



Angebot an Heimbrauartikeln

Wir verkaufen ausschließlich Qualitätsprodukte der Fa. Holzeis



Bier-Kits

HBS 1,5 kg Young´s Harvest Mild

für 23-25 l Bier Heimbräu-Sets sind Dosen mit fertig gehopftem Flüssigmalz und obergäriger Bierhefe komplett - erhältlich in verschiedenen Biersorten. Ausführliche Beschreibung liegt bei! Gärbehälter und weiteres Zubehör sind nicht enthalten! Wenn auch benötigt, prüfen Sie doch unsere Bierbrauset. Ideal als Geschenk für den erfolgreichen Start! Kein "Instant-Bier", wie oft fälschlich bezeichnet, sondern der eingedickte Original-Sud von den besten Braumeistern in den besten Brauereien der Welt hergestellt, den SIE dann noch vergären und abfüllen müssen - von schnell, schnell und "instant" keine Rede! Sie lernen so OHNE großen Aufwand den so wichtigen Gärprozess des Bieres und den Reifeprozess in Flasche oder Druckfass kennen.

HBS 1,5kg Muntons Premium Pilsner

ergibt ein leichtes und delikates Bier

HBS 1,5 kg Muntons Premium Lager

ergibt ein leichtes und erfrischendes Bier.

HBS 1,5 kg Muntons Irish Stout

ergibt ein sehr dunkles und sehr hopfiges Bier nach Irischem Stil.

HBS 1,8 kg Edme Lager gold

HBS 1,8 kg Edme Superbrew Weizen

HBS 1,8 kg Edme Bitter

HBS 1,8 kg Muntons Wheat Beer

HBS 1,8 kg Muntons Bock

HBS 1,8 kg Muntons Export Pilsner

HBS 1,7 kg Coopers Australian Lager

HBS 1,7 kg Coopers Classic Old Dark Ale

HBS 1,7 kg Coopers Draught Bitter

HBS 1,7 kg Coopers India Pale Ale

HBS 1,7 kg Coopers Pilsener

HBS 1,7 kg Coopers Stout

HBS 1,7 kg Coopers Wheat

HBS 1,5 kg Muntons Old Ale

HBS 1,8 kg Edme Superbrew Irish Stout

HBS 2x1,5 kg Muntons Gold Continental Pils

Muntons Old English Bitter (für 23 l Bier)

Braugeräte

KOCHSTAR Einkochautomat 27 l, m. Ablaufhahn

zweischichtig emailliert, hitze- und säurebeständig, Deckel aus schlagfestem Kunststoff. Praktischer Auslaufhahn zum bequemen Ablassen der Würze. Auch als Suppen- oder Glühweintopf verwendbar. Abmessungen: 48 cm hoch, Durchmesser: 36 cm.

WECK Einkoch/Entsaftertopf Master

Einkochen und Entsaften in einem Gerät, auch zum Biersudkochen! Bestehend aus einem Automatik-Einkochtopf mit eingebauter Entsafterschaltung, 2-teiligem Saftgewinner-Einsatz aus lebensmittelechtem Kunststoff, Temperatur von 20°C bis 100°C regelbar. 220 V, 1800 Watt, Inhalt: 29 Liter

BRAUMEISTER Speidel für 20-30 l Bier Vollautomatische Brausteuerung

Noch nie war Bier brauen so einfach wie jetzt..... mit Speidel's Braumeister! Der Braumeister wurde speziell für den Hobbybereich entwickelt. Der besondere Vorteil liegt vor allem in der einfachen, "kleckerfreien" Anwendung. Malz wird nicht durch ein Rührwerk, sondern durch schonendes Umpumpen ausgewaschen. Zum Abläutern einfach das Malzrohr herausheben zum Abtropfen auf den Auflagebügel aufhängen! Dieser sonst aufwendige Prozess, dauert hier nur wenige Minuten, und kann ohne jegliches Gefäß durchgeführt werden. Maischen, Läutern, Kochen alles in einem - die vollautomatische Brausteuerung macht das Brauen jetzt noch einfacher. Abmessungen: Höhe: ca. 58 cm, Durchmesser: ca. 37 cm. Für das möglichst rasche Abkühlen der Würze (Infektionsgefahr!), ist der Würzekühler, als Zubehör notwendig. (Kupferspiralen sind in Kombination mit dem Edelstahl nicht optimal geeignet.)

