HOYER

HOYER
Brauereitechnik
Lilienthalstraße 44
D - 15831 Mahlow
Deutschland
Tel.: +49-(0)3379-20 48 54
Fax: +49-(0)3379-20 48 56
Mobil: +49-(0)171-737 39 41
E-Mail: info@mikrobrau.de

Bier-Katalog 2008:

BIER

Ab Seite:

050	Bierhefe	3
051-052	Malz und Malzextrakt	8
051	Malzmühlen	11
053	Hopfenprodukte	13
055	Additive für Bierbereitung	15
056	Braupakete, Malzpakete	17
057	Braugeräte und Zubehör	22
058	Druckfässer und Zubehör	26
059	Messgeräte für Bier	29
061	Bücher	30

SO EINFACH KÖNNEN SIE BESTELLEN:

☎ +49(0)3379-20 48 54

Finden Sie den Artikel in der Preisliste und vermerken Sie in der Tabelle die gewünschte Stückzahl. Drucken Sie die entsprechende Seite mit Ihren vermerkten Artikeln aus und rufen Sie uns bitte an: Ihre telefonischen Bestellungen nehmen wir montags bis donnerstags von 9 Uhr bis 12 Uhr und von 13 Uhr bis 18 Uhr, sowie freitags bis 16:30 Uhr gerne entgegen. Unsere Mitarbeiter stehen Ihnen außerdem bei Fragen zu unseren Produkten und Diensten zur Verfügung. Halten Sie bitte gegebenenfalls Ihre Kundennummer und die Artikelnummern bereit.

www.mikrobrau.de

Suche, Auswahl und Bestellung waren noch nie so einfach! Mit dem elektronischen Einkaufskorb genügt ein Mausklick um Ihre Bestellung aufzugeben.

+49(0)3379-20 48 56

Füllen Sie das Bestellformular aus und faxen Sie es uns. Bitte vergessen Sie dabei nicht, Ihre vollständige Adresse anzugeben!

Natürlich können Sie uns Ihre Bestellung auch stets per Post zusenden.

Post-Adresse:
HOYER Brauereitechnik
Lilienthalstr. 44
15831 Mahlow
Deutschland

mailto: info@mikrobrau.de

Sie können Ihre Bestellung auch per E-Mail schicken. Bitte vergessen Sie dabei nicht, Ihre vollständige Adresse anzugeben!

Die Preisliste finden Sie unter: BK Preisliste 2006

HOYER Brauereitechnik | Lilienthalstraße 44 | D-15831 Mahlow | Tel.: +49-(0)3379-20 48 54 | Fax: +49-(0)3379-20 48 56

DREWFERM Bierhefe obergärig

Universalhefe für Bier von hoher Qualität. 10 Minuten aufquellen lassen in einem Glas lauwwarmes Wasser (max. 35°C) und dann direkt der Würze zufügen.

Art.Nr.	Inhalt
050.035.5	6 g
050.036.3	100 g
050.037.1	500 g

DREWFERM BLANCHE

Obergäriger Bierhefe, spezial für Weißbiere. Entstehen vielen gewürzigen Aroms. Sedimentation: niedrig. Endvergärungsgrad: niedrig. Empfohlener Temperatur-Bereich: 18°C-24°C Dosierung: 5 bis 8 g/10 l. Packung: 12g und 100g.

Art.Nr.	Inhalt
050.028.0	12 g
050.029.8	100 g
050.027.2	500 g

DREWFERM LAGER

Untergäriger Bierhefe für eine neutrale Vergärung. Wenige oder ohne Bildung von Schwefelkomponente. Sedimentation: hoch Endvergärungsgrad: mittel Empfohlener Temperatur-Bereich: 10°C-15°C. Dosierung: 3 bis 6/10l.

Art.Nr.	Inhalt
050.030.6	12 g
050.031.4	100 g
050.032.2	500 g

Bierhefe SAFBREW S 33

Eine sehr beliebte Vielzweck- Hefe, sehr robust und passt gut für Spezialbiere. Belgischer Typus (Weißbier, Abteibier)- kein Problem. Ausgezeichnetes Geschmacks-Profil. Sedimentation: mittel. Endvergärungsgrad: hoch. Empfohlener
Temperatur-Bereich: 15°C-24°C.
Dosierung: 50 g/hl-80 g/hl. Kann auch bei Flaschekonditionierung eingesetzt werden: 2.5 g/hl-5 g/hl). Packung: 10 und 500g.

Art.Nr.	Inhalt
050.001.7	10 g
050.002.5	500 g

Bierhefe SAFBREW T 58

Obergärige Hefe, **die mehr Ester produziert und ein würziges Aroma verleiht**. Gute Sedimentation, höhere Enddichte.
Gärtemperatur: 18-24°C,
Gebrauchsdosis: 5-8 g/10 l.

Art.Nr.	Inhalt
050.003.3	10 g
050.004.1	500 g

Bierhefe SAFLAGER W 34/70

Sedimentation: hoch. Endvergärungsgrad: mittel. Empfohlener Temperatur-Bereich: 10-14°C. Dosierung: 8-12 g/10 l (Bei Temperaturen unter 12°C erhöhen Sie bitte die Dosierung bis auf 20-30 g/10l).
Packung: 500g.

050.013.2	500 gram

Bierhefe SAFLAGER S 23

Die erste **Saccharomyces Carlbergensis** in getrockneter Form für echte Biere im Pilstyp! Sehr gute Sedimentationseigenschaften. Auch für Starkbiere bis 22°Plato geeignet! **Produziert fruchtige und esterreiche Pilsbiere.** Gärtemperatur: 10-14°C.
Gebrauchsdosis: 8-12 g/10 l.

