

Wir brauen unser Elferratsbier

Eine Schnapsidee?? - Nein, eher eine wahnsinnig gute Idee für den großen Kreis der Biertrinker und Bierkenner im Elferrat. Wir brauen unser eigenes Elferratsbier und schenken dieses am KCR-Sommerfest für alle Gäste aus.

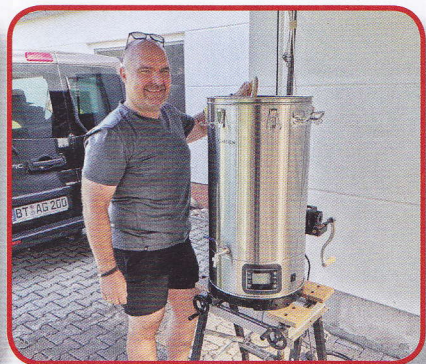
In die große Kunst des Bierbrauens führte uns unser Freund Alexander Göttlicher. Er ist vielen als Vortragsküstler von unseren Prunksitzungen bekannt. Jedoch ist unser Freund Alexander bereits seit über 20 Jahren auch in Sachen Bierbrauen unterwegs. Angefangen hat diese Leidenschaft in Australien, wo er in der tiefsten Einöde einen Australier beim Bierbrauen antraf und dessen Bier probierte.

Wir haben uns für ein helles Bier entschieden, welches süffig und nicht zu herb sein sollte.

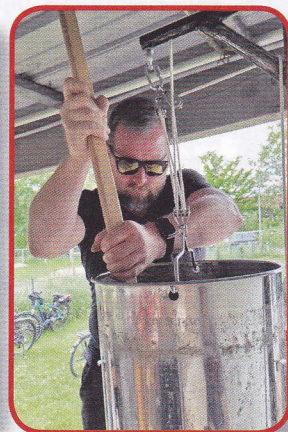
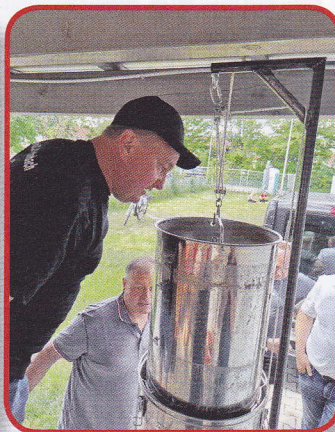
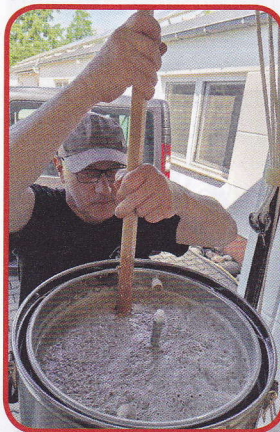


Am Sonntag, den 22. Mai trafen wir uns dann an unserer Besenbinder-Arena, 10 Elferräte und zwei interessierte Mitglieder durften von Anfang an bei allen Arbeitsgängen des Bierbrauens mitarbeiten.

Angefangen beim Schroten der Braugerste, deren Röstung für den Geschmack und die Farbe des Bieres ganz entscheidend ist.



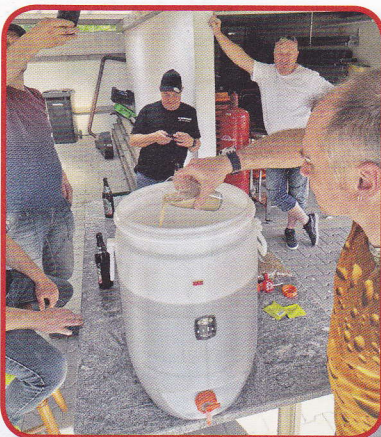
Der Brausud durchläuft dann im Braukessel ein exaktes Heiz-Programm, um die Stärke aus der Gerste herauszulösen. Am Ende sind dann knapp 100°C erreicht und der Hopfen kann zur Aromatisierung hinzu gegeben werden.



Im Laufe des Tages wurden unsere Elferräte nicht nur körperlich gefordert, sondern auch der Sud begann einen angenehmen Geruch zu verbreiten, den sich niemand entgehen lassen wollte.

Übrigens haben wir nur reine Bio-Produkte beim Brauen verwendet und natürlich das gute Röttenbacher Wasser.

Um den Gärprozess dann zu starten, wurde die Hefe hinzu gegeben und so konnte unser fertiger Sud zum Gären in unser Lager gebracht werden.





Der interessierte Leser wird anhand der Bilder festgestellt haben, dass dieser kleine Braukessel niemals so viel Bier enthalten kann, wie wir am Sommerfest ausgeschenkt haben. Genau, denn wir haben an diesem Tag nur 50 Liter gebraut. Unser Freund Alexander hat dann zusammen mit unserem Nobby nochmals 150 Liter nachgebraut, damit wir auch genügend Bier ausschenken konnten.

Natürlich haben wir während des gesamten Brautages unsere Kehlen mit viel Bier spülen können und dank der Metzgerei Baumüller hatten wir auch leckere Bratwürste und Rippla als Stärkung.

Danke an Alexander Göttlicher, der uns nicht nur das Bierbrauen beibrachte, sondern uns in der einen oder anderen Pause auch noch mit Musik und Gesang unterhielt. Der Tag und das Bier waren ein echter "Gnaller"!