BRAUMEISTER Speidel für 50-60 l Bier Vollautomatische Brausteuerung

Noch nie war Bier brauen so einfach wie jetzt..... mit Speidel's Braumeister! Der neue "Grosste Braumeister" ist durch ein Doppelpumpensystem und verstärkte Heizleistung optimiert worden und so gerüstet, schon fast eine kleine, echte Hausbrauerei! Der besondere Vorteil liegt vor allem in der einfachen, "kleckerfreien" Anwendung. Malz wird nicht durch ein Rührwerk, sondern durch schonendes Umpumpen ausgewaschen. Zum Abläutern einfach das Malzrohr herausheben zum Abtropfen auf den Auflagebügel aufhängen! Dieser sonst aufwendige Prozess, dauert hier nur wenige Minuten, und kann ohne jegliches Gefäß durchgeführt werden. Maischen, Läutern, Kochen alles in einem - die vollautomatische Brausteuerung macht das Brauen jetzt noch einfacher. Abmessungen: Höhe: ca. 58 cm, Durchmesser: ca. 37 cm. Für das möglichst rasche Abkühlen der Würze (Infektionsgefahr!), ist der Würzekühler, als Zubehör notwendig. (Kupferspiralen sind in Kombination mit dem Edelstahl nicht optimal geeignet.)

BRAUMEISTER WÜRZEKÜHLER Speidel für 20-30l Edelstahl mit Schlauchanschlüssen 1/2"

Unerlässliches Zubehör zu Braumeister für 20-30 Liter. Kühlt die Würze in Windes Eile auf 30-35 °C Hefeanstelltemperatur ab! Die Gefahr der Würzeinfektion im sehr warmen Millieu wird so minimiert.

BRAUMEISTER WÜRZEKÜHLER Speidel für 50-60l Edelstahl mit Schlauchanschlüssen 1/2"

Unerlässliches Zubehör zu Braumeister für 50 Liter. Kühlt die Würze in Windes Eile auf 30-35 °C Hefeanstelltemperatur ab! Die Gefahr der Würzeinfektion im sehr warmen Millieu wird so minimiert.

BRUMAS BrauEule START - SET BRUMAS Hausbrauerei

Die Brau Eule wird mit folgendem Zubehör geliefert: - BRUMAS Läuterbehälter aus Edelstahl 25 Liter - BRUMAS Braulöffel aus Holz und BRUMAS Bierspindel - Original Speidel Gärfass 30 Liter komplett mit Gärspund und Ablasshahn - 40 Stück 0,5 Liter Bier-Bügelflaschen - Starter BrauPack für die ersten 20 Liter Bier Die BrauEule® von BRUMAS® produziert - echtes unverfälschtes Bier nach dem Reinheitsgebot - ohne großen Aufwand. Kein Panschen - kein ständiges Rühren, die BrauEule® erledigt alles alleine. Selbst die Reinigung der BrauEule® nach dem Brauen wird durch ein eingebautes Reinigungsprogramm unterstützt.

Brauzusätze

Gerstenflocken 1 kg

Erhöht den Body und verbessert die Schaumkrone. Verleiht dem Bier einen würzigen Getreidecharakter.

Maisflocken 1kg

Geben eine hellere Farbe als Pilsmalz und führen zu trockneren Bieren, wodurch der Hopfencharakter besser zur Geltung kommt. Können bis 40 % verwendet werden um "light"-Biere zu brauen.

Reisflocken 1kg

enthalten weniger Eiweiße. Die Zugabe führt zu einem trockneren Bier, in dem der Hopfencharakter besser zur Geltung kommt. Wird u.a. bei Bieren des Typs Sapore, Budweiser und Heineken verwendet.

Flaschen

Bierflaschen 0,5l 15 Stk. m. Porzellanver.

Bierflasche 1 l m. Bügelverschluß ohne Druckprüfung!

Kronenkork-Handverschließgerät Emily 26+29mm

mit 2 Hebeln für Kronenkork mit Durchmesser 26 mm + 29 mm

Kronenkork-Verschließgerät, Tischmodell

stabiles Tischmodell (auch zum Festschrauben), 1 Hebel, höhenverstellbar

Kronenkork 100 Stk. (26 mm) gold

Kronenkork 100 Stk. (26 mm) rot

Kronenkork 100 Stk. (26 mm) grün

Kronenkork 100 Stk. (26 mm) blau metallic

Kronenkork 100 Stk. (26 mm) bunt gemischt

Gärtanks

Getränkefaß rund 30 l

Type R, Durchm.: 340 mm, Höhe: 470 mm Für Wein, Most, Bier, Säfte, Maische usw. aus robustem PE, weiß, lebensmittelecht. Sämtliche Einzelteile (Zubehör) erhältlich.