Art.Nr.	Inhalt
050.020.7	11,5 g
050.021.5	500 g

FERMENTIS

Bierhefe SAFALE S 04

Universelle obergärige Hefe mit sehr **guten Sedimentationseigenschaften**. Sorgt für eine schnelle Vergärung und einen **niedrigen Endvergärungsgrad** (1008-1012 SG = 2-3° Plato). Gärtemperatur: 18-24°C.
Gebrauchsdosis: 5-8 g/10 l.

Art.Nr.	Inhalt
050.005.8	11,5 g
050.006.6	500 g

Bierhefe SAFALE K 97

Deutsche obergärige Hefe mit mäßi-ger Sedimentation und mäßiger Endvergärungsgrad. Produziert während der Gärung einen kompakten Hefehut obenauf. **Unter anderem für Weizenbiere, Weißbiere,…**
Gärtemperatur: 18-24°C,
Gebrauchsdosis: 5-8 g/10 l.

050.011.6	500 g

Bierhefe SAFALE US 56

Bekanntester Amerikanischer Hefestamm, jetzt erhältlich als praktische Tockenhefe. Für ein ausgeglichenes Bier mit wenig Diacetyl und einen ausgesprochen frischen Nachgeschmack. Sedimentation: niedrich bis mittel. Endvergärungsgrad: mittel.Empfohlener Temperatur-Bereich: 15-24°C. Dosierung: 5-8 g/10 l. Packung: 11,5 g.

Art.Nr.	Inhalt
050.007.4	11,5 g
050.008.2	500 g

Bierhefe SAFLAGER S 189

Saccharomyces Carlbergensis von einer Schweizer Brauerei. **Produziert neutrale Biere im Pilstyp**. Sehr gute Sedimentationseigenschaften. Mäßige Enddichte. Gärtemperatur: 10-14°C.
Gebrauchsdosis: 8-12 g/10 l.

050.023.1	500 gram

HOYER Brauereitechnik | Lilienthalstraße 44 | D-15831 Mahlow | Tel.: +49-(0)3379-20 48 54 | Fax: +49-(0)3379-20 48 56

Warum flüssige Bierhefe?

INFO

Hefe spielt eine wichtige Rolle in der Qualität Ihres Bieres. **Der Gebrauch von Flüssighefen gibt Ihrer Biere mehr spezifische und typische Arome für jedes verschiedenes Bier.**
WYEAST ist der Welts grösster Lieferant von Flüssighefen für den Hausbrauer. Rassenspezifi sche Hefen sind in ihre Laboratorien isooliert worden. Die spezielle "smack-pack" Verpackung erlaubt jeden Hausbrauer jetzt um diese Hefen einfach zu gebrauchen für seine Biere.
Der Gebrauch ist sehr einfach: ein Hefe-Pack aus dem Kühlschrank holen, das innere Säckchen mit Ihrem Hand zerschlagen, gut schütteln und das Hefe-Pack auf Zimmertemperatur aufquellen lassen. Einmal komplett aufgequellt ist die Hefe fertig zum Gebrauch. Das Pack mit einer Schere öffnen und die Kultur Ihrer abgekühlten Würze hinzufügen.

WYEAST Hefen sind in 3 Verpackungen lieferbar: BREWERS CHOICE standard, BREWERS CHOICE XL und BREWERS CHOICE Hefe Suspensionen.

Smack pack PROPAGATOR

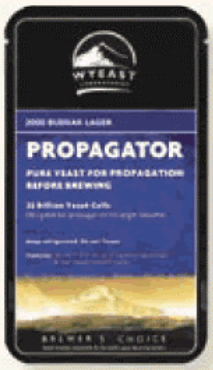
Für den Hausbrauer: genügend für bis zu **15 l Würze** ohne Starterkultur. Sterilen Smack-Pack. Enthällt 50 ml, Nährung inclusive. Längere Aufbewahrung möglich: 6-12 Monaten nach Produktionsdatum. Gebrauchsanweisung mitgeliefert.

Smack pack XL ACTIVATOR

Für den **grösseren Hausbrauer oder kleine Mikro-Brauereien:** genügend für bis zu **30 l Würze** ohne Starterkultur. Sterilen Smack-Pack. Enthällt 175 ml, Nährung inclusive also mehr als 3,5 mehr Hefezellen! Längere Aufbewahrung möglich: 6-12 Monaten nach Produktionsdatum. Gebrauchsanweisung mitgeliefert.

HEFE-SUSPENSIONEN

Für Mikro-brauereien. Professionelle Verpackung von 1 liter **hochkonzentrierter** Hefesuspension. Wird direkt per Federal Express von WYEAST nach Ihre Adresse geschickt. Aufbewahrung: 2 Wochen. Kontaktieren Sie unseren Grosshandel für Informationen, Preise, Jahreskontrakte,...



