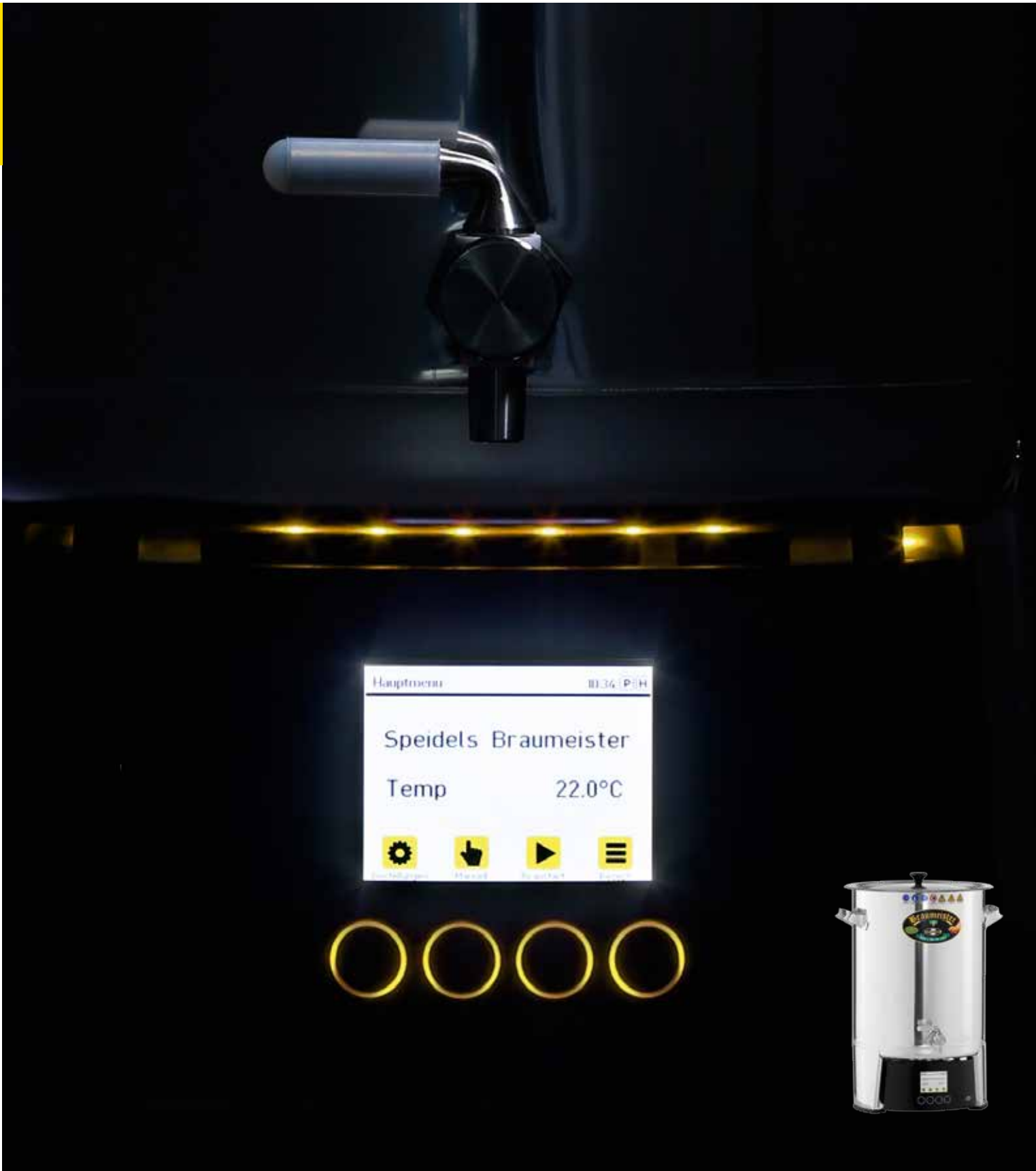
SPEIDEL

2016

» Automatisch gutes Bier

Heimbrauanlagen aus Edelstahl



» Schnauze voll von Fernsehbieren?

Echte Bierliebhaber sind von den industriell hergestellten Bieren großer Brauereien zunehmend enttäuscht. Der austauschbare Geschmack dieser Massenbiere und auch die immer länger werdende Liste der Brauzusätze lässt viele Fans über Alternativen nachdenken. Wer sich mit Standardware nicht mehr abfinden will, braut sein Bier am besten selbst. Genau hier kommt der Braumeister ins Spiel.

» Patentierte Technik vom Spezialisten

MADE IN GERMANY

Patentiert DE Patent DE 101 50 325 B4

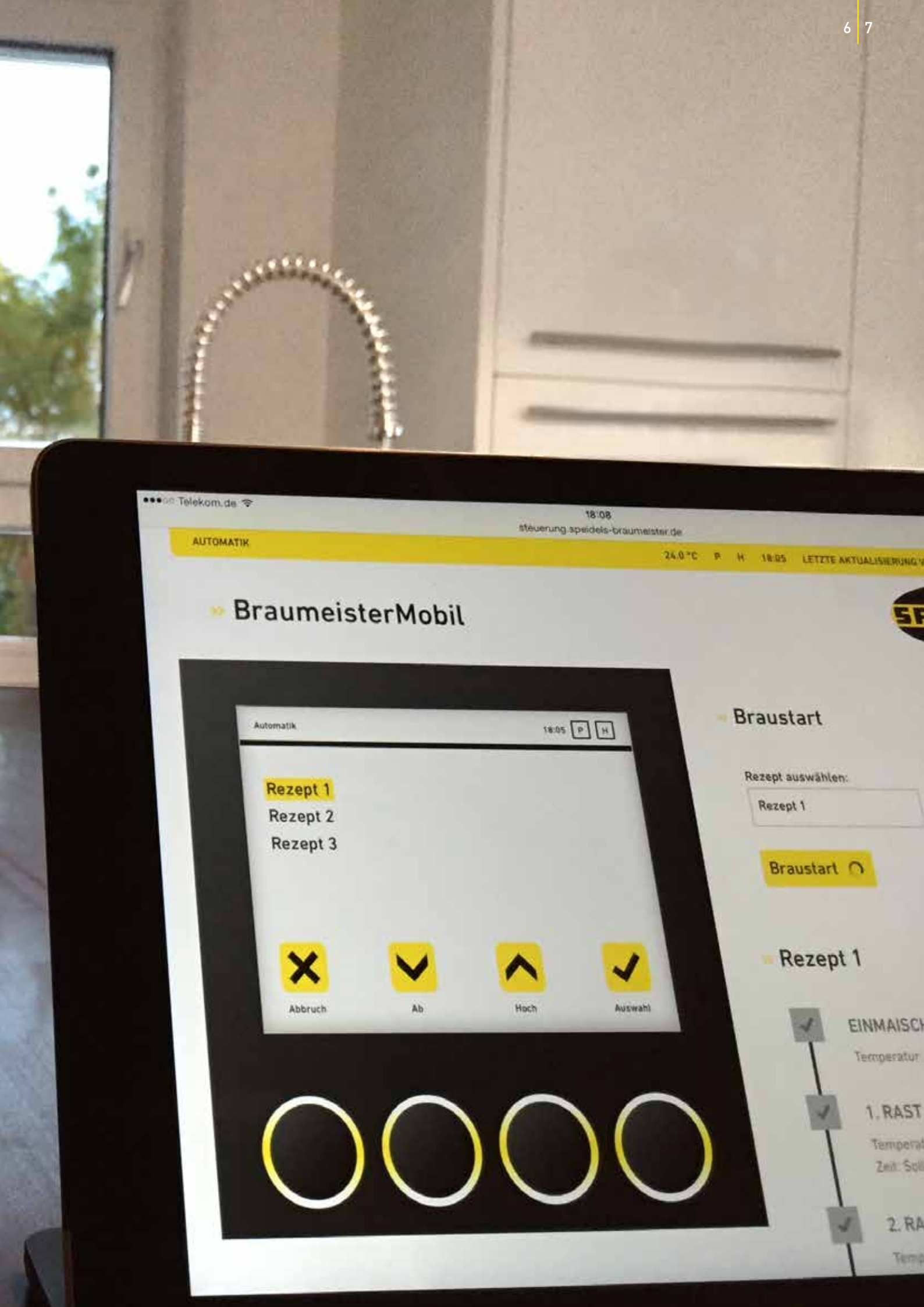
Der geniale Kniff beim Braumeister: Das Malz wird nicht durch ein Rührwerk, sondern durch schonendes Umpumpen der Würze ausgewaschen. Maischen, Läutern und Hopfenkochen – alles findet in einem Kessel statt. Das macht das Bierbrauen so einfach und sauber.