Getränkefaß rund 60 l

Type R, Durchm.: 400 mm, Höhe: 610 mm Für Wein, Most, Bier, Säfte, Maische usw. aus robustem PE, weiß, lebensmittelecht. Sämtliche Einzelteile (Zubehör) erhältlich.

Auslaufhahn NW 10

klein, passend für alle Getränkefässer von Speidel

Auslaufhahn NW 15

klein, passend für alle Getränkefässer von Speidel

Gummistopfen Nr. 6, 40/44/36

36/44 (40 mm hoch) für Getränkefässer Passt auf alle unsere Speidel Gärbehälter, um Gärrohr, oder Gärspund einsetzen zu können. Dazu bitte das "LOCH" dazubestellen - Lochbohrung !

Lochbohrung für Gummistopfen 10mm

für Gummi-Stopfen (10 mm) Muss zusätzlich zum Gummistopfen bestellt werden, wenn mit Loch erwünscht. Hintergrund: Herstellung sehr aufwendig und teuer!

Gärspund aus Kunststoff, mittel

Für Gärbehälter bis ca. 30 l geeignet. Passend für Korke und Gummistopfen mit 10 mm Lochbohrung. Der Becherteil wird ca. bis zur halben Höhe mit reinem Wasser gefüllt (bis Markierung) und der Deckelteil aufgesetzt. Das während der Gärung entstehende Kohlendioxidgas entweicht durch den Gärspund, dessen Deckel sich nun ständig hebt und senkt (Kontrollgeräusch). Es ist ratsam, das Fass nicht randvoll sondern nur zu 80% zu füllen.

Gärspund aus Kunststoff, groß, f. Fässer

Für Fässer ab ca. 60 l Ansatzstutzen leicht konisch, passend für 16-18 mm Öffnung im Spund (Kork- oder Gummistopfen). Passend für Korke und Gummistopfen mit 17mm Lochbohrung. Der Becherteil wird ca. bis zur halben Höhe mit reinem Wasser gefüllt (bis Markierung) und der Deckelteil aufgesetzt. Das während der Gärung entstehende Kohlendioxidgas entweicht durch den Gärspund, dessen Deckel sich nun ständig hebt und senkt (Kontrollgeräusch). Es ist ratsam, das Fass nicht randvoll sondern nur zu 80% zu füllen.

Lochbohrung für Gummistopfen 17mm

für Gummi-Stopfen (17 mm) Muss zusätzlich zum Gummistopfen bestellt werden, wenn mit Loch erwünscht. Hintergrund: Herstellung sehr aufwendig und teuer!

Hefe-Flüssighefe

WYEAST Bierhefe fl. German Ale #1007

Flüssigreinzuchthefer Standard, Größe 50ml, im Starter Pack mit integrierter Nährlösung.

WYEAST Bierhefe fl. London Ale #1028

Flüssigreinzuchthefer Standard, Größe 50ml, im Starter Pack mit integrierter Nährlösung.

WYEAST Bierhefe fl. American Ale #1056

Flüssigreinzuchthefer Standard, Größe 50ml, im Starter Pack mit integrierter Nährlösung.

WYEAST Bierhefe fl. Irish Ale #1084

Flüssigreinzuchthefer Standard, Größe 50ml, im Starter Pack mit integrierter Nährlösung.

WYEAST Bierhefe fl. Pilsner Lager #2007

Flüssigreinzuchthefer Standard, Größe 50ml, im Starter Pack mit integrierter Nährlösung.

WYEAST Bierhefe fl. Bavarian Lager #2206

Flüssigreinzuchthefer Standard, Größe 50ml, im Starter Pack mit integrierter Nährlösung.

WYEAST Bierhefe fl. Munich Lager #2308

Flüssigreinzuchthefer Standard, Größe 50ml, im Starter Pack mit integrierter Nährlösung.

WYEAST Bierhefe fl. Kölsch #2565

Flüssigreinzuchthefer Standard, Größe 50ml, im Starter Pack mit integrierter Nährlösung.

