgendwo zwischen bernstein und braun liegen. Es wird kein Pilsener Malz eingesetzt, statt dessen bildet meist Wiener Malz die Basis.

Die angegebenen Daten der Biere sind natürlich keine exakten Angaben sondern variieren mehr oder minder zufällig oder beabsichtigt bei jedem Sud.

Bisher wurden die meisten Sude mit unverändertem Leitungswasser gebraut. Unser Wasser hier ist recht hart, was zu Lasten der Hopfenaromen geht aber gut mit dunklen Malzen harmoniert. Alternativ teste ich die Sude jetzt mit frischem Vogelsberger Quellwasser aus dem Lindenrain-Brunnen in Rudingshain; ein sehr weiches Wasser. Schon der erste Versuch (Valentinus) war ein voller Erfolg, das Wasser bringt die Hopfenaromen deutlich stärker zur Geltung.



Valentinus

Typ	fränkisches Rotbier
Gärtyp	untergärig
Stammwürze	13,5°P
Bittere	22 IBU
Farbe	30 EBC / Kupfer
Alkohol	5,2%vol

Malze: Wiener Malz, Münchner Malz Typ2 und Melanoidinmalz.

Hopfen: Magnum, Hallertauer Mittelfrüh, Spalter Select und ein wenig Mandarina Bavaria.

Hefe: Fermentis Saflager W-34/70

Als Fan traditionellen fränkischen, respektive Nürnberger Rotbiers war klar, dass ich versuchen muss ein solches Bier nachzuempfinden. Das ist leider weit schwieriger als gedacht, vor allem da sich die bekannten Vorlagen von Tucher, von Schanzenbräu, der Veldensteiner Brauerei oder vor allem der Nürnberger Hausbrauerei im Altstadtthof so deutlich voneinander unterscheiden, dass es schwierig ist seine eigene Vorliebe zu finden und es hinzubekommen.

Musikempfehlung beim Brauen: **Nina Hagen Band - Live Rockpalast 1978**

ad Scotis

Typ	Red Ale
Gärtyp	obergärig

Stammwürze	13,5°P
Bittere	38 IBU
Farbe	29 EBC / Kupfer
Alkohol	5,2%vol

Malze: Wiener Malz, Karamellmalz rot, Melanoidinmalz, Karamellmalz Böhmisch

Hopfen: Magnum, Mandarin Bavaria, East Kent Golding

Hefe: Craft Series M44 US Westcoast oder LalBrew Nottingham Ale

Die Idee zu „ad Scotis“ entstand aus der Vorliebe zu roten Bieren. Während viele der sehr hellen Pale Ales ein deutliches Zitronenaroma aufweisen, war hier die Idee den spannenden Hopfen Mandarin Bavaria in den Mittelpunkt zu stellen. Klar, dass es farblich passen muss und statt hellgelb eher rot-orange leuchtet. ad Scotis war meine erste vollständige Eigenkreation und gleich das zweite Bier welches ich gebraut habe. Hätte schief gehen können, ist es aber nicht. Der Name geht natürlich auf die Herkunft aus Schotten zurück.

Ein Versuch mit der Hefe Fermentis SafAle US-05 ist gründlich in die Hose gegangen. Vermutlich aufgrund zu hoher Gärtemperatur überdeckten fruchtige Ester-Noten (Erdbeer, Himbeer) die eigentlich erwünschten Aromen nach Mandarinen bzw. Zitrusfrüchten der eingesetzten Hopfen Mandarin Bavaria und East Kent Golding.

Musikempfehlung beim Brauen: **The Alarm - Live im Rockpalast 1984 / Loreley**

Schötter Nebel

Braudaten	Rezept	Ergebnis Brautag 2.11.2021
Typ	Dampfbier	
Gärtyp	obergärig	
Stammwürze	13,5°P	13,5°P
Bittere	22 IBU	
Farbe	21 EBC / Bernstein	
Alkohol	5,5%vol	5,8%vol