Tubes

Warum und wie bereiten Sie einen Hefestarter zu:

Für grössere Würzemengen oder Würze mit Dichte über 1050 soll einen Hefestarter angewendet werden. Die Menge der verwendeten Hefezellen ist entscheidend für die Qualität des Biers. Die meisten Brauer verwenden viel zu wenig Hefe. Dadurch kann es nicht nur zu einer unvollständigen Vergärung kommen, sondern auch zu Geschmacksabweichungen und zu größerer Gefahr von Infektionen als Folge einer "Unterbesetzung" der Hefe. Daher ist die Verwendung eines Hefestarters von Vorteil. Das Ansetzen des Hefestarters ist nicht schwierig: 50 g Malzextrakt-Pulver in 500 ml Wasser auflösen und 5 g Hefenährsalz oder Nutrivit hinzufügen. Diese Mischung 5 Minuten lang kochen und dann in einen gut gereinigten und sterilen Behälter (gläsernen Erlenmeyer etc.) gießen, den Behälter mit einem Wattepfropfen gut verschließen und abkühlen lassen. Nach dem Abkühlen die Hefe hinzufügen und gut belüften (vorzugsweise mit einem sterilen Luftfilter und einer Pumpe). Halten Sie den mit einem Gärverschluss verschlossenen Behälter auf einer Temperatur von 21 bis 26°C und zwar 12 Stunden lang (Fortsetzung der Hefevermehrung). Ihr Hefestarter ist nun fertig für den Gebrauch (oder für eine weitere Vermehrung). Nun den Hefestarter der Bierwürze beigeben. Wenn Sie den Hefestarter nicht sofort verwenden können, bewahren Sie ihn vorübergehend im Kühlschrank auf. Nehmen Sie den Hefestarter einige Stunden vor dem Gebrauch aus dem Kühlschrank, damit er vor dem Hinzufügen zur Bierwürze auf Zimmertemperatur erwärmt wird.

Art.Nr.	Beschreibung
050.072.7	5112 Brett. bruxel.
050.175.9	5335 Lactobacillus Delbrucki
050.179.1	5733 Pediococcus cerev.

BREWER'S CHOICE
WYEAST
Pure Yeast Cultures
for great traditional beers!

HOYER Brauereitechnik | Lilienthalstraße 44 | D-15831 Mahlow | Tel.: +49-(0)3379-20 48 54 | Fax: +49-(0)3379-20 48 56

WYEAST BIERHEFE 050

WYEAST BEER YEAST

Type	PROPAGATOR	XL ACTIVATOR
1007 German Ale	050.048.8	050.148.6
1010 American Wheat	-	050.174.2
1028 London Ale	050.046.2	050.146.0
1056 American Ale	050.073.5	050.187.4
1084 Irish Ale	050.050.4	050.150.2
1098 British Ale	050.057.8	050.157.6
1099 Whitbread Ale	-	050.171.8
1187 Ringwood Ale	050.060.2	050.160.0
1214 Belgian Ale	050.040.5	050.140.3
1272 American Ale II	-	050.177.5
1275 Thames Valley	-	050.180.9
1318 London Ale III	050.062.8	050.162.6
1335 British Ale II	050.061.1	050.161.9
1338 Europian Ale	050.058.6	050.158.4
1388 Belgian Strong Ale	050.051.2	050.151.0
1728 Scottish Ale	050.052.9	050.152.7
1762 Belgian Abbey-2	050.053.7	050.153.5
1968 London ESB Ale	050.063.6	050.163.4
2000 Budvar Lager	050.081.8	050.181.7
2001 Urquell Lager	050.082.6	050.182.5
2007 Pilsener Lager	050.049.6	050.149.4
2035 American Lager	050.084.2	050.184.1
2042 Danish Lager	050.059.4	050.159.2
2112 California Lager	050.055.3	050.155.1
2124 Bohemian Lager	-	050.176.7
2206 Bavarian Lager	050.041.3	050.141.1
2278 Czech Pils	050.044.6	050.144.4
2308 Munich Lager	050.056.1	050.156.9
2565 Kolsch	050.047.0	050.147.8
3056 Bavarian Wheat Blend	050.067.7	050.167.5
3068 Weihenstephan Wheat	050.045.4	050.145.2
3278 Belgian Lambic blend	050.043.8	050.143.6
3333 German Wheat	050.066.0	050.166.8
3463 Forbidden Fruit	-	050.173.4
3522 Belgian Ardennes	-	050.168.2
3638 Bavarian Wheat	-	050.170.0
3787 Trappist High Gravity	050.054.5	050.154.3
3942 Belgian Wheat	-	050.178.3
3944 Belgian Witbier	050.042.1	050.142.9

OBERGÄRIGE Hefe

Obergärige Biere oder Ales sind von einem reichen, gut strukturierten Profil mit einem fruchtigen Geruch und Geschmack gekennzeichnet. Jeder Bakterienstamm hat einzigartige Eigenschaften, die abhängig von der Zusammensetzung und der Gärungstemperatur verstärkt oder vermindert werden können.

1007 German Ale:
Gärt herb und frisch und gibt einen komplexen, aber milden Geschmack. Produziert eine sehr stabile Krone und gärt gut bis 55°F Untergrenze. Ausflockung: wenig. Scheinbarer Gärungsgrad = 73-77% (13-20°C).

1010 American Wheat:
Eine herb gärende, wirklich spitzenmäßig ergiebige Hefe, die ein herbes, leicht saures, frisches Bier produziert, im Stil des amerikanischen Hefeweizen. Ausflockung: wenig, scheinbarer Gärungsgrad = 74-78% (14-23°C).

1028 London Ale:
Reich, mit einem herben Nachgeschmack, mineralisches Profil, voll und frisch, mit etwas Fruchtigkeit. Ausflockung: mittel, scheinbarer Gärungsgrad = 73-77% (16-22°C).

1056 American Ale:
Kommerziell für verschiedene amerikanische Ales verwendet. Diese Bakterienstämme gären herb, enden weich, sanft und klar und sind sehr gut ausgewogen. Ausflockung: wenig bis mittel, scheinbarer Gärungsgrad = 73-77% (16-22°C).

1084 Irish Ale:
Etwas Restmalz und Restfruchtigkeit; bestens für Stout-Biere. Klar, weich und sanft und gut strukturiert. Ausflockung: mittel, scheinbarer Gärungsgrad = 71-75% (17-22°C)

1098 British Ale:
Von Whitbread. Gärt herb und frisch, leicht sauer, fruchtig und gut ausgewogen gärt gut bis 65°F Untergrenze. Ausflockung: mittel. Scheinbarer Gärungsgrad = 73-75% (18-22°C).