Wyeast 3056 Bavarian Wheat Blend#3056

Flüssigreinzuchthefer Standard, Größe 50ml, im Starter Pack mit integrierter Nährlösung.

WYEAST Bierhefe fl. Weihenstephan Bierhefe fl. Weihenstephan

Flüssigreinzuchthefer Standard, Größe 50ml, im Starter Pack mit integrierter Nährlösung.

WYEAST Bierhefe fl. Belgian Lambic Blend #3278

Flüssigreinzuchthefer Standard, Größe 50ml, im Starter Pack mit integrierter Nährlösung.

WYEAST Lactobacillus Delbrucki #4335

Flüssigreinzuchthefer Standard, Größe 50ml, im Starter Pack mit integrierter Nährlösung.

WYEAST Bierhefe fl. Czech Pils #2278

Flüssigreinzuchthefer Standard, Größe 50ml, im Starter Pack mit integrierter Nährlösung.

Hefe-Trockenhefe

BREWFERM Bierhefe u.g. 100g

(70 - 140 Liter), untergärige Biere (Gärtemperatur 8-14°C)(Märzen, Helles, Pils, Export)

BREWFERM Bierhefe u.g. 12g (10 - 20 l)

(10 - 20 Liter), untergärige Biere (Gärtemperatur 8-14°C)(Märzen, Helles, Pils, Export)

BREWFERM Bierhefe o.g. 6g (10 - 15 l)

(10-15 Liter), Gärtemperatur über 15°C, (Weißbier, Altbier, Kölsch, Ale, Porter, Stout, belgische Bierspezialitäten)

BREWFERM Bierhefe o.g. 100g (150 -200 l)

(150 - 200 l), Gärtemperatur über 15°C, (Weißbier, Altbier, Kölsch, Ale, Porter, Stout, belgische Bierspezialitäten)

NOTTINGHAM Bierhefe obergärig, 11g (25-30l)

ausreichend für 25-30 l Bier

BREWFERM Weißbierhefe o.g. 12 g (15-25 l)

(15-25 Liter), Gärtemperatur über 15°C, (Weißbier, Altbier, Kölsch, Ale, Porter, Stout, belgische Bierspezialitäten)

Bierhefe Saflager S-23, 11,5 g

Dieser Stamm wird in vielen westeuropäischen Brauereien eingesetzt und macht eine etwas fruchtige Note. Endvergärungsgrad: mittel Sedimentation: hoch Empfohlener Temperatur-Bereich: 9°C-15°C (ideal 12°C).

Hopfen-Flüssighopfen

Hopfenextrakt flüssig 30ml

30 ml. Hopfenextrakt isomerisiert 6 %. Muß nicht mitgekocht werden. Ideal um die Bitterkeit nach der Gärung zu erhöhen.

Hopfen-Pellets

HOPFENPELLETS 30 g (Aromahopfen) Hallertau Hersbrucker

Deutschlands am häufigsten verwendeter Aromahopfen mit einem phantastischen und würzigen Aroma. Dieser Hopfen mit seiner delikaten Feinheit ist der Stammvater von vielen US-amerikanischen Sorten. Alfasäuregehalt: 2,69% (kann variieren, abhängig von der Ernte).

HOPFENPELLETS 30 g (Bitterhopfen) Target

Sehr guter englischer Bitterhopfen mit angenehmem Aroma. Wird auch zum Trockenhopfen verwendet. Alfasäuregehalt: 10,2 % (kann variieren, abhängig von der Ernte)

Hopfenpellets Hallertau Hersbrucker 100 g

Deutschlands am häufigsten verwendeter Aromahopfen mit einem phantastischen und würzigen Aroma. Dieser Hopfen mit seiner delikaten Feinheit ist der Stammvater von vielen US-amerikanischen Sorten. Alfasäuregehalt: 2,69% (kann variieren, abhängig von der Ernte).

