

# Die Sachen mit der Gärung

Vorbereitung die abgekühlte Würze vor Hefegabe gut belüften. Am besten mit einen sterilen Löffen, Kochlöffen, Schneebesen. Temperatur sollte zwischen 25 und 20°C liegen. Ist vorteilhaft damit die Gärung schneller ankommt.

Würze vor der Belüftung:



Würze während und nach der Belüftung



Hefestarter- Da sollte schon Gärzeichen sichtbar sein



Hefegabe



Hefe ist drin- anschließend wieder gut belüften



## Weisheit



Deckel mit Gärspund wieder drauf und warten bis die Gärung im Gärbottich ankommt bei Raumtemperatur 25-20°C



Gärung kommt gerade an- Signalisiert sich durch die weißen Tupfen- ist der kleine Topf mit Extra Ingwer.

So sah der Gärbeginn am Montag früh ca. 7:40Uhr aus. Hat schon ein paar Stunden gegärt



Muss jetzt schleunigst in den Kühlschrank bei 10°C. Sonst wäre es zu warm obergärig. Was heisst: bei untergärige Hefe würde zuviel Fuselalkohole (Ester) produziert. Was das Bier fruchtig macht und evtl. auch zu heftigen Kopfschmerzen führen kann.



## Beliebtes Thema- Die SVP Schnellvergärungsprobe

Weist du sicherlich noch was das ist, ODER! Jahh jahhh ☺

So siehts aus wenn im Messzylinder 100m Würze mit 1 TL Hefestarter vermischt wird. Spindel zeigt ca. 12,7°P

Mütze drüber das keine Fremdstoffe Fliegen oder sonst son ZEUG rein kommt. Ich möchte die ja anschließen probieren wies schmeckt. Ich sag's dir Morgen oder Übermorgen 🎵🎶 😊😊



So sieht es heute aus. Deutlich zu erkennen die Spindel ist schon tiefer eingesunken. Mütze wieder drüber

Startwert war 12,7°P jetzt zeigt die Spindel ca. 3,3°P ist schon fast soweit. Einen Tag oder zwei gebe ich noch.

**Soviel erstmal zum aktuellen Gärverlauf.**