1099 Whitbread Ale:
Ein mild-malziges und leicht fruchtiges Gärungsprofil; nicht so sauer und so herb wie 1098 und viel mehr ausflockend. Klärt gut ohne Filterung. Ausflockung: hoch. Scheinbarer Gärungsgrad = 68-72% (18-24°C).

1187 Ringwood Ale:
Allgemein bekannte Hefe europäischen Ursprungs mit einzigartigen Gärungs- und Geschmackseigenschaften. Deutlich fruchtig und esterartig und mit hoher Ausflockung. Liefert ein komplexes, malziges Profil, das gut klärt. Nachdem die Gärung abgeschlossen ist, ist eine gründliche Diacetylruhe zu empfehlen. Ausflockung: hoch. Scheinbarer Gärungsgrad = 68-72% (18-23°C)

1214 Belgian Ale:
Spitzengärungshefe im Abteistil, für sehr schwere Biere geeignet. Esterartig, Ausflockung: mittel. Scheinbarer Gärungsgrad = 72-76% (14-26°C)

1272 American Ale II:
Fruchtiger und mit besseren Ausflockung als 1056. Leichter Nussgeschmack. Mit sanfter, leicht Saurige Nachgeschmack.. Höher ausflockung. Scheinbarer Gärungsgrad = 72-76 % (16-22°C.)

1275 Thames Valley Ale:
produziert ein klassisches, britisches Bitterbier, mit reichem, komplexem Geschmacksprofil, klar, leicht malziger Charakter,

HOYER Brauereitechnik | Lilienthalstraße 44 | D-15831 Mahlow | Tel.: +49-(0)3379-20 48 54 | Fax: +49-(0)3379-20 48 56

wenig fruchtig, wenig esterartig, gut ausgewogen. Ausflockung: mittel. Scheinbarer Gärungsgrad = 72-76% (17-22°C).

1318 London Ale III:
Von einer traditionellen Londoner Brauerei, mit einem großen Malz- und Hopfenprofil. Wirklich spitzenergiebige Bakterienstämme, fruchtig, sehr leicht, sanft ausgewogener Geschmack, leicht süßer Nachgeschmack. Ausflockung: hoch. Scheinbarer Gärungsgrad = 71-75% (18-23°C)

1335 British Ale II:
Typisch für das britische und kanadische Gärungsprofil mit guter Ausflockung und malzigen Geschmackseigenschaften, frischer Nachgeschmack, klar, ziemlich herb. Ausflockung: hoch. Scheinbarer Gärungsgrad = 73-76% (17-24°C)

1338 European Ale:
Kommt von der "Wissenschaftlichen" in München, gut strukturierter, komplexe Bakterienstamm, mit sehr malzigem Nachgeschmack. Produziert eine dichte Krone während der Gärung. Ausflockung: hoch. Scheinbarer Gärungsgrad = 67-71% (17-22°C).

1388 Belgian Strong Ale:
Robuste Geschmackshefe mit mittlerer bis hoher Alkoholtoleranz. Fruchtiger Geruch und Geschmack, herb, saurer Nachgeschmack. Ausflockung: wenig. Scheinbarer Gärungsgrad = 73-77% (18-24°C).

1728 Scottish Ale:
Ideal geeignet für Ale im schottischen Stil und für sehr schwere Biere aller Typen. Ausflockung: hoch. Scheinbarer Gärungsgrad = 69-73% (13-24°C).

1762 Belgian Abbey II:
Sehr schwere Hefe mit auffallend warmem Charakter von der Ethanolproduktion. Leicht fruchtig mit herbem Nachgeschmack. Ausflockung: mittel. Scheinbarer Gärungsgrad = 73-77% (18-24°C).

1968 London ESB Ale:
Hoch ausflockender, spitzen-gärender Bakterienstamm mit einem reichen, malzigen Charakter und ausgewogener Fruchtigkeit. Dieser Bakterienstamm ist so ausflockend, dass zusätzliche Belüftung und Rührung notwendig ist. Ein ausgezeichneter Bakterienstamm für Fassbiere. Ausflockung: hoch. Scheinbarer Gärungsgrad = 67-71% (18-22°C).

2565 Kölsch:
Ein Hybride mit Ale- und Pilscharakter. Dieser Bakterienstamm entwickelt ausgezeichnete Malzigkeit mit mäßiger Fruchtigkeit und frischem Nachgeschmack. Gärt gut bei mäßigen Temperaturen. Ausflockung: wenig. Scheinbarer Gärungsgrad = 73-77% (13-21°C)

UNTERGÄRIG Hefe

Pilsbiere sind typischerweise leichter und herber als Ales mit einem frischen Nachgeschmack. Pils-Hefen produzieren bei kühlerer Gärung im Allgemeinen beträchtliche Mengen Schwefel, das beim Lagern verschwindet. Ein wichtiges Profil bei den großen Pilsner Bieren.

2000 Budvar Lager:
Angenehmes leicht fruchtiges Malzaroma. Reiches Malzprofil. Malziger aber trockener abgang. Sehr gut ausgewogen und erfrischend. Hopfencharakter im Nachgeschmack. Ausflockung: mittel. bis hoch. Scheinbarer Gärungsgrad = 71-75% (9°C-13°C).

2001 Urquell Lager:
Mildes Fruchtaroma mit leichtem Blumengeschmack. Sehr trocken und klar. Voll, mit sanftem ausgewogenem Malzcharakter. Neutraler abgang. Ausflockung: mittel. bis hoch. Scheinbarer Gärungsgrad = 72%-76%(9°C-14°C).