Hopfenpellets Spalt 100 g

Deutscher Aromahopfen mit leicht würzigem Charakter. Gute Alternative für französischen Spalt. Alfasäuregehalt: 5,3 % (kann je nach Ernte variieren)

Hopfenpellets Tettlinger 100 g

Sehr nobler deutscher Aromahopfen, häufig bei Lagerbieren verwendet. Hat ein mildes, würziges Aroma und einen feinen delikaten Geschmack. Alfasäuregehalt: 4,4% (kann je nach Ernte variieren)

Hopfenpellets Fuggles 100 g

Englischer Aromahopfen mit einem milden und würzigen Charakter. Wird häufig für Ales und Stouts verwendet. Ausgezeichnet geeignet um damit IPA und Bitter trocken zu hopfen. Alfasäuregehalt: 4,5 % (kann je nach Ernte variieren)

Hopfenpellets Hallertau Perle 100g

Wegen seiner guten Lagereigenschaften einer der am häufigsten verwendeten Hopfen bei Hobbybauern. Leicht würzige Note, sowohl als Bitterhopfen als auch als Aromahopfen verwendbar. Alfasäuregehalt: 9,3% (kann je nach Ernte variieren)

Hopfenpellets Hallertau Mittelfrüh 100g

Edler, deutscher Hopfen mit feinem Aroma und leicht würzigem Charakter. Dieser Hopfen wird häufig bei Pilsner und Lagerbieren verwendet. Sehr gute Alternative für Saaz. Alfasäuregehalt: 4,4% (kann je nach Ernte variieren)

Hopfen-Rohhopfen

Rohhopfen Hallertau Hersbr. 100g

Deutschlands am häufigsten verwendeter Aromahopfen mit einem phantastischen und würzigen Aroma. Dieser Hopfen mit seiner delikaten Feinheit ist der Stammvater von vielen US-amerikanischen Sorten.
Alfasäuregehalt: 2,3 % (kann je nach Ernte variieren)

Rohhopfen Challenger 100 g

Eine Alternative für East Kent Golding, aber etwas bitterer. Durch seinen hohen Alfasäuregehalt auch als Bitterhopfen geeignet. Alfasäuregehalt: 6,5 % (kann je nach Ernte variieren)

Rohhopfen Styrian Gold. 100g

Wird in belgischen Ales als Bitterhopfen verwendet und in englischen Ales als Aromahopfen. Ein angenehmer Hopfen mit einem grasartigen, blumigen Charakter. Alfasäuregehalt: 2,9 % (kann je nach Ernte variieren)

Rohhopfen Tettninger 100g

Sehr nobler deutscher Aromahopfen, häufig bei Lagerbieren verwendet. Hat ein mildes, würziges Aroma und einen feinen delikaten Geschmack. Alfasäuregehalt: 3,8% (kann je nach Ernte variieren)

Malz

Braumalz Pilsner, ungeschrotet, 1kg

Braumalz Münchner, ungeschrotet, 1kg

Braumalz Weizen, ungeschrotet, 1kg

Braumalz Wiener ungeschrotet,1kg

Braumalz Karamel hell, ungeschr., 1kg

Braumalz Kara dunkel 1 kg ungeschr.

Farbmalz ungeschrotet, 1 kg

Braumalz Weizen dunkel, 15 EBC, ungeschr., 1 kg

Braumalz Rauchmalz, ungeschrotet, 1 kg

BREWFERM Sauermalz, ungeschrotet, 1 kg

Braumalz Pilsner, geschrotet, 1kg

Falls Sie noch über keine eigene Malzmühle verfügen, schroten wir Ihr Malz auch gerne bei uns im Geschäft.

Braumalz Münchner, geschrotet, 1kg

Falls Sie noch über keine eigene Malzmühle verfügen, schroten wir Ihr Malz auch gerne bei uns im Geschäft.

Braumalz Weizen, geschrotet, 1kg

Falls Sie noch über keine eigene Malzmühle verfügen, schroten wir Ihr Malz auch gerne bei uns im Geschäft.

Braumalz Wiener geschrotet, 1kg

Falls Sie noch über keine eigene Malzmühle verfügen, schroten wir Ihr Malz auch gerne bei uns im Geschäft.

Braumalz Karamel hell, geschrotet, 1kg

Falls Sie noch über keine eigene Malzmühle verfügen, schroten wir Ihr Malz auch gerne bei uns im Geschäft.

Braumalz Kara dunkel 1 kg geschrotet

Falls Sie noch über keine eigene Malzmühle verfügen, schroten wir Ihr Malz auch gerne bei uns im Geschäft.

Farbmalz ungeschrotet, 1 kg

Falls Sie noch über keine eigene Malzmühle verfügen, schroten wir Ihr Malz auch gerne bei uns im Geschäft.