Die Steuerung kontrolliert den Brauvorgang vollautomatisch und ist je nach Rezept programmierbar. Der Braumeister besteht nahezu komplett aus Edelstahl und besticht durch eine hochwertige Verarbeitung – Made in Germany!

Braumeister
SPEIDEL
Siebblech
Oben und unten jeweils
mit Grobsieb und Feinsieb
Malzrohr
Komplett herausziehbar
für einfaches Abläutern
Heizung
Kommt nicht mit
dem Malz in Berührung
Pumpe
Schonendes Umpumpen
der Würze
Steuerung
Vollautomatisch und
einfach zu bedienen

» Jetzt können Sie überall Bier brauen

Mit dem 10-Liter-Braumeister können Sie jetzt auch in der kleinsten Küche Bier brauen. Und mit dem neuen WLAN-Modul können Sie dazu sogar auf dem Sofa liegen bleiben.


Telekom.de
18:08
steuerung.speidels-braumeister.de
AUTOMATIK
24.0 °C P H 18:05 LETZTE AKTUALISIERUNG
BraumeisterMobil
Automatik
18:05 P H
Rezept 1
Rezept 2
Rezept 3
Abbruch
Ab
Hoch
Auswahl
Braustart
Rezept auswählen:
Rezept 1
Braustart
Rezept 1
EINMAISCH
1. RAST
2. RA

» Braumeister 10 / 20 / 50 Liter

Der Braumeister macht auch Sie zum Braumeister. Er wurde speziell für den angehenden und aktiven Hobby- und Heimbrauer entwickelt. Die kompakten Maße und die einfache Handhabung machen das Gerät ideal für den Hausgebrauch.

Die vollautomatische Steuerung braut mit voreingestellten oder individuellen Rezepten. In allen Brauphasen wird die Zeit und Temperatur exakt gehalten. Im Gegensatz zu den umständlichen Gerätschaften mancher anderer Hobbybrauer muss beim Braumeister auch nicht die ganze Zeit gerührt werden. Durch die patentierte Malzrohr-Technik wird die Bierwürze schonend und bequem umgewälzt. So brennt nichts an und es muss während den Brauphasen auch nicht umgefüllt werden.

Ob Weizen, Märzen oder Altbier: Mit dem Braumeister können sämtliche Biersorten gebraut werden. Dabei werden Sie den Qualitätsunterschied zwischen Ihrem Bier und austauschbaren Massenbieren deutlich schmecken.

Aber Vorsicht: Wer einmal auf den Geschmack gekommen ist, wird Einheitsplörre für immer links liegen lassen. Natürliche Brauweise ohne Pasteurisierung, gute Zutaten und der Verzicht auf chemische Zusatzstoffe werden Sie dann nicht mehr missen wollen.

MODELLE BRAUMEISTER 10 / 20 / 50 LITER

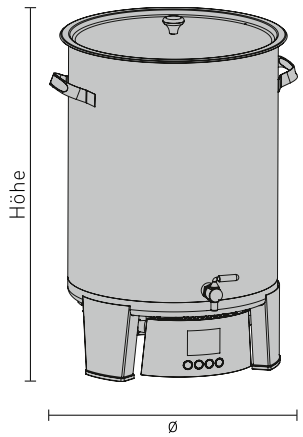
Inhalt l	Art.-Nr.	Gewicht kg	Versandgewicht kg
10	41010	10	13
20	47070	15	22
50	45050	24	30

Der Braumeister ist als 10-Liter, 20-Liter- oder 50-Liter-Modell erhältlich.

TECHNIK BRAUMEISTER 10 LITER

- Heizspirale: 1.000 W Heizleistung
- Pumpe: 9 W
- Stromanschluss: 230 V (Absicherung mind. 10 A)
- Steuerung: vollautomatische Brausteuerung (Temperatur, Zeit, Pumpe)
- Max. Malzmenge: 2,8 kg

ABMESSUNGEN BRAUMEISTER 10/20/50 LITER



Inhalt l	Höhe cm	ø cm	Kartonmaße l x b x h cm
10	48	30	60 x 40 x 50
20	60	40	74 x 60 x 61
50	70	50	74 x 60 x 61

TECHNIK BRAUMEISTER 20 LITER

- Heizspirale: 2.000 W Heizleistung
- Pumpe: 9 W
- Stromanschluss: 230 V (Absicherung mind. 10 A)
- Steuerung: vollautomatische Brausteuerung (Temperatur, Zeit, Pumpe)
- Max. Malzmenge: 6 kg

TECHNIK BRAUMEISTER 50 LITER

- Heizspirale: 3.200 W Heizleistung
- Pumpe: 2 x 9 W
- Stromanschluss: 230 V (Absicherung mind. 16 A)
- Steuerung: vollautomatische Brausteuerung (Temperatur, Zeit, Pumpe)
- Max. Malzmenge: 13 kg

» MCA, Sao Paolo

Valter und Paolo sind begeisterte Hobbybrauer. Seit mittlerweile sechs Jahren verkaufen sie mit ihrer Firma MCA unsere Produkte in Brasilien.

STARTERSET »BRAUMEISTER 10 LITER«

Bestehend aus

1 Braumeister 10 Liter
2 Edelstahl-Würzekühler 10 Liter
3 Malzmühle
4 Gärfass 12 Liter
5 Auslaufhahn für das Gärfass
6 Gärspund und Stopfen für das Gärfass
7 Große Malzkelle

Starterset 1–7	
Art.-Nr.	Preis
41011	1.154,–

Unsere Malzkits finden Sie auf Seite 17

1 2 3 4 5 6 7

STARTERSET »BRAUMEISTER 20 LITER«

Bestehend aus

1 Braumeister 20 Liter
2 Edelstahl-Würzekühler 20 Liter
3 Malzmühle
4 Gärfass 30 Liter
5 Auslaufhahn für das Gärfass
6 Gärspund und Stopfen für das Gärfass
7 Große Malzkelle

Starterset 1–7	
Art.-Nr.	Preis
47071	1.498,–

Unsere Malzkits finden Sie auf Seite 17

1 2 3 4 5 6 7

STARTERSET »BRAUMEISTER 50 LITER«

Bestehend aus

1 Braumeister 50 Liter
2 Edelstahl-Würzekühler 50 Liter
3 Malzmühle
4 Gärfass 60 Liter
5 Auslaufhahn für das Gärfass
6 Gärspund und Stopfen für das Gärfass
7 Große Malzkelle

Starterset 1–7	
Art.-Nr.	Preis
45051	2.167,–

Unsere Malzkits finden Sie auf Seite 17

1 2 3 4 5 6 7

Alle Preise in Euro zzgl. MwSt. und Versandkosten

» Braumeister 10 / 20 / 50 Liter und Zubehör

BRAUMEISTER 10 / 20 / 50 LITER

Produkt		Art.-Nr.	Preis Euro
Braumeister 10 Liter › Aus rostfreiem Edelstahl › Braumenge 10 l fertiges Bier (Normalbier) = ca. 11 l Bierwürze › Max. Malzmenge 2,8 kg		41010	999,–
Braumeister 20 Liter › Aus rostfreiem Edelstahl › Braumenge 20 l fertiges Bier (Normalbier) = ca. 23 l Bierwürze › Max. Malzmenge 6 kg		47070	1.320,–
Braumeister 50 Liter › Aus rostfreiem Edelstahl › Braumenge 50 l fertiges Bier (Normalbier) = ca. 55 l Bierwürze › Max. Malzmenge 13 kg		45050	1.890,–

