

text&fotos: Thilo Grösch, Jan Krüsmann, Katharina Quast, Annika Rothe



Mein Bier, Dein Bier – unser GöSöff!

Es geht zwar nichts über ein frisch gezapftes aus der Lieblingskneipe, aber ein edles Tröpfchen aus der heimischen Küche, mit viel Liebe an einem verkaterten Sonntagmorgen gebraut, ist auch nicht zu verachten. In freundlicher Zusammenarbeit mit www.dein-bier.de verlosen wir außerdem zwei Starter-Sets für Hobby-Brauer. Einfach bis zum 15.01.2006 eine Mail mit dem Betreff: Mein Bier! an info@trends-fun.de ■



3) Temperatur überprüfen...



10) Die nötige Würze nicht vergessen.



11) Deckel drauf und das Gährrohr anbringen.



12) Nun heißt es erstmal warten...



7) Hefe dazu geben...



8) ...und mit viel Liebe ordentlich umrühren.



5) ...und in abgekochtem Wasser auflösen.



6) In den Gärbehälter schütten und mit Wasser auffüllen.



3) Das komplette Zubehör entkeimen...



4) Zutaten abwägen...



2) Die Qual der Wahl. Was soll es mal werden wenn's fertig ist...



1) Die Zutaten...



23) Nachwürze abwägen und dazu schütten.



24) In Flaschen zapfen...



25) Einen schlaun Namen ausdenken und die Etiketten ordentlich auf die Flaschen kleben.



26) Nach 4 bis 6 Wochen Lagerung in den Flaschen ist es dann fertig. Das GöSöff – ein Schlückchen Heimat!



22) Die tote Hefe raus spülen.



21) ...ist noch nicht trnkbar!



20) Aber vorsicht...



17) Anschließend noch gründlich auskochen und abkühlen lassen.



18) Gummipinäppl wieder drauf stecken.



19) Das Jungbier aus dem Gärbehälter in einen entkeimten Behälter umfüllen.



14) Wenn es aufgehört hat zu blubbern, geht es weiter – Gummipinäppl abpulen...



13) ...und warten.



15) ...und auskochen.



16) Flaschen einweichen und Etiketten ablösen.