Braumalz Weizen dunkel, 15 EBC, geschrotet, 1 kg

Falls Sie noch über keine eigene Malzmühle verfügen, schroten wir Ihr Malz auch gerne bei uns im Geschäft.

Braumalz Rauchmalz, geschrotet, 1 kg

Falls Sie noch über keine eigene Malzmühle verfügen, schroten wir Ihr Malz auch gerne bei uns im Geschäft.

BREWFERM Sauermalz, geschrotet, 1 kg

Falls Sie noch über keine eigene Malzmühle verfügen, schroten wir Ihr Malz auch gerne bei uns im Geschäft.

Malzmühlen

Malzmühle "Maltmill" nicht regulierbar

mit fixem Walzenabstand Mit 2 großen Rollen (25 cm x 3,75 cm). Große Kapazität: bis 120 kg/Stunde. Kann mit Bohrmaschine oder Motor betrieben werden. Abmessungen: Trichter: ca. 26 x 22 cm; Platte: ca. 36 x 32 cm, Höhe: ca. 18 cm.

Malzmühle "Maltmill" regulierbar

mit 2-seitig verstellbaren Walzen Mit 2 großen Rollen (25 cm x 3,75 cm). Große Kapazität: bis 120 kg/Stunde. Kann mit Bohrmaschine oder Motor betrieben werden. Abmessungen: Trichter: ca. 26 x 22 cm; Platte: ca. 36 x 32 cm, Höhe: ca. 18 cm.

Malzmühle aus Gußeisen

Aus verzinnem Gusseisen, besonders geeignet zum Schroten von Malz, aber auch zum Mahlen von Mais, Getreide, Samen... Großer Trichter Große Kapazität: bis zu 30 kg/h Einstellbare Feinheit Handbetrieben

Starter-Pakete

Bier-Starter-Set für 23 l Bier! NEU!!!-SET

Neu: Jetzt mit 25 l Kübel und HBS Lager für 23 l Bier! Beinhaltet: 25 l Braukübel, gehopftes Flüssig-Malz (Sorte Lager) für 23 l Bier, Hefe, Abziehschlauch, Quetsche, Bierspindel, Reiniger etc. (ohne Bierflaschen)

holzeis - BIERBRAU KIT für Einsteiger 23 l Bier

enthält alles um 23-25 Liter frisches, herrliches Bier für zu Hause zu brauen! - Braukübel - gehopftes Flüssigmalz ("Harvest Lager" - helles Lagerbier, nach d. Reinheitsgebot hergestellt) - Holzeis - Mini Bierspindel (zum Messen der Stammwürze) - Bierbrauen für Jedermann, der praktische Leitfadens für angehende Hobbybrauer - Spezialreiniger (Sterilreiniger) - ein Gährrohr wie bei den Profis - Abziehschlauch mit Quetsche zum Füllen - ausführliche Bedienungsanleitung sowie umfangreicher Zubehörkatalog mit weiteren Biersorten SET viele Male verwendbar!

MINI-BRAUEREI-SET f.23 l - Lager

25 l-Gärfaß mit Gummistopfen und Gährrohr, gehopftes Flüssigmalz, Hefe, Bierspindel, Messzylinder, Abfüllrohr, Kronkorker, Reiniger, Anleitung Grundausstattung zum Brauen von Bier (ohne Bierflaschen)

Coopers Brauset LUXUS (+1 Coopers n. Wunsch)

enthält: - 25l Spezial-Gärbehälter sowie einen Nachgärbehälter vollständig mit Gährrohr mit Gummistopfen - Spezialhefe - Bierspindel und Messzylinder - Kronkorker und Kronenkorken - Flaschenbürste und Reiniger (Sterilreiniger) - Füllschlauch + Füllrohr mit Ventil - ausführliche Beschreibung und Zubehörkatalog für weitere, unzählige Biersorten! - 1 Original Heimbräu Set ihrer Wahl (gehopftes Flüssigmalz=Biersud); oder von uns standardmässig ausgestattet mit "Harvest Lager", eines der beliebtesten Lagerbiere