Alle Preise in Euro zzgl. MwSt. und Versandkosten

ZUBEHÖR FÜR DEN VEREINFACHTEN BRAUPROZESS

Produkt		Art.-Nr.	Preis Euro
WLAN-Modul › Zur Überwachung des Brauprozesses innerhalb des eigenen Wlan-Netzes über Wlan-Router › Zum Update der Braumeistersteuerung auf die jeweils aktuellste Steuerungssoftware (Firmware) › Für alle Braumeister 10l bis 500l mit Steuerung bzw. Steuergerät 2015		77455	100,–

ZUBEHÖR BRAUPROZESS

Produkt		Art.-Nr.	Preis Euro
Edelstahl-Würzekühler für Braumeister 10 Liter		77445	63,–
Edelstahl-Würzekühler für Braumeister 20 Liter		72899	78,–
Edelstahl-Würzekühler für Braumeister 50 Liter		72900	160,–
Haube Edelstahl für Braumeister 10 Liter		78035	99,–
Haube Edelstahl für Braumeister 20 Liter		78032	112,–
Haube Edelstahl für Braumeister 50 Liter		78033	148 ,–
Thermomanschette für Braumeister 10 Liter		77451	53,–
Thermomanschette für Braumeister 20 Liter		77354	62,–
Thermomanschette für Braumeister 50 Liter		77355	81,–

Alle Preise in Euro zzgl. MwSt. und Versandkosten

ZUBEHÖR BRAUPROZESS

Produkt		Art.-Nr.	Preis Euro
Standzylinder zur Bierspindel		72897	6,50
Bierspindel › Mit Temperaturkorrektur zur Messung des Stammwürzegehalts		72896	16,–
Malzrohr verkürzt für Braumeister 20 Liter › Für 10 l Sud mit Braumeister 20 Liter › Markierung an der Zugstange unten: 12 l › Max. Malzmenge 3 kg		77421	78,–
Malzrohr verkürzt für Braumeister 50 Liter › Für 25 l Sud mit Braumeister 50 Liter › Markierung an der Zugstange unten: 20 l, 25 l, 30 l › Max. Malzmenge 6 kg		79263	87,–
Große Malzkelle		72898	8,–
Reinigungsset		78027	45,–
Malzmühle		72903	57,–
Hopfensieb › Blockiert Auslaufhahn am Braumeister 20 Liter und 50 Liter		77391	55,–
Schürze »Speidels Braumeister«		77389	21,–

Alle Preise in Euro zzgl. MwSt. und Versandkosten

KUNSTSTOFF-GÄRFÄSSER

Produkt	Art.-Nr.	Preis Euro
Gärfass 12 Liter	21047	20,–
Gärfass 20 Liter	21052	25,–
Gärfass 30 Liter	21006	28,–
Gärfass 60 Liter	21007	45,–
Gärfass 120 Liter	21008	78,–
Auslaufhahn für das Gärfass	21043	3,50
Gärspund und Stopfen für das Gärfass	21010	4,–

SPEIDELS KELLERMEISTER

- Der Kellermeister ist ein Konustank, der ideal für die drucklose Gärung ist.
- Durch seine spezielle Konstruktion setzt sich die Hefe im Konus ab und kann geerntet und wiederverwendet werden.
- Am Klarablauf kann vergärtes Bier klar abgefüllt werden.
- Sein Deckel mit Tauchrand entspricht der Funktion eines Gärspundes, ein separater Gärspund ist nicht notwendig.
- Der Kellermeister ist aus lebenmittelechtem Polyethylen. Durch seine glatte Innenfläche ist er besonders leicht zu reinigen.
- Klar- und Totalauslauf ¾" Innengewinde
- Inklusive 2 x Auslaufhahn
- Inklusive Thermometer

1 Kellermeister 30 Liter, Art.-Nr. 77367, **Euro 199,–**
2 Kellermeister 65 Liter, Art.-Nr. 77368, **Euro 245,–**
3 Kellermeister 120 Liter, Art.-Nr. 77369, **Euro 305,–**

Speidel-Qualität aus eigener Produktion

Alle Preise in Euro zzgl. MwSt. und Versandkosten

EDELSTAHL-GÄRTANKS KLEIN

- Zur Vergärung größerer Mengen Bier empfiehlt sich der Speidel-Edelstahl-Gärtank.
- Die spezielle 3D-Innenoberfläche erleichtert die Reinigung.
- Für die Herstellung untergäriger Biere ist der Doppel-Kühlmantel für den Anschluss eines Kühlaggregats vorbereitet.
- Der Edelstahl-Gärtank steht stabil und sicher auf drei Füßen.
- Klarablauf ¾" Innengewinde
- Totalauslauf ¾" Innengewinde
- Doppelmantel 2 x 1" Außengewinde
- Mit Kühlmantel
- Deckel mit Bohrung für Gärspund

1 Edelstahl-Gärtank 60 Liter (drucklos), ø 44 cm, Höhe 90 cm
Art.-Nr. FD-044-S Var 0019, **Euro 625,–**
2 Edelstahl-Gärtank 120 Liter (drucklos), ø 44 cm, Höhe 127 cm
Art.-Nr. FD-044-S Var 0020, **Euro 680,–**

Zubehör zu den Tanks finden Sie auf Seite 30/31

ZUBEHÖR REIFEPROZESS

Produkt		Art.-Nr.	Preis Euro
Bier KEG 9 Liter NC › Oben große Reinigungsöffnung		77376	99,–
Bier KEG 18 Liter NC › Oben große Reinigungsöffnung		77377	120,–

ZUBEHÖR BIER ZAPFEN

Produkt		Art.-Nr.	Preis Euro
Zapf-Set »Picnic« **NC – KEG – Bierpistole** › CO_2-Flasche 2 kg › Druckregler › Schläuche inkl. Kupplungen › Zapfhahn »Bier-Pistole« mit Kompensator		47100	235,–
Zapf-Set »Barbecue« **NC – KEG – Zapfanlage** › CO_2-Flasche 2 kg › Druckregler › Schläuche inkl. Kupplungen › Zapfanlage mit Durchlaufkühlung Pygmy 25, 230 V		47101	550,–

ZUBEHÖR ZUTATEN

Produkt		Art.-Nr.	Preis Euro
Malzkit inkl. Hopfen und Hefe			
1 Kölner		72901	19,–
2 Weizen		72902	19,–
Malzkit inkl. Hopfen und Hefe für Speidel-Rezepte			
1 Festbier		77270	22,–
2 Rauchbier		77271	22,–
3 Weizenbier 38°		77272	22,–
4 Pilsner		77273	22,–
5 IPA		77274	28,–
6 Pilsner Eichenbock		77275	28,–

Rezepte finden Sie unter www.speidels-braumeister.de

Empfehlung für 20 l Bier

› 1 Paket reicht für 2 Brauvorgänge mit dem Braumeister 10 l
1 Brauvorgang mit dem Braumeister 20 l

› 2 Pakete reichen für 1 Brauvorgang mit dem Braumeister 50 l

BRAUMEISTER
SPEIDEL
Hopfen und Malz, Gott erhalt's

ZUBEHÖR T-SHIRTS

Produkt		Art.-Nr.	Preis Euro
Shirts			
1 »Braumeister«		4777-M/L/XL/XXL	16,80
2 »Selbst braut der Mann«		4778-M/L/XL/XXL	16,80
3 »Logo«		4780-M/L/XL/XXL	16,80
4 »Die Braut«		4779-S/M/L/XL	16,80

Alle Preise in Euro zzgl. MwSt. und Versandkosten

» Schluss mit der Massenbierhaltung!

Ein alltägliches Horrorszenario: Mit undefinierbaren Zutaten versetzt, wird Bier zusammengepfercht in Kunststoffkästen durch halb Deutschland gekarrt und kommt völlig verängstigt im Mund an. Verantwortungsvolle Biertrinker kaufen daher nicht in anonymen Getränkemärkten, sondern beim Craftbrewer ihres Vertrauens. Denn bei allen, die Bier wirklich lieben, kommt nur artgerecht gebrautes Bier aus glücklichem Malz ins Glas.