Malze: Wiener Malz, Münchner Malz Typ 1, Karamellmalz hell

Hopfen: Magnum, Hallertauer Mittelfrüh, Spalter Select

Hefe: LalBrew Munich Classic Wheat

Ein Dampfbier zu brauen war quasi ein Muss. Schottens frühere Brauerei war, wie Recherchen ergaben eine Dampfbierbrauerei (...was sich als Irrtum herausstellte - siehe unten). Dampfbier, das Weizenbier der armen Leute, geht letztlich auf das Reinheitsgebot zurück. Das Reinheitsgebot erlaubt nur Gerstenmalz im Bier. Hintergrund war vor allem den „wertvolleren“ Weizen dem Brotbacken vorzubehalten. Trotzdem war es erlaubt Weizen in gewissen Grenzen auch zum Bierbrauen zu verwenden. Das dabei entstandene Weizenbier war wegen des Weizens teurer als reine Gerstenbiere und galt somit als das „bessere Bier“. Nicht jeder konnte sich das leisten. Irgendwann kam ein Brauer auf die Idee ein Gerstenbier zu brauen und sich dafür Hefe aus einer benachbarten Weizenbierbrauerei zu besorgen. Die Gärung seines Bieres lief so heftig ab, dass über dem Gärbottich eine Gischt aus zerplatzenden Gasblasen entstand und den Gärraum in einen Nebel hüllte, daraus

entstand der Name Dampfbier. Geschmacklich kommt es einem Weizenbier recht nahe.

Bei bisher allen Suden lief neben der alkoholischen Gärung auch eine Milchsäure-Gärung ab, die dem Bier eine leicht säuerliche Note gegeben hat. Das hat dem Bier aber nicht geschadet. Gerade im Sommer macht die leichte Säure das Bier zu einem sehr erfrischenden Getränk.

Der Irrtum

Eine alte Postkarte der Stadt Schotten aus dem Jahr 1883, auf der die nicht mehr existierende Brauerei Schmidt aus Schotten abgebildet ist, war untertitelt mit „Dampf-Bierbrauerei Schotten“. Mich hat der Trennstrich irritiert, er ist an der falschen Stelle. Wäre das ein Hinweis darauf, dass dort Dampfbier gebraut wurde, dürfte es gar keinen Trennstrich geben oder sich zwischen „Bier“ und „Brauerei“ befinden sollen. Aus einem ähnlich alten Text aus Schotten, in dem es um elektrische Straßenbeleuchtung am (ebenfalls nicht mehr existierenden) Bahnhof ging, stand etwas von einem Dynamo in der nahe gelegenen Brauerei. Daraus lässt sich schließen, dass die Brauerei über eine Dampfmaschine mit Generator verfügte, der die Brauerei und den Bahnhof mit Strom versorgte.

Musikempfehlung beim Brauen: **B52's - Capitol Theater Live 1980**

Amber Shot

Braudaten	Rezept	Ergebnis Brautag 2.11.2021
Typ	Amber Ale	
Gärtyp	obergärig	
Stammwürze	12,5°P	12,7°P
Bittere	40 IBU	
Farbe	17 EBC / heller Bernstein	
Alkohol	4,8%vol	5,6%vol

Malze: Wiener Malz, Pale Ale Malze, Karamellmalz rot

Hopfen: Magnum, Hallertauer Perle, Deutsche Cascade

Hefe: Craft Series M44 US Westcoast

Die Idee zu diesem Bier entstand mit dem Versuch einen typischen Pilstrinker davon zu überzeugen, dass auch andere Biere schmecken können. Das Bier betont weniger die fruchtigen Noten der eingesetzten Hopfen. Es treten die grasigen, kräutrigen Noten in den Vordergrund. Es ist knackig herb und erfrischend. Leider musste ich erkennen, dass es einfacher ist einen Rotweintrinker zum Biertrinker zu bekehren als einen Pilstrinker.

Bisher alle Sude waren so gut, dass das Bier zum heimlichen Star unter meinen Rezepten geworden ist. Inzwischen konnte ich damit auch erste Pilstrinker bekehren. 😊

Musikempfehlung beim Brauen: **The Offspring - Live**

1st Quarter

Typ	Märzen
Gärtyp	untergärig

Stammwürze	13,2°P
Bittere	24 IBU
Farbe	20 EBC / Bernstein
Alkohol	5,3%vol

Malze: Wiener Malz, Karamellmalz rot

Hopfen: Tettnanger, Magnum

Hefe: Fermentis Saflager W-34/70

Die Biere der Veldensteiner Brauerei im fränkischen Neuhaus an der Pegnitz haben es mir angetan. Leider sind sie hier im hessischen Outback nur schwer zu bekommen. Trotzdem hat sich schon das eine oder andere Veldensteiner Bier hierher verirrt. Darunter auch das Veldensteiner Frühjahrsmärzen. Ein sehr erfrischendes, vollmundiges Bier von überraschend rötlicher Farbe. Leider ist es eine saisonale Spezialität, die genauso schnell aus den Regalen meines Getränkehändlers verschwindet wie es auftaucht. Daher die Idee ein vergleichbares Bier selbst zu brauen.