HOBBYBRAUER Grundausstattung

Grundausstattung zum Bierbrauen: - 1 Braukübel 25 l mit Deckel, 1 Maischesack zum Abläutern sowie 1 Nylonfilter fein, zum Hopfenseihen - 1 Bierlöffel, 1 Braupaddel, 1 Sterilreiniger - 1 Bierspindel, 1 Meßzylinder, 1 Jodlösung, 100 pH-Streifen - 1 Getränkefass rund 30 Liter (Gärfass), mit Gärspund, Ablasshahn (zusätzlich zum Set auf der Abbildung!) - 1 Abziehschlauch mit Schlauch und Hahn, 1 Bierventil - 1 King-Keg Druckfass 25 Liter u. Zubehör - 4 Stk. Bierflasche 0,5 Liter, 1 Heizgürtel - 1 Fachbuch von Richard Lehr: „Bierbrauen“ - 5 kg Malz, Hopfenpellets, Biehefe (trocken) nach Wahl für Ihren ersten Brauersuch

Hobbybrauer- Grundausstattung/Ergänzungsset

ZUSÄTZLICH ZUR HOBBYBRAUER-ERSTAUSSTATTUNG FÜR DAS PERFEKTE EINSTEIGERSET ... - Läuter-Behälter (PE) 30 l m. Hahn - Edelstahl-Würzekühler für Braumeister - Erlenmayerkolben 500 ml - Bierspindel 0-7% m.T. in 0,1 mas % - TM DESANAMAX 45g zu bestellen gemeinsam mit der HOBBYBRAUER-ERSTAUSSTATTUNG

Zubehör

Kupferkühler 50x25 cm Spirale

zum raschen Abkühlen der Würze (wird in den Maischetopf gestellt) 25x50 cm

Bierlöffel 60 cm lang

aus Kunststoff

Erlenmeyerkolben 100 ml

mit Weithalsöffnung aus hitzebeständigem Glas. Ideal zum Rehydrieren der Trockenbierhefe und Anstellen der Vorderwürze mit Trocken- oder Flüssigmalz. Größenwahl: mind. dreifaches Volumen, wie rehydrierte Hefe (rehydrierte Hefe= Trockenhefe mit 10 mal so viel Wasser, wie Hefegewicht)

Erlenmeyerkolben 250 ml

mit Weithalsöffnung aus hitzebeständigem Glas. Ideal zum Rehydrieren der Trockenbierhefe und Anstellen der Vorderwürze mit Trocken- oder Flüssigmalz. Größenwahl: mind. dreifaches Volumen, wie rehydrierte Hefe (rehydrierte Hefe= Trockenhefe mit 10 mal so viel Wasser, wie Hefegewicht)

Erlenmeyerkolben 500 ml

mit Weithalsöffnung aus hitzebeständigem Glas. Ideal zum Rehydrieren der Trockenbierhefe und Anstellen der Vorderwürze mit Trocken- oder Flüssigmalz. Größenwahl: mind. dreifaches Volumen, wie rehydrierte Hefe (rehydrierte Hefe= Trockenhefe mit 10 mal so viel Wasser, wie Hefegewicht)

Erlenmeyerkolben 1000 ml

mit Weithalsöffnung aus hitzebeständigem Glas. Ideal zum Rehydrieren der Trockenbierhefe und Anstellen der Vorderwürze mit Trocken- oder Flüssigmalz. Größenwahl: mind. dreifaches Volumen, wie rehydrierte Hefe (rehydrierte Hefe= Trockenhefe mit 10 mal so viel Wasser, wie Hefegewicht)

Biersieb, fein (Plastik)

Abfüllrohr mit Bierventil (Plastik)

passend zu Ablaßhahn NW10 (Speidel Gärbehälter) zum direkten schaumfreien Flaschenabfüllen aus ihrem Gärbehälter. Wird einfach in den Speidel Auslaufhahn NW10 eingesteckt! Durch Verlängerung mit einem PVC-Schlauch, können auch Fässer und unsere Soda KEGs praktisch und absolut schaumfrei gefüllt werden.

Abfüller mit Bierventil und Hahn

Originalersatzteil für Mini-Brauerei-Set inkl. Bild-Beschreibung Auch ideal für diverse Läuterbehälter oder andere Lager- und Gärbehälter als Zubehör, um Bierflaschen für die Flaschengärung einfach, sauber und vor allem schaumfrei füllen zu können. Ausserdem verdrängt das Röhrchen exakt das Volumen an Bier, das nach erfolgter Füllung für den CO2 Polster frei bleiben muss - ganz ohne Abmessen! Für grössere KEGs kann dieses Hilfsmittel durch Verlängerung mittels unseres PVC-Schlauches DM 6mm ebenfalls bestens verwendet werden.