2007 Pilsen Lager:
Ein klassischer, amerikanischer Bakterienstamm, weich, mit malzigem Geschmack. Gärt herb und frisch. Ausflockung: mittel. Scheinbarer Gärungsgrad = 71-75% (9-14°C).

2035 American Lager:
Voll, komplex und aromatisch, gute Tiefe an Geschmackseigenschaften für eine Varietät von Pilsbieren. Ausflockung: mittel. Scheinbarer Gärungsgrad = 73-77% (9-14°C).

2042 Danish Lager:
Reich, im Dortmund-Stil, frisch, mit herbem Nachgeschmack. Das weiche Profil betont die Hopfeneigenschaften. Ausflockung: wenig. Scheinbarer Gärungsgrad = 73-77% (9-14°C).

2112 California Lager:
Besonders geeignet für die Herstellung der Westküstenbiere im Stil des 19. Jahrhunderts. Behält die Pilseigenschaften bis zu Temperaturen von 65°F und produziert malzartige, brilliantklare Biere. Ausflockung: hoch. Scheinbarer Gärungsgrad = 67-71% (14-20°C)

2124 Bohemian Lager:
Eine Pilshefe von Weihenstephan. Gärt rein und malzig mit reichem Restmalz zu schweren Pilsnern. Ausflockung: mittel. Scheinbarer Gärungsgrad = 69-73% (9-14°C).

2206 Bavarian Lager:
Durch einige deutsche Brauereien verwendet, um reiche, gut strukturierte, malzige Biere zu produzieren. Eine gute Wahl für Bockbiere und Doppelbockbiere. Ausflockung: mittel. Scheinbarer Gärungsgrad = 73-77% (8-14°C).

2278 Czech Pils:
Klassischer Pilsner-Bakterienstamm aus dem Ursprungsland der Pilsner für einen herben, aber malzigen Nachgeschmack. Die perfekte Wahl für Pilsner und Bockbiere. Der Schwefel, der während der Gärung produziert wird, verschwindet bei der Lagerung. Ausflockung: mittel bis hoch. Scheinbarer Gärungsgrad = 70-74% (10-14°C)

2308 Münich Lager:
Ein einzigartiger Bakterienstamm, zur Produktion feinster Pilsner in der Lage. Sehr weich, wohl abgerundet und gut strukturiert. Profitiert von Temperaturerhöhung für die Diacetylruhe. Ausflockung: mittel. Scheinbarer Gärungsgrad = 73-77% (9-13°C).

Hefe für WEIZENBIER

Viele Aromen und Geschmäcker kommen von einer großen Varietät von Weizenbier-Hefe. Intensive Fruchtester und –aromen dominieren diese Profile. Die Eigenschaften werden durch höhere Gärungstemperaturen intensiver.

3056 Bavarian Wheat Yeast:
Mischung von spitzengärenden Ale- und Weizenbier-Bakterienkulturen, die ein mildes, esterartiges und fenolisches Weizenbier produzieren. Ausflockung: mittel. Scheinbarer Gärungsgrad = 73-77% (18-23°C).

3068 Weihenstephan Weizen:
Einzigartige spitzengärende Hefe, die einen einzigartigen und würzigen

HOYER Brauereitechnik | Lilienthalstraße 44 | D-15831 Mahlow | Tel.: +49-(0)3379-20 48 54 | Fax: +49-(0)3379-20 48 56

Weizencharakter produziert, reich mit Gewürznelken, Vanille und Bananen. Die besten Ergebnisse werden erreicht, wenn die Gärungen bei 68°F erfolgen. Ausflockung: wenig. Scheinbarer Gärungsgrad = 73-77% (18-24°C).

3333 German Wheat:
Subtiles Geschmacksprofil für Weizenbierhefe mit einer scharfen, sauren Frischheit, fruchtiger, sherryartiger Nachgeschmack. Ausflockung: hoch. Scheinbarer Gärungsgrad = 70-76% (17-24°C).

3463 Forbidden Fruit:
Von klassischen belgischen Brauereien zur Produktion von Weißbieren bis zum klassischen Grand Cru. Fenolartiges Profil mit mäßiger Fruchtigkeit. Saisongebunden verfügbar. Ausflockung: wenig. Scheinbarer Gärungsgrad = 73-77% (17-24°C).

3522 Belgian Ardennes:
Eine der vielen großen Bierhefen, um die klassischen belgischen Ales zu produzieren. Fenolentwicklung bei erhöhter Gärungstemperatur. Milde Fruchtigkeit und ein komplexer, würziger Charakter. Ausflockung: hoch. Scheinbarer Gärungsgrad = 72-76% (18-29°C).

3638 Bavarian Wheat:
Spitzenergiebige Hefeweizen-Hefe mit einem komplexen Geschmack und Aroma. Ein Gleichgewicht aus Bananen- und Kaugummi-Ester mit Litchie- und Apfel-/Pflaumen-Estern und Gewürznelke. Ausflockung: wenig. Scheinbarer Gärungsgrad = 70-76% (18-24°C).

3787 Trappist High Gravity:
Robuste, spitzenergiebige Hefe mit fenolartigem Charakter. Alkoholtoleranz bis 12%. Ideal für Biere de Garde. Gärt herb mit reichem Esterprofil und malzigem Nachgeschmack. Ausflockung: mittel. Scheinbarer Gärungsgrad = 75-80% (18-26°C)

3942 Belgian Wheat:
Esterartige, wenig Fenol produzierende Hefe von einer kleinen belgischen Brauerei. Apfel- und pflaumenartiger Geruch mit einem herben Nachgeschmack. . Ausflockung: mittel. Scheinbarer Gärungsgrad = 72-76% (18-23°C).

