

Allgemeine Informationen zum Lohnbrennen

Anleitung für erfolgreiches Einmaischen von Früchten

Grundsätzlich können Sie alle Früchte, die Fruchtzucker enthalten zu Alkohol vergären. Gewisse Früchte sind jedoch heikler und bilden nicht die gleiche Menge Alkohol als andere. Das kann von Sorte zu Sorte & reife Grad der Früchte extrem variieren. Diese Anleitung soll ein einfacher Leitfaden sein und hat keinen Anspruch auf die Vollständigkeit.

Behälter

Für die private Anwendung eignen sich Spundfässer mit Dichtung, Deckel & Spannverschluss.

Ein gründlich gereinigtes Fass ist Voraussetzung für eine qualitativ hochwertige Maische.



Tipp: Kleine 30l Fässer mit Henkel können alleine, 60l Fässer zu zweit gut getragen und verladen werden.

Gewicht

Das Gewicht und der Deckel bilden gemeinsam ein Eigenventil. Während der Gärung und Lagerung muss die Maische gegen Sauerstoffeintritt geschützt werden, aber gleichzeitig müssen die Gärgase auch entweichen können. Das gelingt am besten, wenn Sie z.B. einen grossen Stein auf den Deckel legen. Das Gewicht des Steins sollte auf den Rand des Deckels drücken, wo die Dichtung sitzt. Benutzen Sie hierbei zur Hilfe ein kleines Brett, welches unter den Stein gelegt wird. So verteilt sich das Gewicht gleichmässig.

Reinzuchthefer

In den Früchten befindet sich eine Menge natürlicher Hefe, welche beim Einmaischen zwangsläufig mit ins Fass kommt. Diese wandelt den Zucker spontan und unkontrolliert in Alkohol und CO₂ um. Damit Sie am Schluss aber einen sauberen und feinen Brand erhalten, lohnt es sich hier Reinzuchthefer einzusetzen.

Bestimmung PH – Wert /Säure (optional)

Ein PH Wert von 3 bis 3.5 garantiert die besten Lebensbedingungen für die Reinzuchthefer und schwächt zusätzlich das Überleben anderer Hefen und Bakterien. Eine Menge Maischen beinhalten von Natur aus viel Eigensäure. Eine Ansäuerung ist hier nicht nötig. Bei anderen mit hohem PH Wert kann es aber sehr sinnvoll sein mit einem Gemisch aus 50% Phosphor und 50% Milchsäure den Säurewert anzupassen. Zur Bestimmung des PH Werts können PH Messstreifen aus er Apotheke verwendet werden.

Richtiges Vorgehen beim Einmaischen

Obst vorbereiten

Das Obst sollte Tafelqualität aufweisen und voll ausgereift sein. Nur die besten und gesunden Früchte ergeben einen ausgezeichneten Brand. Erde, Blätter, Gras, Äste etc. gehören nicht in die Maische! Speziell bei Williamsbirnen sind zusätzlich die Fruchstängel und bei den Quitten der Flaum zu entfernen.

Obst ins Fass

Das (saubere!) Fass wird mit den Früchten befüllt. Weiche Früchte wie Kirschen, Pflaumen, Zwetschgen & Co. können mit einem Holz im Fass zerstoßen werden. Feste Früchte müssen von Hand oder maschinell zerkleinert, Trauben entrappt werden. Optimal ist eine Konsistenz, die Apfelmus gleicht. Bei sehr trockenen Maischen (z.B. bei Quitten) kann auch Wasser oder Birnensaft dazu gegeben werden.

PH Wert messen und einstellen

Den PH Wert mit einem Teststreifen bestimmen. Liegt der Wert über 3.5 muss angesäuert werden. Beachten sie das während dem zufügen der Säure gleichmässig gerührt werden muss.

Williamsbrinen, Mirabellen, Pflaumen, Zwetschgen, Pfirsich, Aprikosen und Holder haben in der Regel einen PH Wert über 4.0.

Reinzuchtheife zugeben

Pro 100l Maische werden 20g Reinzuchtheife zugegeben werden. Geben Sie dazu die Hefe in einen separaten Behälter und lösen Sie diese in etwas 1-2 Liter lauwarmen Wasser auf. Wenn die Hefe sich komplett aufgelöst hat, kann Sie unter die Maische gerührt werden.

Achtung!: Bei Temperaturen über 40 Grad stirbt die Hefe.

Vergärung

Dichtung und Fassdeckel auf Beschädigungen und Schmutz untersuchen. Allenfalls ersetzen und/oder Reinigen. Bei sehr trockener Maische evtl. Oberfläche anpressen und mit Frischhaltefolie abdecken.

Das Fass, wie unter dem Absatz Gewichtvermerkt, schliessen. Spannring *nicht* montieren!

Die Gärung setzt nach paar Stunden ein und dauert je nach Temperatur etwas 4-6 Wochen.

Die Temperatur am Lagerort sollte zwischen 15-25 C° liegen.

Achtung: Spannring nicht montieren! Ansonsten droht das Fass bei der Gärung zu explodieren.

Abschluss der Gärung

Wenn der Gärungsprozess abgeschlossen ist, ca. nach 7-8 Wochen, kann der Spannring angebracht werden. Der Deckel darf dabei nicht vom Fass entfernt werden. Sofern kein Sauerstoff ins Fass gelangt ist, kann die Maische grundsätzlich über mehrere Monate gelagert werden.

Ideale Lagertemperatur: 15 – max. 25 C°, Maische bitte nicht an der Sonne lagern!