

Malzbier

(Weil es schneller und einfacher geht, setzten wir anders als in Christophs Film das Malz nicht an, sondern kaufen es im Reformhaus)

Für 10 Flaschen Malzbier (5 Liter) brauchst du:

- ✓ 1,125kg dunkles Malzschrot
- ✓ 1 EL Zuckerkulör
- ✓ 5-6 EL Zucker (je nach Geschmack)
- ✓ 25g Hopfen (aus der Apotheke)
- ✓ 2 Stoffwindeln zum Filtern
- ✓ 2 große Kochtöpfe (ideal sind Töpfe mit eingebautem Thermostat)
- ✓ 1 Kochthermometer
- ✓ 1 Schlauch zum Abfüllen des Bieres
- ✓ 10 Flaschen mit Bügelverschluss (die ploppen so schön)
- ✓ **und gaaaanz wichtig:** 1 Erwachsenen als Assistenten



Zubereitung:

- 1.** Zuerst erhitzt du Wasser in einem Topf auf 50°C und gibst dann das Malzschrot dazu. Das Schrot sollte vom Wasser überdeckt sein.
- 2.** Nun gibst du 1 EL Zuckerkulör dazu und rührst die Masse dann 30 Minuten lang gut um.
- 3.** Dann erhitzt du die Flüssigkeit auf 63°C und rührst eine weitere Stunde.
- 4.** Danach erhöhst du die Temperatur noch mal auf 74°C und rührst weitere 15 Minuten.
- 5.** In der Zwischenzeit kannst du mit Hilfe deines Assistenten ein Sieb bauen. Dazu nimmst du die beiden Stoffwindeln und bindest sie so fest, dass sich in der Mitte eine Kuhle bildet. Am Besten geht das mit einem umgedrehten Hocker, bei dem du eine Kordel einmal rund um die vier Pfosten spannst und daran dann die Windeln mit Hilfe von Wäscheklammern befestigst. Dann stellst du einen leeren Topf in die Mitte unter die Windeln.
- 6.** Nun sollte am Besten der Erwachsene den Topf mit der Flüssigkeit vom Herd nehmen und vorsichtig durch das Windelsieb in den anderen Topf gießen. Danach wringt ihr die Windel am besten noch 2-3 mal aus, damit nichts von der Flüssigkeit verloren geht.
- 7.** Den Inhalt der Windel, den so genannten Treber, könntest du nun an Schweine verfüttern oder an einen Bauernhof verschenken. Falls kein Bauernhof in der Nähe ist, kannst du ihn einfach wegwerfen. Die Flüssigkeit im Topf ist die so genannte Würze.

8.Die Windeln befestigst du erneut wie vorher an dem Seil zwischen den Stuhlbeinen.

9. Nun gibst du 25g von dem Hopfen zu der Würze und erhitzt das Gemisch noch einmal für 15 Minuten auf 72°C.

10. Danach kommen die Windeln zum zweiten Mal zum Einsatz: Wieder stellst du einen zweiten Topf unter das Sieb und schüttest vorsichtig die Flüssigkeit durch das Windelsieb in den leeren Topf.

11. Wenn du den Malztrunk zum zweiten Mal gefiltert hast, gibst du je nach Geschmack 5-6 EL Zucker dazu.

12. Nun kannst du deinen Malztrunk abschmecken (Achtung, dass er nicht zu heiß ist!): Wenn er dir zu stark schmeckt, kannst du einfach noch ein bisschen Mineralwasser in den Topf geben.

13. Zum Schluss kannst du deinen Malztrunk mit dem Schlauch in die Flaschen mit Bügelverschluss füllen. Auch hierbei bittest du am besten einen Erwachsenen um Hilfe.

14. Zurücklehnen und schmecken lassen!