Inzwischen ist der erste Versuch im Gärbehälter. Für mein Gefühl ist die Farbe etwas zu dunkel geraten. Beim nächsten Versuch wird entweder der Anteil an rotem Karamellmalz entweder durch mehr Wiener Malz oder durch helles Karamellmalz ersetzt.

Im direkten Vergleich mit dem Veldensteiner Frühjahrsmärzen ist 1 Quarter vollmundiger, würziger aber weniger erfrischend. Daran lässt sich noch tüfteln.

Musikempfehlung beim Brauen: **Led Zeppelin Live - Celebration Day**

Queen Mamm

Typ	Altbier
Gärtyp	obergärig
Stammwürze	12,0°P
Bittere	45 IBU
Farbe	37 EBC / rotbraun
Alkohol	4,9%vol

Malze: Pale Ale Malz, Münchner Malz Typ 2, Wiener Malz, Weizen-Röstmalz

Hopfen: Spalter Select, Hallertauer Perle, Hallertauer Mittelfrüh

Hefe: Gozdawa Old German Altbier 9

Altbier, meine erste Biererfahrung die nicht Pils oder Export war. Ich kann mich erinnern, dass es früher in unseren Kneipen reichlich verschiedene Altbiere gab. Über die Jahre verschwanden die meisten Sorten, übrig blieb - fernab von Düsseldorf - fast nur Diebels Alt. Nicht, dass es mir nicht schmecken würde, allerdings fällten Freunde aus Düsseldorf darüber ein vernichtendes Urteil. Zitat: „Das ist doch kein Alt“. Da man ja nicht dauernd in Düsseldorfs Altstadt rumlungern kann um „echte“ Altbiere zu trinken, muss es eben selbst gebraut werden. Beeinflusst ist mein Alt durch Beschreibungen (ohne es je getrunken zu haben) des in Düsseldorf sehr beliebten „Uerigen“. Und natürlich ist es naturtrüb, eine Gemeinsamkeit mit dem sensationellen Bolten Uralt. Ergebnis: Es schmeckt!

Ein zweiter Versuch ist „merkwürdig“ gelaufen. Ich habe die Hopfengaben nach hinten, also in Richtung Aroma verschoben und der Hefe ihre untere Grenztemperatur von 12°C zugemutet. Die Hauptgärung dauerte gut 4 Wochen und das Bier hatte immer noch eine deutlich wahrnehmbare Restsüße. Es schmeckt, wirkt aber weniger wie ein knackiges Alt. Daher hatte ich die Idee ein „Queen Mamm Oaked“ zu kreieren. Ich fülle in Literflaschen ab und gebe naturbelassenes Eichenholz in Form kleiner Stäbchen hinzu. Bin gespannt, was draus wird.

Musikempfehlung beim Brauen: **Die Toten Hosen - Live Rock am Ring**

Bohemian Rhapsody

Typ	Böhmisches Lager
Gärtyp	untergärig
Stammwürze	13,0°P
Bittere	35 IBU
Farbe	39 EBC / rotbraun
Alkohol	5,0%vol

Malze: Wiener Malz, Karamellmalz böhmisch

Hopfen: Aurora, Hallertauer Perle, Saphir

Hefe: Fermentis Saflager S-23

Zu den traditionellen roten Bieren zählen die Böhmischen Lagerbiere, wie etwa das Prager Staropramen Granat. Wenn man rote Biere mag gehört es einfach ins Repertoire. Basis der Eigenkreation sind die Informationen zum „Böhmischen“ von Michaeli Bräu. Wie nahe ich der Vorlage gekommen bin, keine Ahnung. Jedenfalls schmeckt es vollmundig, würzig und passt hervorragend zum Sonntagsbraten.