3944 Belgian Witbier:
Ein saurer, leicht fenolartiger Charakter, in der Lage, um sowohl ausgezeichnete Weißbiere als auch Ales im Grand Cru-Stil zu produzieren. Alkoholtolerant. . Ausflockung: mittel. Scheinbarer Gärungsgrad = 72-76% (17-24°C)

BRETTANOMISCHE und LAKTISCHE kulturen

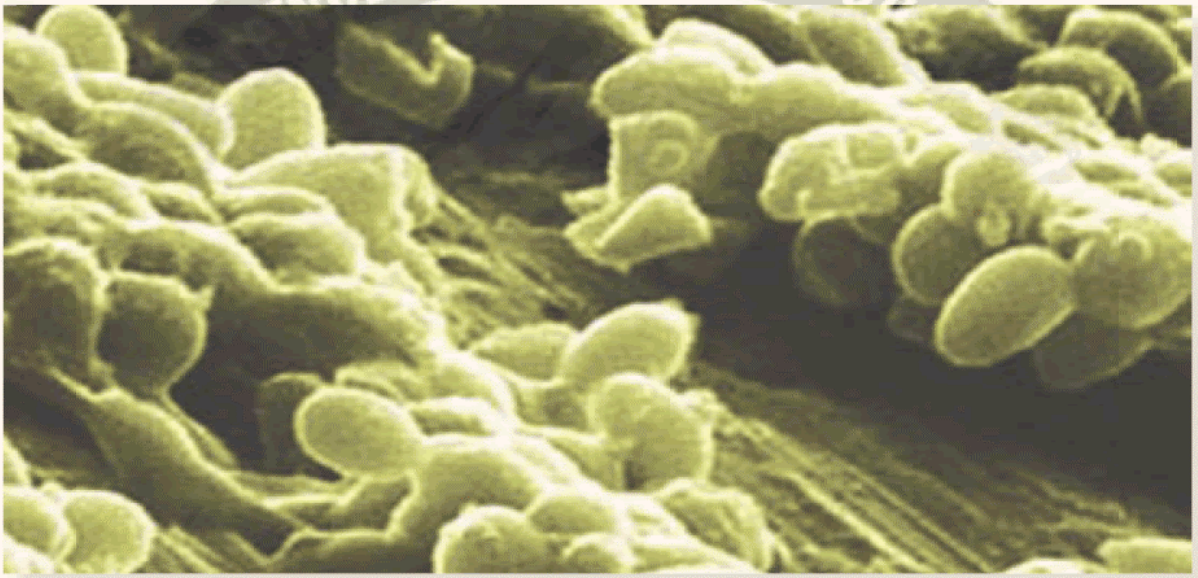
3112 Brettanomyces Bruxellensis:
Wildhefe, aus Brauereikulturen der Brüsseler Region in Belgien isoliert. Produziert den klassische, süßen, pferdehaarigen Charakter, der den Bieren dieser Region eigen ist: Gueuze, Lambics, saures Braun. Gärt am besten in Bierwürzen mit niedrigem pH-Wert, nachdem die anfängliche Gärung begonnen hat. Diese Bakterienkultur wird im Allgemeinen zusammen mit S. Cerevisiae, sowie mit anderen Wildhefen und laktischen Bakterien verwendet. Produziert eine gewisse Säure und kann Schichtformung in Flaschen und Fässern verursachen. Erfordert normalerweise 3-6 Monate Lagerung, um den Geschmack vollständig entwickeln zu lassen. Ausflockung: mittel. Scheinbarer Gärungsgrad = niedrig (16-24°C).

3278 Belgian Lambic Blend:
Enthält eine Auswahl Saccaromyces cerevisiae, die Weizenbierhefe im belgischen Stil, Sherry-Hefe, zwei Brettanomische Bakterienstämme und Milchsäurebakterien enthalten. Obwohl diese Mischung nicht alle möglichen Kulturen enthält, die in belgischen Lambics gefunden werden, ist es durch die Organismen, die für die gewünschten Biergeschmäcker dieser Bierstile am wichtigsten sind, doch repräsentativ. Die individuellen Bestandteile dieser Mischung, die zur Verfügung stehen, sind nachfolgend genannt. Ausflockung: wenig bis mittel. Scheinbarer Gärungsgrad = 65-75% (17-24°C).

3655 Belgian Schelde Ale
Klassische obergärige Belgische Hefe für ein "Konigliches" bier mit fruchtigem Aroma.

4335 Lactobacillus Delbrueckii:
Milchsäurebakterie, die aus einer belgischen Brauerei isoliert wurde. Diese Kultur produziert moderate Säureniveaus und wird im Allgemeinen in vielen Biersorten gefunden, einschließlich Gueuze, Lambics, sauer-braune Ales und Berliner Weiße. Wird immer zusammen mit S. cerevisiae und häufig mit verschiedenen Wildhefen verwendet (16-35°C).

4733 Pediococcus Cerevisiae:
Milchsäurebakterie, die bei der Produktion belgisch gestylter Biere verwendet wird, wo zusätzliche Säure erwünscht ist. Oft in Gueuze und anderen Bieren des belgischen Stils gefunden. Hoher Säureproduzent, der im Allgemeinen das allgemeinen Säureniveau im Bier erhöht, wenn die Lagerzeit zunimmt.



