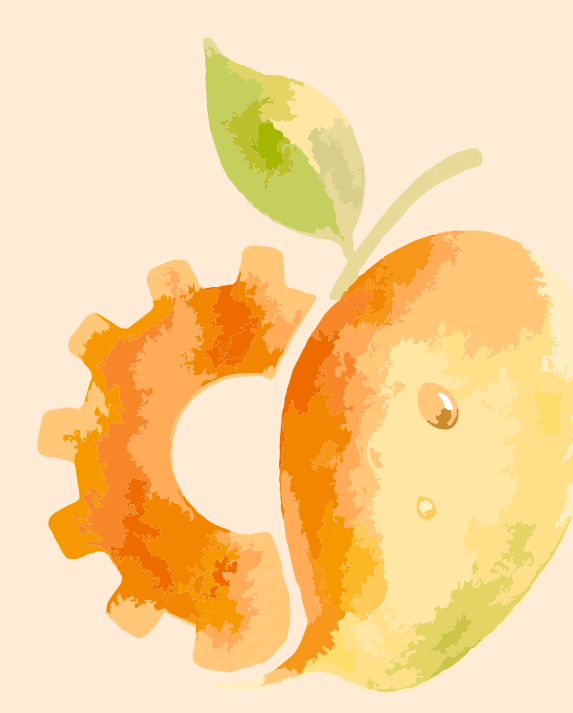
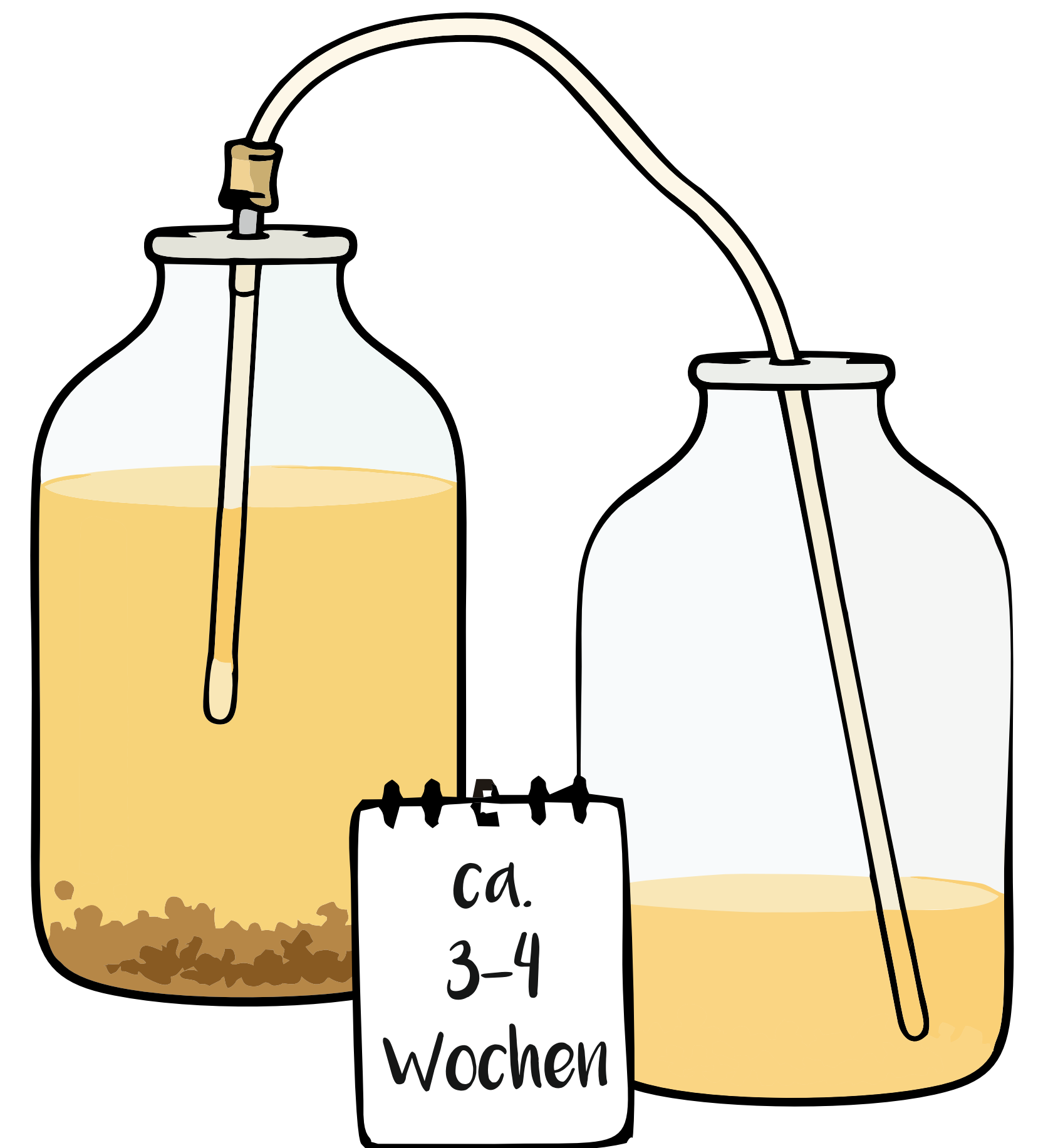