Der zweite Sud des Bieres ist eine Zufallsschöpfung. Ich hatte ich von den eingesetzten Hopfen nach abwiegen der benötigten Mengen immer kleine Reste übrig und dachte, „Wozu soll ich das aufheben?“. Bei den Malzen musste ich ein wenig kreativ mixen, da mir das Wiener ausgegangen ist. Es sind kleine Mengen Münchner Typ 1 und 2 wie auch ein wenig Pale Ale Malz dazu gekommen. Ergebnis es ist ein Stück herber und vollmundiger als das ursprüngliche Rezept und hat auch eine höhere Stammwürze. Kurz vor Weihnachten ergab das dann ein sehr schönes Weihnachtsbier. Lässt sich aber genau so definitiv nicht wiederholen.

Musikempfehlung beim Brauen: **Queen - Live in Budapest 1986**

Simbel

Typ	Red Ale - SMASH
Gärtyp	obergärig
Stammwürze	12,0°P
Bittere	42 IBU
Farbe	38 EBC / rotbraun
Alkohol	5,5%vol

Malze: Best Red X

Hopfen: Citra**Hefe:** LalBrew Nottingham Ale oder Craft Series M44 US Westcoast

Der Simbel (hessisch für Depp, Idiot, einfach gestrickter Zeitgenosse) ist ein SMASH-Bier. SMASH steht für „Single Malt and Single Hop“, also nur ein Malz und ein Hopfen. Da ich es rot mag, lag es nahe als Malz auf Best Red X zu setzen. Das Ergebnis ist ein fruchtig, herb-frisches Sommerbier. Die Farbe, die das Best Red X Malz dem Bier verleiht ist ein Traum.

Musikempfehlung beim Brauen: **The Clash - Sandinista Live****Freckles**

Typ	Irish Red Ale
Gärtyp	obergärig
Stammwürze	12,3°P
Bittere	23 IBU
Farbe	37 EBC / rotbraun
Alkohol	5,7%vol

Malze: Pale Ale Malz, Karamellmalz rot, Karamellmalz hell, Röstgerste**Hopfen:** East Kent Golding, Fuggle**Hefe:** LalBrew Nottingham Ale

Nicht annähernd so traditionell wie ein Nürnberger Rotes (14. Jh.) ist das irische Rote (19 Jh.), aber dank der Marketing-Fähigkeiten der Guinness Brauerei weitaus bekannter. Erstmals gebraut in der Smithwicks Brauerei im irischen Kilkenny, ist es auch über Irlands Küste hinaus bekannt. Der große Unterschied zu anderen Red Ales ist der Hopfen. In Irland bzw. vermutlich in ganz Großbritannien gab es zwischen 1830 und 1862 eine Hopfensteuer, die Hopfen teuer machte und zu recht zu dessen sparsamer Verwendung durch die Brauer führte. Der Hopfen ist allerdings die Zutat, die ein Bier angenehm bitter macht. Der Trick um ein hopfenarmes Bier herb zu machen ist die Zugabe von Röstgerste. Freckles rundet die rote Palette um einen Klassiker ab.

Musikempfehlung beim Brauen: **U2 - The unforgettable Fire Live in Dortmund 1984****Birdsmountain Mist**

Typ	New England IPA
Gärtyp	obergärig
Stammwürze	15,0°P
Bittere	50 IBU
Farbe	17 EBC / rotbraun
Alkohol	6,2%vol

Malze: Maris Otter, Pale Ale Malz, Karamellmalz hell, Melanoidin Malz, Haferflocken**Hopfen:** Columbus, Citra, Galaxy, Mandarin Bavaria

Hefe: Mangrove Jacks M36

New England IPAs sind ein recht junger Bier-Stil, der sich als Unterstil zu East Coast IPAs etabliert hat. Wer zum ersten Mal ein solches Bier im Glas vor sich sieht glaubt vermutlich, dass er einen natürtrüben Orangen- oder Multivitaminsaft vor sich hat. Auch daran zu riechen ändert an diesem Eindruck vermutlich nichts. Ursache dafür sind natürlich keine Früchte die dem Bier zugegeben wurden, sondern die ausnahmslos fruchtbetonten Hopfensorten. Dass Biere dieses Typs auch über einen längeren Zeitraum trüb bleiben und sich im Mund auch viskos wie ein Fruchtsaft anfühlen, liegt wiederum an den der Maische zugegebenen Haferflocken. Der hohe Wert an Bittereinheiten lässt ein sehr trockenes, knackiges Bier vermuten. Im Unterschied zu den wesentlich populäreren WestCoast IPAs ist dass aber durch die verwendeten Hopfensorten, die verwendete Hefe und auch die Haferflocken nicht der Fall. Die Fruchtigkeit hebt die Bittere ein gutes Stück wieder auf.