» Braumeister 200 / 500 Liter

Manche Träume kann man verwirklichen! Machen Sie sich unabhängig und brauen Sie Ihren Gästen individuelles und besonderes Bier. Nutzen Sie dabei das bewährte Konzept des Braumeisters einer kompakten Brauanlage. Brauen, Abläutern, Hopfenkochen, Whirlpool und Abkühlen wird alles in einem Kessel durchgeführt.

Die vollautomatische Brausteuerung übernimmt das Brauen individuell eingestellter Rezepte und fährt alle Brauphasen zeit- und temperaturgenau durch. Das Abläutern geschieht leicht und schnell durch das Ausheben des Malzrohres mit der angebauten Aushebevorrichtung. Somit erreichen Sie einen kleckerfreien und schnellen Läuterprozess.

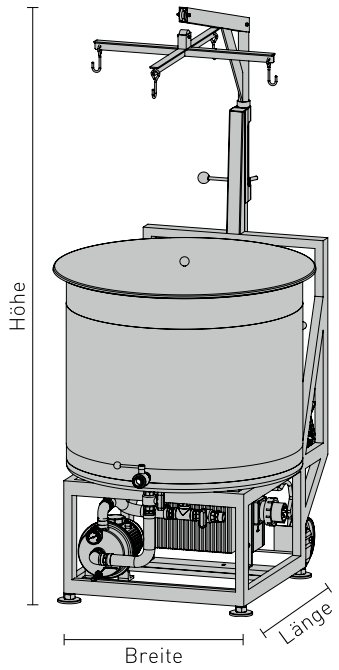
Zudem ist die Anlage mobil und einfach zu bewegen und der Platzbedarf bleibt minimal. Das macht sie optimal für Gaststätten, Kneipen, Events oder Braugemeinschaften. Die niedrigen Anschaffungskosten und ein niedriger Literpreis sorgen für eine kurzfristige Amortisation.

MODELLE BRAUMEISTER 200 / 500 LITER

Inhalt l	Art.-Nr.	Gewicht kg	Versandgewicht kg
200	45200	150	200
500	46500	380	500

Der große Braumeister ist als 500-Liter- oder 200-Liter-Ausführung erhältlich.

ABMESSUNGEN BRAUMEISTER 200/500 LITER



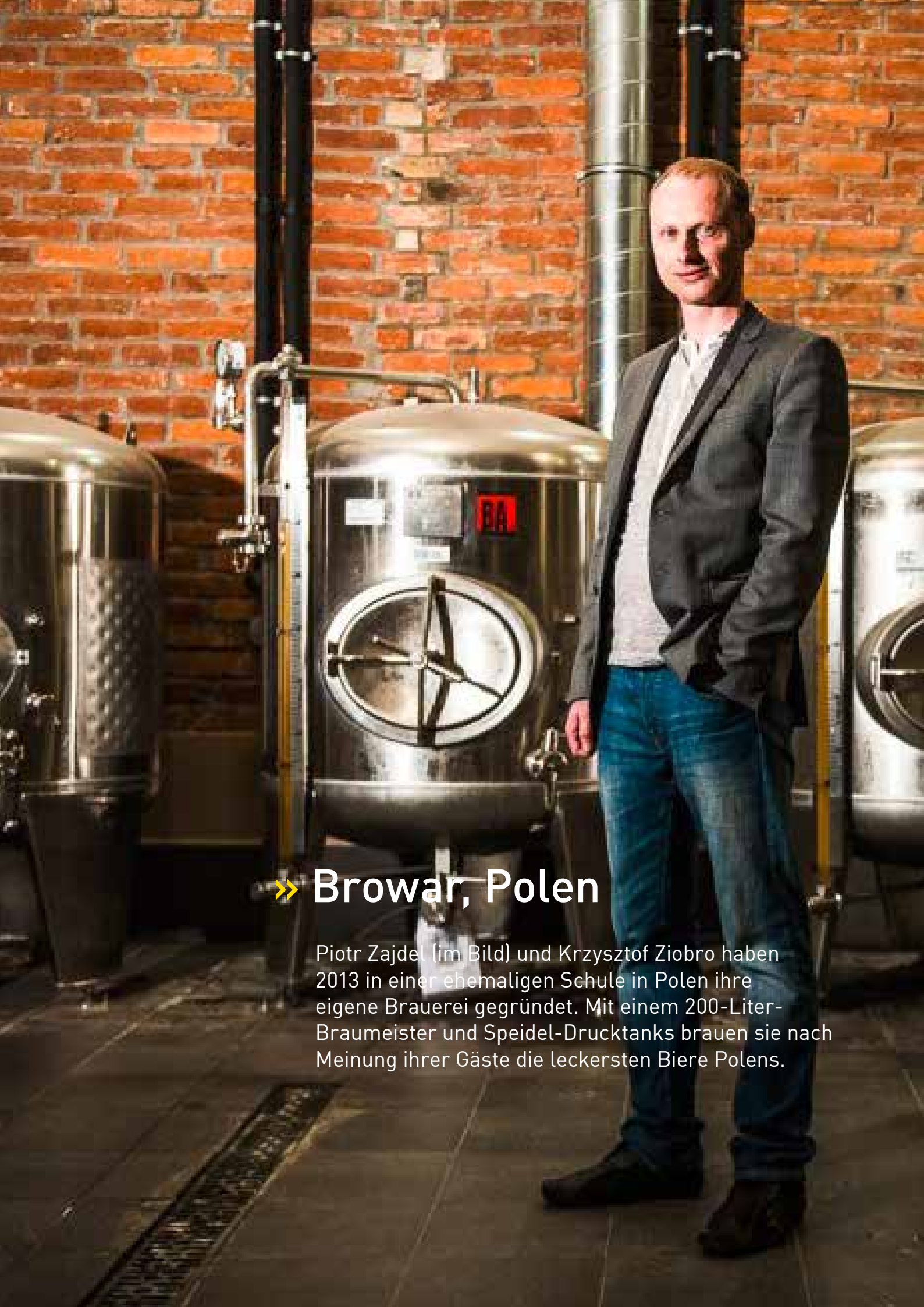
Inhalt	Länge	Breite	Höhe	Holzverschlag
l	cm	cm	cm	l x b x h cm
200	136	90	210	132 x 100 x 175
500	253	130	277	245 x 135 x 141

TECHNIK BRAUMEISTER 200 LITER

- Heizspirale: 3 x 3.000 W Heizleistung
- Pumpe: 370 W
- Stromanschluss: 400 V (Absicherung mind. 16 A)
- Gesamtanschluss: 9,4 kW
- Kühlung: 1,3 m² Doppelmantelfläche, mit Eiswasser ca. 50 min auf 25 °C mit Whirlpool
- Steuerung: vollautomatische Brausteuerung (Temperatur, Zeit, Pumpe)
- Max. Malzmenge: 42 kg

TECHNIK BRAUMEISTER 500 LITER

- Heizspirale: 6 x 3.000 W Heizleistung
- Pumpe: 370 W
- Stromanschluss: 400 V (Absicherung mind. 32 A)
- Gesamtanschluss: 18,4 kW
- Kühlung: 1,8 m² Doppelmantelfläche, mit Eiswasser ca. 2 h auf 25 °C mit Whirlpool, für kürzere Zeiten externe Zusatzkühlung notwendig
- Steuerung: vollautomatische Brausteuerung (Temperatur, Zeit, Pumpe)
- Max. Malzmenge: 120 kg



» Browar, Polen

Piotr Zajdel (im Bild) und Krzysztof Ziobro haben 2013 in einer ehemaligen Schule in Polen ihre eigene Brauerei gegründet. Mit einem 200-Liter-Braumeister und Speidel-Drucktanks brauen sie nach Meinung ihrer Gäste die leckersten Biere Polens.

