

Kultivierung von WEIZENHEFE aus dem Sediment von Hefeweizen (Hefestripping)

Die Hefe macht den Geschmack eines Bieres. Aus diesem Grund ist es auch für den Heimbrauer von Bedeutung, gute und gärkräftige Hefen einsetzen zu können. Mit dem Hefestripping hat er eine Methode der preisgünstigen und genußvollen Gewinnung von Weizenhefe.

Dem Heimbrau-Anfänger kann ich nur empfehlen, erste Brauversuche mit einem Hefeweizen zu beginnen. Die Obergärung verläuft einerseits bei relativ hohen Temperaturen um 16-20°C, andererseits läuft der Hauptgärung relativ schnell ab (ca. 5 - 8 Tage). Nach anschließenden wenigstens dreiwöchiger Lagerzeit erhält man einen frischen, wohlschmeckenden Durstlöcher - und

ein erstes Erfolgserlebnis als Heimbrauer.

Mit diesem Brauerfolg habt Ihr dann hoffentlich auch den Mut zu weiteren Brauversuchen und Ihr werdet eines feststellen: Jedes Selbstgebraute schmeckt besser als die Massenbiere etablierter Marken.

Zur Gewinnung der Hefe kauft Euch ein möglichst frisches Bier der bevorzugten Marke. Das Bier sollte noch eine Mindesthaltbarkeit von 3 Monaten haben.

Geeignete (Hefe)Weizenbiere:

Schneider-Weisse (Kelheim),

Maisel Hefeweizen (Bayreuth),

Kuchlbauer Weisse (Abensberg),

Ritter St. Georgen-Brauerei (Nennslingen);

Gutmann Hefeweizen (Titting),

Pinkus-Hefeweizen (Pinkus Müller, Münster),

Prinzregent-Luitpold-Weizen (Schlossbrauerei Kaltenberg)

Appenzeller Hefeweizen (Schweiz).

Möglicherweise funktioniert auch Tucher Hefeweizen (Nürnberg). Nach Auskunft dortiger Brauer enthält sie nur obergärige Hefe.

Vom früheren Tip, Aventinus-Hefe für einen Weizenbock zu verwenden, rücke ich heute ab. Um ein Bier mit hohem Stammwürzegehalt gut zu vergären, ist es besser, zuerst mit der vorgezogenen Hefe ein „normales“ Weizen zu vergären und dann diese frisch vermehrte, gärkräftige Hefe unmittelbar für den Bock zu verwenden.

Ungeeignet: Nicht alle Brauereien geben ihre reine obergärige Gärhefe zur Nachgärung in die Flasche, sondern dosieren untergärige (ug) Hefen in mehr oder minder grossen Mengen zu.

Viele grosse Brauereien machen zudem keine Flaschengärung, sondern führen die Nachgärung im Drucktank durch und dosieren beim Abfüllen pasteurisierte Hefe in die Flasche. Sie umgehen damit das Problem der Hefeautolyse (Selbstzersetzung der Hefe bei mangelndem Nährstoffangebot; verdirbt den Geschmack) und bekommen eine längere Haltbarkeit des Bieres.

Nicht geeignete Weizenbiere:

Erdinger, Schöffhofer, Oettinger, Franziskaner, Andechser (leider!), Pyraser

Vorbereitung ca. 5 Tage vor dem Brautermis

Als Gefäße zum Heranziehen der Starterkultur empfehlen sich Erlenmeyerkolben, abgedeckt mit Alufolie, oder auch Schraubdeckelgläser, alles frisch sterilisiert bzw. desinfiziert.

Einen abgekochten Malzextrakt vorbereiten (einen gestrichenen Teelöffel ME auf 150 ml Wasser / 15 min kochen) bzw. 100 ml Bierwürze bereithalten. Die Würze sollte ehr dünn sein! Hat sie eine Temperatur unter 30°C, wird sie Anreicherung mit Sauerstoff gut durchgeschüttelt, bzw. mit einem Cappucino-Schäumer durchgerührt.

Zur Not eignet sich als „Anzucht-Futter“ auch Brauner Zucker (Südzucker), ein gestr. TL in 150 ml Wasser 10 min gekocht und abgekühlt.

Das Bier aus einer Flasche langsam in ein Glas einschenken, dabei darauf achten, dass möglichst wenig Hefe aufgewirbelt wird. Das eingeschenkte Weizenbier geniessen!

Mit Hilfe eines sterilen Trichters ca. 50 ml Würze in die Flasche geben und das Sediment aufschütteln.

Die Mündung der Bierflasche mit einem spiritusgetränktem Tuch reinigen. Das aufgewirbelte Sediment zum Rest der Würze in den Erlenmeyer-Kolben geben und bei 20- 28°C lagern (z.B. auf Videorecorder od. Fernseher). Dabei immer wieder belüften!

Nach etwa zwei Tagen sollte die Gärung eingesetzt haben. Wird die Gärung wieder schwächer, den Ansatz mit 100 ml belüfteter Bierwürze oder belüftetem Malzextrakt "füttern". Diese darf jetzt eine „normale“ Zuckerkonzentration haben.

Manche Hobbybrauerkollegen berichten auch von Karamalz[®] als Nährmedium (Bei eigenen Versuchen habe ich nur mit dem Original (Eichbaum-Brauerei, Mannheim) gute Erfolge erzielt; das Malzbier von NORMA brachte dagegen unbefriedigende Ergebnisse).

Ich selbst vergäre mit so hergeführten Hefen maximal zwei bis drei Sude!

Für den Notfall: Zur Vergärung von 20 L Bierwürze soll bei Schneider-Hefe der Satz von 3 Flaschen Weizenbier ausreichen (Angärzeit 24 Stunden rechnen). Besser ist es aber immer, einen Starter anzulegen!

Bitte um Hilfe: Ich würde mich sehr freuen, weitere Informationen über geeignete (aber auch ungeeignete) Weizenbiere zu erhalten: georg_poehlmann@gmx.de .

Weitere Info zum Thema Hefe: http://www.netbeer.co.at/beer/y_cult.htm

Nachtrag

Untergärige Hefen:

Mit Einschränkungen läßt sich das beschriebene Hefestripping auch zur Vermehrung untergäriger Hefen verwenden. So ist es mir schon gelungen nach obiger Methode aus dem Satz eines selbstgebrauten Pilseners die Hefe *Wyeast 2278 CzPils* wiederzubeleben und damit einen Sud zu vergären.

Nach Angaben eines Brauerkollegen (HBF digest, Vol 1 #389) konnte er auch aus folgendem Bier die Hefe kultivieren:

„Münchsteinacher Zwickel Pils naturtrüb“, Brauerei Loscher KG in Münchsteinach, Bayern. Voraussetzung war sicher die kühle Lagerung der Bieres durch den Händler!

<http://www.brauerei-loscher.de/produkte/biere/index.html>

Weitere Tipps von Braukollegen:

Haake Beck Kräusen

Hachenburger Urtrüb: <http://www.hachenburger.de>

Sicherer ist jedoch ein guter Kontakt zu einer nahegelegenen Brauerei - dort bekommt man immer noch die beste, aktive untergärige Hefe, die noch dazu mikrobiologisch frei von Fremdorganismen ist.