HOYER Brauereitechnik | Lilienthalstraße 44 | D-15831 Mahlow | Tel.: +49-(0)3379-20 48 54 | Fax: +49-(0)3379-20 48 56

INFO

BROUWLAND hat jetzt insgesamt **25 Malzsorten** im Angebot! Alle Gerstenmalzarten sind aus der feinsten 2-reihigen Gerste und nach festen Qualitätsnormen gemalzt. Neben den **belgischen BREWFERM-Malzarten** haben wir auch die **deutschen Weyermann-Malzarten** im Angebot. Geschrotetes Malz haben wir wegen des starken Aromaverlusts, der nach kurzer Zeit auftritt, nicht im Angebot. Lagern Sie Malz an einer kühlen und trockenen Stelle.

BRÜHMALZE

Diese Gerstenmalze werden bis zu 25 EBC als Basismalz verwendet und können bis zu 100% beigegeben werden.

Pilsnermalz 3 EBC
In England auch Lagermalz genannt. Wird als Basismalz für alle Biere Pilsener Brauart verwendet.

Pale 7 EBC
Ist etwas dunkler als das Pilsmalz und wird häufig für alle nach Ale-Art gebrauten Biere verwendet.

Typ	EBC	1 kg	5 kg	25 kg
Pilsner	3	051.002.4	051.003.2	051.005.7
Pale	7	051.011.5	051.012.3	051.014.9
Vienna	7	051.105.5	051.106.3	051.107.1
Münchener	15	051.040.4	051.041.2	051.043.8
Amber	50	051.035.4	051.036.2	051.038.8
Aroma	150	051.045.3	051.046.1	051.048.7

Vienna 7 EBC
Diese Gerstenmalze werden bis zu 25 EBC als Basismalz verwendet und können bis zu 100 % beigegeben werden.

Münchener Malz 15 EBC
Basismalz für amberfarbige Biere. Verleiht dem Bier einen malzigen Geschmack und ein malziges Aroma.

Ambermalz 50 EBC
Beim Trockenprozess wird dieses Malz langsam auf 140°C gebracht. Dadurch ist dieses Malz reich an Aromen und gibt dem Bier einen typischen Malzgeschmack. Bei langem Aufbewahren kann ein Aromaverlust eintreten. Geben Sie 30% zu.

Aromamalz 150 EBC
Das dunkelste Braumalz. Gibt kräftigen bernsteinfarbenen oder dunklen Bieren ein starkes Malzaroma. Geben Sie 20% zu.

CARAMELMALZE

Der Name sagt es bereits: dies sind karamellisierte Malze, die häufig zur Erhöhung des Mundgefühls und des Körpers des Bieres und zur Verbesserung der Schaumkrone verwendet werden.

Cara-pils 5 EBC
Wird häufig bei leichteren Bieren zur Verbesserung der Schaumkrone und des Körpers und zum Erhalt eines milderen Geschmacks eingesetzt. Man verwendet meistens 5-10%; man kann jedoch sogar bis zu 40% beigeben.

Cara-hell 25 EBC
Wird u.a. in Ale-, Hefeweizen-, Maibock-, blonden Abteibieren verwendet,… Geben Sie 10-15% zu. Verleiht ein volleres Aroma, einen milderen Geschmack und eine tiefere Farbe.

Cara-red 50 EBC
Wird u.a. bei folgenden Biersorten verwendet: Brown Ales, Vlaams Bruin, Bockbiere, Scottish Ales,... Geben Sie 10-25% zu. Verleiht ein erhöhtes Malzaroma und eine rote Farbe.

Cara-amber 70 EBC
Wird u.a. bei Weizenbieren, Pale-Ales und Bockbieren verwendet. Geben Sie 10-20% zu. Verleiht eine erhöhte Geschmacksstabilität, sorgt für eine tiefrote Farbe und erhöht den Körper.

HOYER Brauereitechnik | Lilienthalstraße 44 | D-15831 Mahlow | Tel.: +49-(0)3379-20 48 54 | Fax: +49-(0)3379-20 48 56

Cara-crystal 120 EBC
In England auch «Crystalmout» genannt. Geben Sie 1-5% bei blonden Bieren und bis zu 10% bei dunklen Bieren zu. Verleiht einen volleren, runden und süßlichen Karamellgeschmack.

Special B 350 EBC
Ist das dunkelste Karamellmalz, das zur Verfügung steht. Gibt ein volleres Malzaroma, eine tiefrote bis dunkle Farbe und einen Karamel- bis Rosinengeschmack. Verwenden Sie 5% für eine leichte Geschmacksnote. Geben Sie bis zu 15% bei dunklen braun-schwarzen Bieren dazu. Wird u.a. verwendet bei Stout, Porter, belgischen Abteibieren,...

Typ	EBC	1 kg	5 kg	25 kg
Cara - pils	5	051.110.5	051.111.3	051.112.1
Cara - hell	25	051.115.4	051.116.2	051.117.0
Cara - red	50	051.200.4	051.201.2	051.202.2
Cara - amber	70	051.210.3	051.211.1	051.212.9
Cara - crystal	120	051.021.4	051.022.2	051.024.8
Special B	350	051.050.3	051.051.1	051.053.7

RÖSTMALZE

Diese dunkel gefärbten Malze werden zur Herstellung von dunklen Bieren, wie Stout, dunkle Abteibiere usw., verwendet. Verleiht Ihrem Bier, abhängig von der verwendeten Dosierung, einen nussartigen bis röstigen Geschmack. Verwenden Sie kleine Mengen: 1-5%.

Biscuit 50 EBC
Endlich lieferbar: der echte BISCUIT Malz 50 EBC. Dieser sehr leichte Röstmalz gibt ihrem Bier ein Brot-/Keks-Aroma.
Empfohlene Dosis: 5-15%.