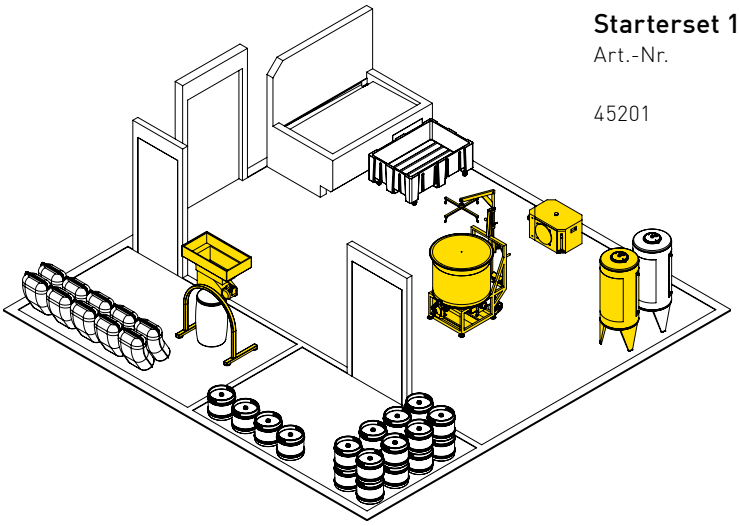
STARTERSET »BRAUMEISTER 200 LITER«

Bestehend aus

Starterset 1–12

Art.-Nr.	Preis
45201	17.040,–

1 Braumeister 200 Liter
2 Edelstahl-Rollenwanne
3 Malzmühle
4 Schlauchset 5 Meter
5 Kühlaggregat Chilly 1,7 kW
6 Edelstahl-Gärtank 240 Liter
7 Rollsockel
8 Edelstahl-Kugelhahn zu Gärtank FD 2 x
9 Gärspund und Stopfen für den Gärtank
10 Standzylinder zur Bierspindel
11 Bierspindel
12 Reinigungsset



1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12

Zur Reifung sind noch entsprechende Reife-Drucktanks oder eine entsprechende Anzahl an KEGs zu berücksichtigen.

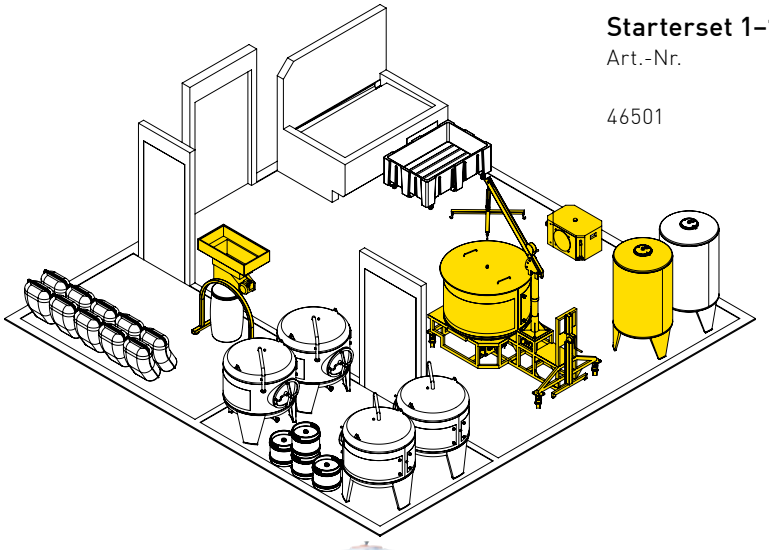
STARTERSET »BRAUMEISTER 500 LITER«

Bestehend aus

Starterset 1–12

Art.-Nr.	Preis
46501	31.390,–

1 Braumeister 500 Liter
2 Thermomanschette
3 Edelstahl-Rollenwanne
4 Malzmühle
5 Schlauchset 5 Meter
6 Kühlaggregat Chilly 1,7 kW
7 Edelstahl-Gärtank 625 Liter
8 Edelstahl-Kugelhahn zu Gärtank FD 2 x
9 Gärspund und Stopfen für den Gärtank
10 Standzylinder zur Bierspindel
11 Bierspindel
12 Reinigungsset



1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12

Zur Reifung sind noch entsprechende Reife-Drucktanks oder eine entsprechende Anzahl an KEGs zu berücksichtigen.

Alle Preise in Euro zzgl. MwSt. und Versandkosten

» Braumeister 200 / 500 Liter und Zubehör

BRAUMEISTER 200 / 500 LITER

Produkt		Art.-Nr.	Preis Euro
Braumeister 200 Liter › Aus rostfreiem Edelstahl › Braumenge 200 l fertiges Bier (Normalbier) = ca. 230 l Bierwürze › Max. Malzmenge 42 kg		45200	10.200,–
Braumeister 500 Liter › Aus rostfreiem Edelstahl › Braumenge 500 l fertiges Bier (Normalbier) = ca. 550 l Bierwürze › Max. Malzmenge 120 kg		46500	23.800,–
Braumeister 500 Liter Upgrade (Zusatzkochgerät) › Aus rostfreiem Edelstahl › Zum Kochen von 500 bis 600 l Würze, um Braumeister 500 l bei zweitem Sud fürs Maischen wieder frei zu bekommen		46510	auf Anfrage

Alle Preise in Euro zzgl. MwSt. und Versandkosten

ZUBEHÖR BRAUPROZESS

Produkt		Art.-Nr.	Preis Euro
Thermomanschette für Braumeister 200 Liter		77357	120,–
Thermomanschette für Braumeister 500 Liter › Kessel- und Deckelisolierung		77380	350,–
Standzylinder zur Bierspindel		72897	6,50
Bierspindel › Mit Temperaturkorrektur zur Messung des Stammwürzegehalts		72896	16,–
Große Malzkelle		72898	8,–
Reinigungsset		78027	45,–
Schlauchset › Kopplung Anschluss IG 1" **1** 5 m **2** 10 m		77363 77366	165,– 265,–
Malzmühle mit Zusatztrichter und Portalständer › 230 V 50 Hz		77371	2.480,–
Fass 120 Liter › Für geschrotetes Malz › Passt genau unter die Malzmühle		21008	78,–

Alle Preise in Euro zzgl. MwSt. und Versandkosten

ZUBEHÖR BRAUPROZESS

Produkt		Art.-Nr.	Preis Euro
Edelstahl-Rollenwanne für Braumeister 200 Liter › Für Auflage Malzrohr		66584	190,–
Edelstahl-Rollenwanne für Braumeister 500 Liter › Für Auflage Malzrohr		66605	330,–
PE-Universalwanne 200 Liter mit Rollen › Zur Treberentsorgung o. ä. › 126,5 x 85,5 x 46 cm (l x b x h) zzgl. Rollenhöhe		10103	235,–
Edelstahl-Universalfass 95 Liter › Zur Malzlagerung › Luftdicht		UF-044-0095	205,–
Maischepaddel Holz		77390	9,–
Schürze »Speidels Braumeister«		77389	21,–

Alle Preise in Euro zzgl. MwSt. und Versandkosten

GÄREI FERMENTEGG

- Geeignet für die Vergärung von Wein, Bier und Most
- Aus lebensmittelechten PE
- Wein, Most und Bier kann sich während der Gärphase und der Lagerung fließend bewegen
- Spontanere Vergärung, vielschichtigere und filigranere Weine und Biere
- Die Sauerstoffpermiabilität des lebensmittelechten Kunststoffes erlaubt einen gleichmäßigen Sauerstoffeinfluss und sorgt so für einen idealen Prozess der Gärung und Reifung.
- Nach der Vergärung ist die glatte Innenoberfläche sehr einfach zu reinigen.