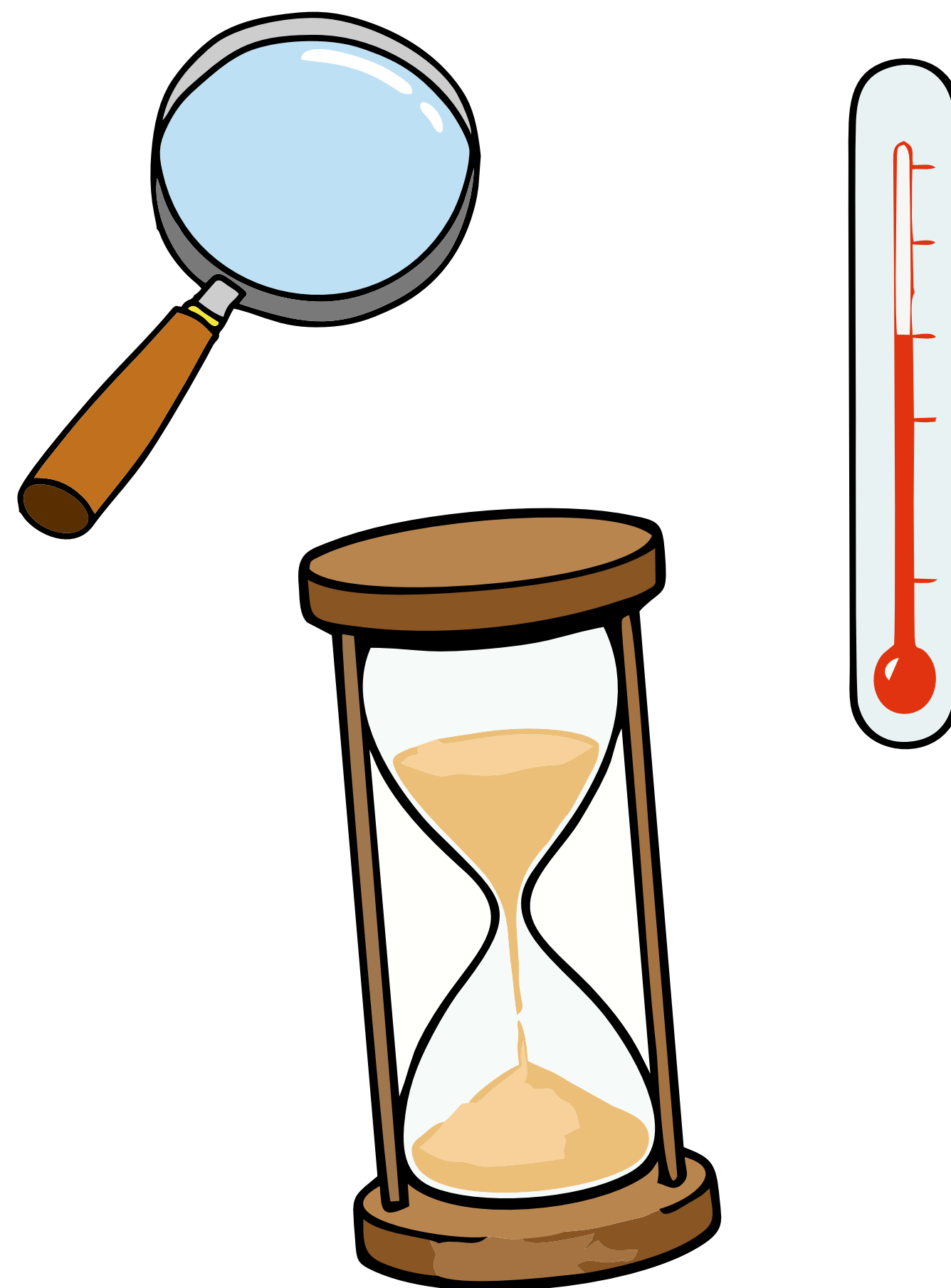
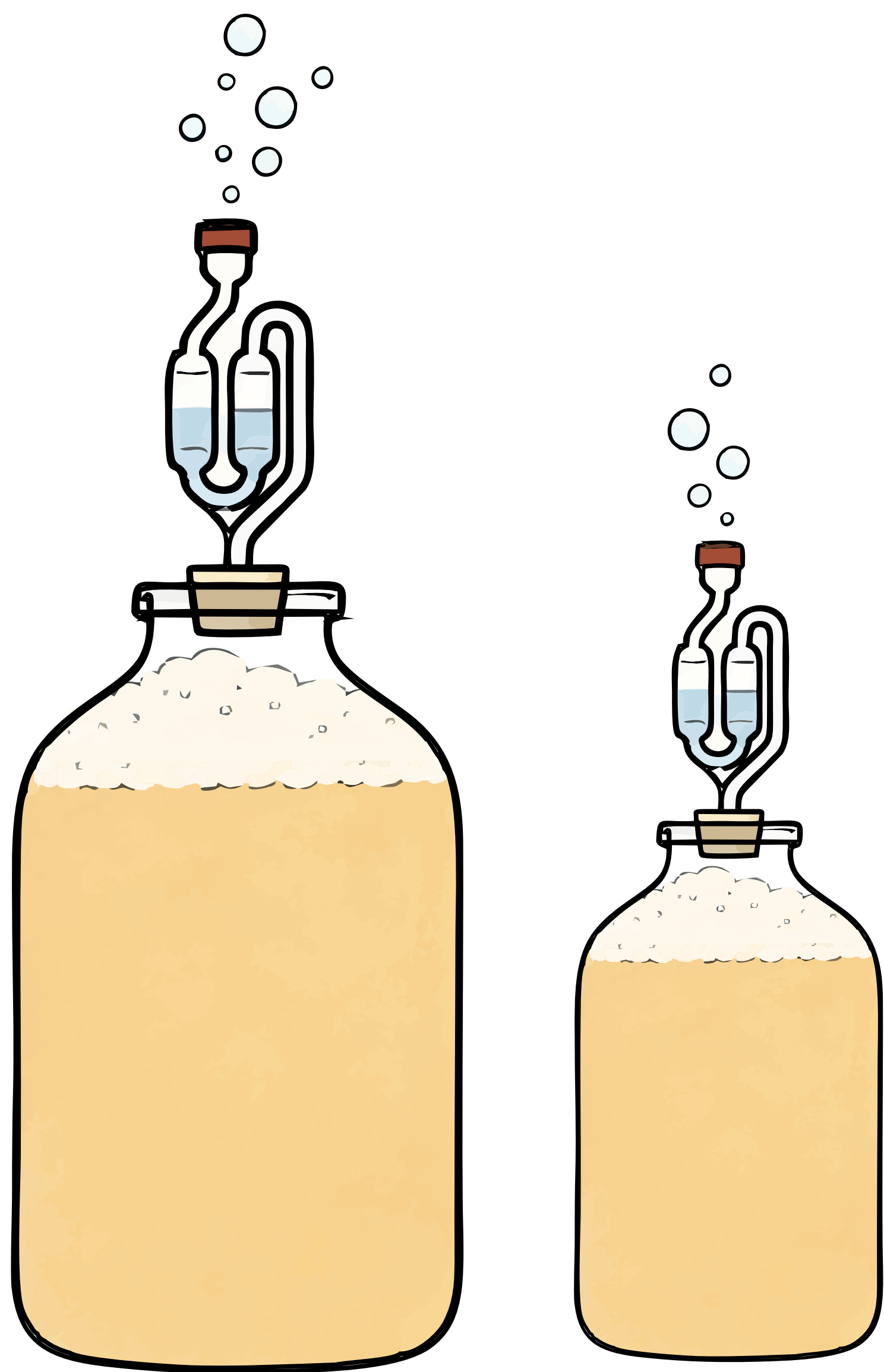