Trichter mit Sieb klein, d=15 cm

Trichter mit Sieb mittelgroß, d=25 cm

Trichter mit Sieb groß, d=40

VWP Reiniger 100 g

Maischeschaufel aus Plastik, groß

Silikonschlauch 9 mm iDM

Durchm. 9 mm, weich, transparent, hitzebeständig, lebensmittelecht.

PVC-Schlauch transp. Meterware (id=9mm)

PVC-Schlauch i-Durchm. 6 mm

PVC-Schlauch 12 mm

Absperrhahn f. 9mm Schlauch

Flaschenbürste Borste 1/8 l (40)

Zum Reinigen von Flaschen bis zu 2 Liter Inhalt.

Braukübel 25 l m. Deckel

aus Kunststoff, lebensmittelecht

Nylonfiltersack fein, groß

passend für Braukübel 25 l Feinster Filtersack aus High Tech - Filternylon, auskochbar!

Bierspindel f. Stammwürze 0-20

0-20 % Stammwürze

Bierspindel 0-20 mit Therm.

0-20 % Stammwürze

Vinometer mit Thermometer SET

bestehend aus 1 Vinometer (0-25 Vol.%) und 1 Getränkethermometer, zur Alkoholbestimmung

MESSZYLINDER Glas, 100 ml grad.**MESSZYLINDER Glas, 250 ml grad.****pH-Streifen (pH 0-14) 100 Stk.**

zur pH-Wertbestimmung 0 - 14 pH

Multistem Digitalthermometer -50 bis +150 C

13cm Stabfühler -50 bis +150°C Auch bestens geeignet, um beim Grillen oder im Backrohr ein perfektes Roast Beef hinzukriegen! Einfach bis zum Kern des Fleischstückes einstechen - wenn 65°C erreicht sind, den Braten aus der Hitze nehmen, fertig ist das kernweiche, zart rosa Bratenstück. (Für Geflügel sind höhere Temperaturen zu wählen - prüfen sie dazu Rezepte in ihren Kochbüchern).

Stabthermometer 0-110° C (7 mm Durchm.)

30 cm lang, Durchmesser: 7 mm f. (-10° C bis + 110°C). Ideal zum Pasteurisieren, zum Einkochen, Biersudkochen etc.

Stärkenachweis-Reagenz 100 ml (Jodlösg.)**VWP Reiniger 400 g**

reinigt, sterilisiert und beseitigt unangenehme Gerüche. Verwendung: 1 - 2 TL in 5 Liter warmen Wasser lösen und damit Flaschen, Plastikbehälter, Gärrohre, Schläuche reinigen.

Sonstige

Holzeis - MINI PUB Bierzapfanlage, silber für Partyfaß 5 Liter

Holzeis - MINI PUB Bierzapfanlage, silber für Partyfaß 5 Liter FRISCH GEZAPFTES BIER daheim in der Küche / auf jeder Party! Es gibt viele Bierzapfgeräte, Bierzapfer, BeerTender®, Biermaxx®, Zapfprofi®, ... Warum gerade das holzeis - MINI PUB? -- 14 Tage Top Bier Qualität vom Faß! (laut unserer Tests sogar bis 3 Wochen pro Faß!) -- Wie beim Wirten! - bleibt ständig angeschlossen, CO2-versorgt und gekühlt, trotzdem sparsam: -- Leistungsverbrauch geregelt - kurzzeitig, max. 70W (wie Mini-Kühlschrank) -- Temperatur zw. 6°C - 18°C frei wählbar! - elektronisches Kühlsystem für optimale Trinktemperatur -- Original Mini-CO2-Anlage mit Druckminderer wie in der Gastronomie -- Selbstgebrautes & Sodage Getränke aller Art aus unseren 5 Liter Partyfässern auch zapfbar! -- SENSATIONELLES PREIS-/LEISTUNGSVERHÄLTNIS !!! Vergleichen Sie bitte mit Billig-Marken!

PARTYFASS 5 ltr, silber neutral, mit Zapfhahn

PARTYFASS 5 ltr, Kombiverschluß

PARTYFASS 5 ltr, Überdruckventil-Verschluß 2,5 bar, alternativ zu Kombiverschluß

CO2 Patronen 16 g (10 Stk.) f. Zapfgeräte