1 Gärei Fermentegg 250 Liter,
Breite 76 cm, Höhe 120 cm
Art.-Nr. 21070, **Euro 335,–**
2 Gärei Fermentegg 600 Liter,
Breite 103 cm, Höhe 157 cm
Art.-Nr. 21080, **Euro 490,–**

Speidel-Qualität aus eigener Produktion

EDELSTAHL-GÄRTANKS (DRUCKLOS)

- Zur Vergärung größerer Mengen Bier empfiehlt sich der Speidel-Edelstahl-Gärtank.
- Die spezielle 3D-Innenoberfläche erleichtert die Reinigung.
- Für die Herstellung untergäriger Biere ist der Doppel-Kühlmantel für den Anschluss eines Kühlaggregats vorbereitet.
- Der Edelstahl-Gärtank steht stabil und sicher auf drei Füßen.
- Klarablauf 1" Außengewinde
- Totalauslauf 1" Außengewinde
- Doppelmantel 2 x 1" Außengewinde NW 10 Stutzen mit Blindkappe für Temperaturfühlerhülse
- Kühlmantel
- Deckel mit Bohrung für Gärspund

1 Edelstahl-Gärtank 240 Liter (drucklos),
ø 55 cm, Höhe 152,4 cm
Art.-Nr. FD-055-S Var 0047, **Euro 770,–**
2 Edelstahl-Gärtank 525 Liter (drucklos),
ø 82 cm, Höhe 146,6 cm
Art.-Nr. FD-082-S Var 0067, **Euro 995,–**
3 Edelstahl-Gärtank 625 Liter (drucklos),
ø 82 cm, Höhe 166,1 cm
Art.-Nr. FD-082-S Var 0068, **Euro 1.120,–**

Speidel-Qualität aus eigener Produktion

EDELSTAHL-DRUCKTANKS

- Zur Reifung bzw. zur Gärung und Reifung (Konustanks) von größeren Mengen Bier empfiehlt sich der Speidel-Edelstahl-Drucktank bis max. 1.2 bar
- Die 3D-Innenoberfläche erleichtert die Reinigung
- Mit Doppel-Kühlmantel am Tankzylinder für die Reifung und Vergärung von untergärigen Bieren außerhalb eines Kühlraumes
- Hergestellt nach Druckgeräterichtlinie 97/23/EG inkl. TÜV-Abnahme

- Gewölbter Oberboden mit Druckdom NW 400
- Sicherheitsventil am Oberboden montiert
- Typenschild zur Kennzeichnung des Behälters
- Multifunktionsanschluss: Stutzen NW 25 DIN 11851 am Oberboden angeschweißt für T-Adapter zum Anschluss von CO_2-Ventil und Spundapparat oder Sprühkopfhalter NW 10 zur Reinigung.
- Probeentnahmestutzen NW 10 DIN 11851
- Temperaturmessung-Anschweißgewindestutzen NW 10 DIN 11851
- Klarablauf 1" Außengewinde
- Totalauslauf 1" Außengewinde
- Doppelmantel 2 x 1" Außengewinde
- Tank mit Konusboden 60° oder Klöpperboden

1 Edelstahl-Drucktank 120 l, ø 55 cm, Höhe 103 cm
Art.-Nr. FD-055-S Var 0044, **Euro 2.660,–**
2 Edelstahl-Drucktank 240 l, ø 55 cm, Höhe 155 cm
Art.-Nr. FD-055-S Var 0045, **Euro 2.800,–**
3 Edelstahl-Drucktank 625 l, ø 82 cm, Höhe 174 cm
Art.-Nr. FD-082-S Var 0064, **Euro 3.310,–**

1 Edelstahl-Drucktank ZKG 120 l, ø 55 cm, Höhe 124 cm
Art.-Nr. FD-055-S Var 0046, **Euro 2.970,–**
2 Edelstahl-Drucktank ZKG 240 l, ø 55 cm, Höhe 175 cm
Art.-Nr. FD-055-S Var 0043, **Euro 3.070,–**
3 Edelstahl-Drucktank ZKG 625 l, ø 82 cm, Höhe 215 cm
Art.-Nr. FD-082-S Var 0063, **Euro 3.700,–**

ZKG auch in druckloser Ausführung lieferbar auf Anfrage

ZUBEHÖR GÄRTANKS/REIFETANKS

Produkt		Art.-Nr.	Preis Euro
Kühlaggregat Cool 0,3 kW › Optimale Lösung für kleine FD-Gärtanks 60l und 120l › Inkl. integrierter Umwälzpumpe, Temperatursteuerung und Gardena-Anschluss › Temperatur +5°C mit Wasser, bis -5°C mit Glycol		77457	680,–
Kühlaggregat Chilly 1,7 kW › Temperatur -10 °C bis +25 °C › Schlauchanschluss-Satz zu Gärtank 240 l/525 l/625 l/Drucktanks		72905	2.980,–
Gärtemperatur-Regelsystem FermFlex		77375	415,–
Einschraubhülse NW 10 für Thermometer/ Temperaturfühler FermFlex		64071	23,–

Alle Preise in Euro zzgl. MwSt. und Versandkosten

ZUBEHÖR GÄRTANKS / REIFETANKS

Produkt		Art.-Nr.	Preis Euro
Thermometer		63887	25,–
Rollsockel für FD 60 Liter / 120 Liter › Erhöhung 16 cm		77520	79,–
Rollsockel für FD 120 Liter / 240 Liter / Gärei 250 Liter › Erhöhung 16 cm		77400	95,–
CIP und Befülldeckel zu Gärtanks FD		86162	426,–
Scheibenventil zu Gärtank FD / Drucktanks › IG–AG 1", V2A		87882	96,–
Edelstahl-Kugelhahn zu Gärtank FD / Drucktanks › IG–AG 1", V2A		64939	49,–
Edelstahl-Kugelhahn zu Gärei 250 Liter / 600 Liter › AG–AG 1", V2A		69315	49,–
Reduzierung / Erweiterung von AG ¾" auf AG 1" › IG ¾"–IG 1"		45062	9,–
Gärspund und Stopfen für den Gärtank		21010	4,–
Edelstahl-Ablasshahn › AG ¾" mit Kontermuttern › V2A		65276	27,–
GEKA-Kupplung › IG 1", V2A		66540	8,–
GEKA-Kupplung › Tülle ½", V2A		66633	8,–

Alle Preise in Euro zzgl. MwSt. und Versandkosten

ZUBEHÖR REIFEDRUCKTANKS

Produkt		Art.-Nr.	Preis Euro
T-Adapterstück › Für CO_2-Anschluss/Absperrhahn und Spundapparat › Seitlich 2 x AG ¾" › Unten NW 25 zum Anschluss an Tankstutzen am Oberboden		87711	110,–
Spundapparat Piccolino › Passend auf T-Adapterstück › Anschluss IG ¾" mit Überwurfmutter		87712	248,–
CO_2-Absperrhahn › Passend auf T-Adapterstück › IG–AG ¾"		87986	17,–
Sprühkopf mit Sprühkopfhalter › Sprühkopf NW 10 › NW 25 zum Anschluss an Tankstutzen am Oberboden		87833 + 87847	200,–
Probierhahn NW 10 › Standardausführung › Ohne Zwickelspiraloption		64949	38,–
Probierhahn NW 10 Zwickel › Hahn abflammbar › Anschlussgewinde für Zwickelspirale		83922	161,–
Zwickelspirale › Für Probierhahn		83866	99,–
Verschlusskappe ¾"		64524	9,–
Verschlusskappe NW 25		76493	13,–

Alle Preise in Euro zzgl. MwSt. und Versandkosten

ZUBEHÖR REIFEPROZESS: KEGS

Produkt		Art.-Nr.	Preis Euro
Bier KEG 30 Liter › Korbfitting		77361	120,–
Bier KEG 9 Liter NC › Oben große Reinigungsöffnung		77376	99,–
Bier KEG 18 Liter NC › Oben große Reinigungsöffnung		77377	120,–

ZUBEHÖR BIER ZAPFEN

Produkt		Art.-Nr.	Preis Euro
Zapf-Set »Barbecue« (NC – KEG – Zapfanlage) › CO_2-Flasche 2 kg › Druckregler › Schläuche inkl. Kupplungen › Zapfanlage mit Durchlaufkühlung Pygmy 25, 230 V		47101	550,–
Zapf-Set »Pub« (Euro – KEG – Zapfanlage) › CO_2-Flasche 2 kg › Druckregler › Zapfkopf »Korb« › Schläuche inkl. Kupplungen › Zapfanlage mit Durchlaufkühlung Pygmy 25, 230 V		47102	580,–
Zapf-Set »Pubflex« (NC + Euro – KEG – Zapfanlage) › CO_2-Flasche 2 kg › Druckregler › Zapfkopf »Korb« › Schläuche Euro + NC inkl. Kupplungen › Zapfanlage mit Durchlaufkühlung Pygmy 25, 230 V		47103	610,–

Alle Preise in Euro zzgl. MwSt. und Versandkosten

» Bier ganz nach Ihrem Geschmack

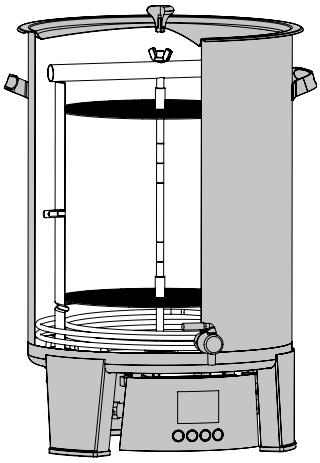
Sagen Sie den austauschbaren Massenbieren Adieu und brauen Sie Bier, das besser schmeckt! Ob Weizen, Märzen oder Altbier, ob streng nach Rezept oder mit Experimentierfreude – mit dem Braumeister ist alles möglich.