MOST MACHEN  
MIT QUALITÄT!

# 3 Die Hauptgärung



## Gärung starten

- ✓ großen Gärbehälter zu 80-90 % füllen (Steigraum für Schaumbildung lassen)
- ✓ kleinen Gärbehälter ebenso füllen (damit daraus das große Gefäß später aufgefüllt werden kann)
- ✓ Reinzuchthefer zugeben
- ✓ Hefenährsalz zugeben
- ✓ beide Behälter mit wassergefülltem Gärspund verschließen
- ✓ Raumtemperatur 16-20 °C

## Gärung überwachen

- ✓ Restzucker- und Alkoholgehalt im Labor kontrollieren lassen
- ✓ Temperatur konstant halten
- ✓ Gärspund bei Bedarf auffüllen
- ✓ Kontakt zur Luft so gering wie möglich halten

## Hauptgärung beenden

- ✓ nach ca. 3-4 Wochen durch Umschlauchen von abgesetzter Hefe trennen („1. Abstich“)
- ✓ Alkoholgehalt sollte mindestens 5 % betragen
- ✓ Restzuckergehalt < 4 g/l
- ✓ Wichtig: Beim Abstechen Sauerstoffkontakt bestmöglich reduzieren

Start der  
Gärung



Wochen

0 Gärung beginnt

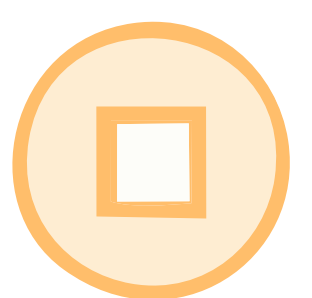
1

2 Gärung läuft

3

4

Ende der  
Hauptgärung



Zuckergehalt nimmt ab

Alkoholgehalt steigt an