Ob mir das schmecken wird weiss ich noch nicht, allerdings hat mich die Beschreibung dieses Stils so neugierig gemacht, dass ich mein eigenes Rezept dazu erdacht habe. Worauf ich beim ersten Brauersuch noch verzichtet habe ist die Kalthopfung, die eigentlich unverzichtbares Merkmal der New England IPAs ist. Ich will mich langsam herantasten....

Schon jetzt ist klar, sollte es mir schmecken und ich weiter am Rezept feilen werde, werde ich der Farbe wegen vermutlich von hellem auf rotes Karamellmalz wechseln.

Erste Einschätzung gegen Ende der Nachgärung: Farblich ist das Bier nicht ansprechend, es ist schlicht zu hell. Die durch die Haferflocken im Bier gehaltene Trübe macht das ganze bei 17EBC zu einer blassgelben milchigen Brühe. Nicht schön. Ob es an der fehlenden Kalthopfung liegt kann ich nicht sagen, aber 50 IBU Bittere scheinen zu viel. Beim nächsten Versuch würde ich das reduzieren, aber eine Kalthopfung vornehmen. Bevor das aber schlussendlich entschieden wird, sollte das Bier erst einmal reifen.

Musikempfehlung beim Brauen: **Fisher-Z - Rockpalast 2016**

Treberbrot

Der beim Brauen übrig bleibende Treber, kann natürlich einfach in die Komposttonne wandern, aber er kann auch genutzt werden. Beispielsweise zum Backen von Treberbröten.



Zutaten

Für ein 750gr Brot:

- 250gr Treber
- 500gr Mehl
- 250ml Bier
- 1/4 Würfel frische Hefe
- 3TL Salz

Beim Mehl kann fantasievoll gemixt werden. 50-70% der Mehlmenge sollten aber Weizen oder Dinkelmehl sein. Ich bevorzuge die Vollkornvarianten. Der Rest kann Roggenmehl sein. Auch hier bevorzuge ich die Vollkornvariante.

Ergänzend zu den Zutaten des Grundrezepts können für eine herzhaftere Variante auch Schinkenwürfel und/oder geröstete Zwiebeln nach eigenem Geschmack zugegeben werden. Auch Sonnenblumenkerne oder verschiedenste Nüsse schmecken lecker, vor allem wenn man sie in der Pfanne zunächst leicht anröstet.

Zubereitung

Zunächst kann man der Hefe ein wenig Vorsprung geben. Dazu zerdrückt man sie in lauwarmem Wasser, dem eine Prise Zucker zugegeben wurde und stellt sie beiseite. Sie fängt dann an den Zucker zu vergären; an einer leichten Schaumkrone zu erkennen, die sich nach einer Weile bildet.

Dann alle Zutaten in eine Schüssel geben und zu einem homogenen Teig kneten. Der fertige Teig sollte mindestens eine Stunde abgedeckt ruhen, besser ist aber ihm mehr Zeit zu geben. Über Nacht in der Küche stehen lassen ist kein Fehler.

Zum Backen kann der Teig entweder in eine Kastenform gegeben oder auf einer mehlierten Arbeitsfläche zu einem Laib geformt werden. Den Ofen auf 220°C (Umluft) aufheizen und den Teig dann eine Stunde backen.

Damit die Kruste schön knusprig wird, kann das Brot während des Backens ein oder mehrfach mit Bier

eingepinselt werden. Gegen Ende das Ganze im Auge behalten, je nach Ofen kann es sehr schnell in Richtung kritische Schwärze umschlagen. 😊

From:

<https://wiki.invis-server.org/> - **invis-server.org**

Permanent link:

<https://wiki.invis-server.org/doku.php?id=bier>

Last update: **2023/04/08 12:33**