Braumeister

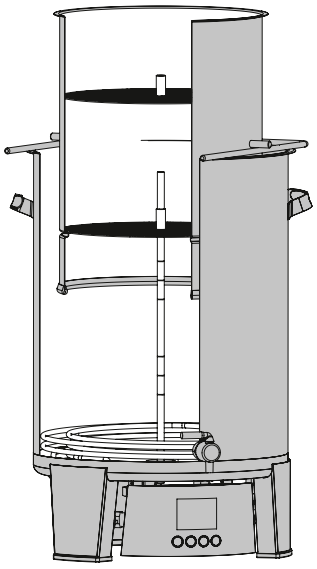
» Der Brauprozess

1 PROGRAMMIEREN
Je nach Bierrezept wird der Braumeister mit den dazugehörigen Brauzeiten programmiert. Mit Umschaltung auf die Brauautomatik startet der Brauprozess. Die Steuerung führt den Benutzer durch die einzelnen Arbeitsschritte und durchläuft vollautomatisch die vier Brauphasen.

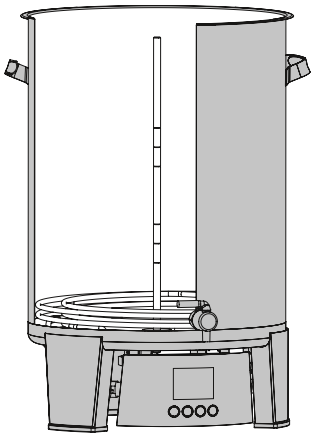
2 EINMAISCHEN
Je nach Rezept und Verfahren wird Wasser eingefüllt und auf 38° Celcius erhitzt. Nun wird das Malzrohr mit den Siebeinsätzen eingesetzt. Zwischen die Siebeinsätze wird Malz geschüttet. Das Malzrohr wird mit Bügel und Zugstange fixiert.



Behälter mit Malzrohr (Brauprozess)



Behälter mit herausgenommenem Malzrohr (Läuterprozess)



Behälter ohne Malzrohr (Hopfenkochen)

Die einzelnen Schritte des Brauprozesses sind in der Bedienungsanleitung noch einmal detailliert beschrieben.

3 MAISCHEN / BRAUEN

Die Pumpe schaltet ein. Durch den entstehenden Wasser- / Würzekreislauf wird die Stärke aus dem Malz gewaschen. Die vier Brauphasen werden gemäß Programmierung z. B. wie folgt durchlaufen:

1 Eiweißrast
55 °C, ca. 5 min
2 Maltoserast
63 °C, ca. 30 min
3 Verzuckerungsrast
72 °C, ca. 20 min
4 Verzuckerungsrast
78 °C, ca 10 min

4 LÄUTERN

Nach Ablauf der vier Phasen ertönt ein Signalton. Jetzt erfolgt der Läuterprozess einfach und schnell durch Herausnahme des Malzrohres. Beim Braumeister 200 und 500 Liter erfolgt dies mittels der Aushebevorrichtung. Einige Minuten abtropfen lassen und entfernen – ggf. noch Wasser durch das Malz gießen, um eine noch bessere Ausbeute zu erzielen.

5 HOPFEN KOCHEN

Bei offenem Deckel wird die Bierwürze unter mehrmaliger Zugabe von Hopfen 80 Minuten gekocht. Das verdampfte Wasser ist durch Zugabe von frischem Brauwasser zu ersetzen bzw. über die Zugabe bzw. Weglassen von Wasser kann nachträglich der Stammwürzegehalt eingestellt werden. Die Zugstange des Braumeisters dient gleichzeitig als Füllstandsmesser. Nach Ablauf der Kochphase ertönt wiederum ein Signalton.

6 VERGÄRUNG / REIFUNG

Nach dem Würzekochen wird die Würze schnellstmöglich per Würzekühler oder beim Braumeister 200 und 500 Liter per Doppelmantel auf Anstelltemperatur gebracht, mit Hefe versetzt und in einem ausreichend großen Behälter (Zubehör) vergärt. Nach mehrwöchiger Lagerung in Flaschen oder in einem Reifefass (Zubehör) kann das gut gekühlte Bier verkostet werden.

» Hopfen und Malz

1 HOPFENPELLETS
Aroma- oder Bitterhopfen in gepresster Form. Die Bittere des Hopfens wird in % Alphasäure angegeben und reicht in der Regel von 4 % bis 17 % Alpha. Wegen der praktischen Lagerung und Anwendung ist dies die gängigste Variante.

2 DOLDENHOPFEN
Aroma- oder Bitterhopfen in Form von getrockneten Dolden. Die Bittere des Hopfens wird in % Alphasäure angegeben. Doldenhopfen dient vor allem zur Aromatisierung der Biere am Schluss des Brauvorgangs.

Hopfenpellets sehen vielleicht nicht so schön aus wie Dolden, aber sie sind dafür gut zu dosieren.

1

2

3 PILSNER MALZ (EBC 2–3)
Zur Herstellung aller hellen Biere bzw. als Basismalz für Spezialbiere.
› Pilsner Biere
› Jeder sonstige Biertyp

4 MÜNCHNER MALZ (EBC 15–20)
Unterstreichung des typischen Biercharakters durch Aromaverstärkung. Erzielung einer kräftigen Bierfarbe.
› Malzbiere
› Festbiere
› Starkbiere

5 WIENER MALZ (EBC 7–9)
Für Erzielung »goldfarbiger« Biere und Förderung der Vollmundigkeit.
› Exportbier
› Märzenbiere
› Festbiere
› Hausbräubiere

6 WEIZENMALZ HELL (EBC 3–5)
Förderung des typischen obergärigen Aromas. Erzielung schlanker spritziger Biere und Unterstreichung des typischen Weizenaromas.
› Weizenbiere
› Kölschbiere
› Altbiere
› Obergärige Schankbiere
› Leichtbiere

7 CARAPILS MALZ (EBC 3–5)
Verbesserung des Schaumes sowie der Schaumhaltbarkeit und Hebung der Vollmundigkeit.
› Pilsner Biere
› Leichtbiere
› Alkoholfreie Biere

8 RAUCHMALZ (EBC 3–6)
Erzielung des typischen Rauchgeschmackes.
› Rauchbiere
› Lagerbiere
› Kellerbiere
› Bierspezialitäten
› Weizenbiere

» Grain and Grape, Australien

Seit mittlerweile 25 Jahren bieten die Australier alles für Homebrewing und Weinherstellung an. Ihre Braukurse erfreuen sich großer Beliebtheit.

» Braurezepte

FESTBIER
BRAUMEISTER 20 LITER

Zutaten

23 l	Brauwasser zu Beginn zzgl. Nachgüsse
2,0 kg	Pilsner Malz
2,5 kg	Münchner Malz
0,5 kg	Carapils
40 g	Hopfen Tettnanger (4,2 % Alpha)
1 Pack	Hefe Saflager S-23

Zubereitung

Maischeschema

1 60 °C › Einmaischen
2 63 °C › 25 min
3 73 °C › 40 min
4 78 °C › 10 min
5 Kochen › 80 min

Hopfengabe

30 g Tettnanger › 70 min vor Ende
10 g Tettnanger › 10 min vor Ende

Stammwürze

12 °P bei 21 l

Gärung

Gärtemperatur bei ca. 12 °C

Reifung

2–3 Tage bei Raumtemperatur, danach 3–4 Wochen im Kühlschrank bei 5 °C

RAUCHBIER
BRAUMEISTER 20 LITER

Zutaten

23 l	Brauwasser zu Beginn zzgl. Nachgüsse
2,70 kg	Münchner Malz
1,35 kg	Rauchmalz
0,45 kg	Carapils
25 g	Hopfen Hallertauer (4,2 % Alpha)
1 Pack	Hefe Saflager WB 34/70

Zubereitung

Maischeschema

1 60 °C › Einmaischen
2 63 °C › 20 min
3 73 °C › 30 min
4 78 °C › 5 min
5 Kochen › 80 min

Hopfengabe

20 g Hallertauer › 70 min vor Ende
5 g Hallertauer › 10 min vor Ende

Stammwürze

12 °P bei 21 l

Gärung

Gärtemperatur bei ca. 12 °C

Reifung

2–3 Tage bei Raumtemperatur, danach 3–4 Wochen im Kühlschrank bei 5 °C

IPA
BRAUMEISTER 20 LITER

Zutaten

23 l	Brauwasser zu Beginn zzgl. Nachgüsse
4,0 kg	Pale Ale Malz
0,5 kg	Carapils
50 g	Hopfen Centennial (12,3 % Alpha)
100 g	Hopfen Cascade (6,8 % Alpha)
1 Pack	Hefe Safale US-05

Zubereitung

Maischeschema

1 63 °C › Einmaischen
2 63 °C › 70 min
3 73 °C › 5 min
4 78 °C › 5 min
5 Kochen › 80 min

Hopfengabe

25 g Centennial › 70 min vor Ende
25 g Centennial › 55 min vor Ende
40 g Cascade › 40 min vor Ende
30 g + 30 g Cascade ›
Kochende + Kühlung

Stammwürze

12 °P bei 21 l

Gärung

Gärtemperatur bei ca. 22 °C

Reifung

2–3 Tage bei Raumtemperatur,
danach 2–3 Wochen
im Kühlschrank bei 5 °C

Auf www.speidels-braumeister.de finden Sie weitere Braurezepte.

PILSNER
BRAUMEISTER 200 LITER

Zutaten

230 l	Brauwasser zu Beginn zzgl. Nachgüsse
38,0 kg	Pilsner Malz
2,0 kg	Weizenmalz
280 g	Hopfen Tettnanger (4,2 % Alpha)
2 Pack	Hefe Saflager S-23

Zubereitung
Maischeschema
1 38 °C › Einmaischen
2 52 °C › 0 min
3 63 °C › 40 min
4 73 °C › 25 min
5 78 °C › 10 min
6 Kochen › 80 min
Hopfengabe
200 g Tettnanger › 70 min vor Ende
80 g Tettnanger › 10 min vor Ende
Stammwürze
12 °P bei 210 l
Gärung
Gärtemperatur bei ca. 12 °C
Reifung
2–3 Tage bei Raumtemperatur, danach 3–4 Wochen im Kühlschrank bei 5 °C

WEIZENBIER
BRAUMEISTER 200 LITER

Zutaten

230 l	Brauwasser zu Beginn zzgl. Nachgüsse
20,0 kg	Weizenmalz
20,0 kg	Pilsner Malz
180 g	Hopfen Tettnanger (4,2 % Alpha)
2 Pack	Hefe Safbrew WB06

Zubereitung
Maischeschema
1 50 °C › Einmaischen
2 52 °C › 0 min
3 63 °C › 15 min
4 73 °C › 35 min
5 78 °C › 15 min
6 Kochen › 80 min
Hopfengabe
180 g Tettnanger › 70 min vor Ende
Stammwürze
12 °P bei 210 l
Gärung
Gärtemperatur bei ca. 22 °C
Reifung
2–3 Tage bei Raumtemperatur, danach 2–3 Wochen im Kühlschrank bei 5 °C

» Kostenrechnung Braumeister 200 Liter

Für einen Sud von 200 Liter Bier kann ungefähr nachfolgende Kostenrechnung angesetzt werden.

Die Daten sind grobe Werte für Deutschland und hängen von den Kosten für Zutaten, Strom und Steuer von den jeweiligen länderspezifischen Gegebenheiten ab.

Die Berechnung beinhaltet keine Personalkosten.

BERECHNUNGSBEISPIEL

Malz + Hopfen	45,00 Euro
Strom	9,00 Euro
Wasser	10,00 Euro
Biersteuer	17,00 Euro
Gesamt	81,00 Euro
Pro l	**0,41 Euro**

» Rechtliches

Hobbybrauer, die in Ihrem Haushalt zum eigenen Verbrauch Bier bereiten, dürfen bis zu 200 Liter Bier pro Jahr steuerfrei herstellen. Dieses Bier darf nicht verkauft werden. Für darüber hinausgehende Mengen muss die Biersteuer entrichtet werden. Der Hobbybrauer muss vor dem ersten Brauvorgang dies dem zuständigen Hauptzollamt anzeigen. Dies ist in der Verordnung zur Durchführung des Biersteuergesetzes (BierStV) niedergeschrieben:

§ 2 - Herstellung durch Haus- und Hobbybrauer
(1) Bier, das von Haus- und Hobbybrauern in ihren Haushalten ausschließlich zum eigenen Verbrauch bereitet und nicht verkauft wird, ist von der Steuer bis zu einer Menge von 2 Hektoliter. im Kalenderjahr befreit. Bier, das von Hausbrauern in nicht gewerblichen Gemeindebrauhäusern hergestellt wird, gilt als in den Haushalten der Hausbrauer hergestellt.

(2) Haus- und Hobbybrauer haben den Beginn der Herstellung und den Herstellungsort dem Hauptzollamt vorab anzuzeigen. In der Anzeige ist die Biermenge anzugeben, die voraussichtlich im Kalenderjahr erzeugt wird. Das Hauptzollamt kann Erleichterungen zulassen. Das für Sie zuständige Zollamt, bei dem Sie Ihren ersten Brauvorgang anmelden müssen, finden Sie unter www.zoll.de.

Für den Verkauf oder Ausschank von selbst gebrautem Bier ist die Biersteuer von Beginn an zu entrichten und die Braumenge anzumelden. Seit 2004 wurde im Rahmen der EU-Harmonisierung eingeführt, dass kein Braumeistertitel mehr notwendig ist um Bier selbst zu brauen, auch nicht wenn in großen Mengen gebraut wird oder über den Handel verkauft wird. Es wird nur noch unterschieden, ob man nur in seiner Gaststätte ausschenkt, wo man unter Gaststätten veranlagt wird oder ob man über den Handel verkauft, bei dem man dann als Gewerbe eingestuft wird.

» Braukurse

Sie wollten schon immer wissen, wie Sie aus Hopfen, Wasser und Malz selbst Bier brauen können? Oder möchten Sie einfach etwas mehr über Ihr Lieblingsgetränk erfahren und dieses in einer geselligen Runde verkosten und genießen? Dann sollten Sie an einem Braukurs teilnehmen.

Im Vordergrund steht dabei nicht das Vorzeigen hochpolierter Braukessel, sondern das handwerkliche Brauen und zünftige Geselligkeit. Unter www.speidels-braumeister.de finden Sie Adressen in Ihrer Nähe und weitere Informationen.

Witbier
2.5 kg Pilsner Malt
kg Flaked Wheat
Wheat – gelatinised @ 80C
Oats
Oats
64C Mash
Sparge @ 75C

10-2015/1

BEHÄLTER AUS LEIDENSCHAFT

Speidel Tank- und Behälterbau GmbH
Krummenstraße 2
72131 Ofterdingen
Telefon +49(0)7473 9462-0
Telefax +49(0)7473 9462-99
verkauf@speidel-behaelter.de

www.wagnerwagner.de

www.speidels-braumeister.de

Preise und technische Ausführung der Produkte sind freibleibend.