Chocolate 800 EBC entbittert
Wird im Verhältnis von einigen Prozenten (max. 5%) verwendet bei braunen Ales, Porters, dunklen Abteibieren,… Wird aus Gerste ohne Kleie hergestellt und besitzt darum einen milderen Geschmack.

Chocolate 900 EBC
Wird im Verhältnis von einigen Prozenten (max. 5%) verwendet bei braunen Ales, Porters, dunklen Abteibieren,…

Black 1400 EBC
Noch etwas dunkler als der Chocolate 900 EBC. Wird im Verhältnis von einigen Prozenten (max. 5%) verwendet bei braunen Ales, Porters, dunklen Abteibieren,…

Black 1200 EBC entbittert
Noch etwas dunkler als der Chocolate 900 EBC. Wird im Verhältnis von einigen Prozenten (max. 5%) verwendet bei braunen Ales, Porters, dunklen Abteibieren,… Wird aus Gerste ohne Kleie hergestellt und besitzt darum einen milderen Geschmack.

Typ	EBC	250 g	1 kg	5 kg	25 kg
Chocolate	900	051.025.5	051.026.3	051.027.1	051.029.7
Choc. ontbit.	800	051.214.5	051.215.2	051.216.0	051.217.8
Black	1400	051.030.5	051.031.3	051.032.1	051.034.7
Black ontbit.	1200	051.219.4	051.220.2	051.221.0	051.222.8
Biscuit	50	-	051.095.8	051.096.6	051.098.2

WEIZENMALZE

Weizenmalz hell 3 EBC
Basismalz für alle Weizenbiere, wird jedoch auch in kleineren Menge zum Erhalt einer "Brot"-Note zugefügt. Sorgt für ein würziger Geschmack und ist bevörderlich für eine schöne Schaumkrone. Es kann bis zu 80% beigegeben werden.

Weizenmalz dunkel 15 EBC
Für dunkle Weizenbieren. Sorgt für ein würziger Geschmack und ist bevörderlich für eine schöne Schaumkrone. Es wird bis zu 50% beigegeben.

Typ	1 kg	5 kg	25 kg
Hell 3 EBC	051.125.3	051.126.1	051.127.9
Dunkel 15 EBC	051.130.3	051.131.1	051.132.9

SPECIALMALZE

Rauchmalz 5 EBC
Das einzig echte «Rauchmalz». Hergestellt durch Räuchern des Getreides über Buchenholz. Verleiht Ihrem Bier ein unverfälschtes Räucheraroma. Mit einer Beigabe von 5 bis 10% erzielt man eine leichte Note; es kann bis zu 50% für die richtig «starken Jungens» beigegeben werden.

Sauermalz 6 EBC
Wird zur Senkung des pH-Werts der Würze unter dem Reinheitsgebot verwendet. Sorgt für ein besseres «Vermaischen» und eine erhöhte Bierstabilität. Geben Sie 1 bis 10% bei.

Roggenmalz 6 EBC
Verleiht Ihrem Bier ein typisches Roggenaroma. Kann sogar als Basismalz verwendet werden!

HOYER Brauereitechnik | Lilienthalstraße 44 | D-15831 Mahlow | Tel.: +49-(0)3379-20 48 54 | Fax: +49-(0)3379-20 48 56

Dinkelmalz

Gemalzter Dinkel, biologisch angebaut! Dinkel ist eine Weizen ähnelnde Getreidesorte. Gibt also auch Biere mit einem frischen und würzigen Geschmack, sowie einem vollen Mundgefühl. Wird traditionell in Saisons verwendet. Schüttung bis 30%.

Typ	EBC	1 kg	5 kg	25 kg
Sauermalz	6	051.135.2	051.136.0	051.137.8
Rauchmalz	5	051.140.2	051.141.0	051.142.8
Roggenmalz	6	051.225.1	051.226.9	051.227.7
Dinkel	-	051.230.0	051.231.8	051.232.6
Whisky	-	051.235.9	051.236.7	051.237.5
Gerostete Gerste	1000	051.100.6	051.101.4	051.103.0

Whisky Malz

Der echte Whisky-Malz, wie er von schottischen Whisky-Destillationen verwendet wird. Der Malz ist auf Turf gebrannt und gibt dadurch ein charakteristisches Aroma. Ideal für das Zubereiten von Whisky-Bier oder "Whisky-Würze".

Gerostete Gerste 1000 EBC

Unentbehrlich für ein echtes Irisches Stout!

Wenn der Maische Flocken zugefügt werden, INFO

wird der Geschmack beeinflusst. Auch da die Flocken aus ungemalztem Getreide gemacht werden. Lassen Sie die Flocken, um eine gute Umsetzung der Stärke zu erhalten, erst 30 Minuten in etwas Wasser kochen. Danach abkühlen lassen und dem Malz /der Maische zugeben und mit vermaischen.

Maisflocken: Geben eine hellere Farbe als Pilzmalz und führen zu trockneren Bieren, wodurch der Hopfencharakter besser zur Äußerung kommt. Können bis 40% verwendet werden um "light"-Biere zu brauen.

Gerstenflocken: Erhöht den Body und verbessert die Schaumkrone. Verleiht dem Bier einen würzigen Getreidecharakter.

Reisflocken: Reisflocken enthalten weniger Eiweiße. Die Zugabe führt zu einem trockneren Bier, in dem der Hopfencharakter besser zur Äußerung kommt. Wird u.a. bei Bieren des Typs Saporo, Budweiser und Heineken verwendet.

Haferflocken: Verbessern Body und Schaumkrone. Werden u.a. in mehreren Weißbieren verwendet.

Weizenflocken: Werden häufig in Weißbieren, Lambic, Grand Cru,… verwendet. Führt zu einem volleren Geschmack und verbessert die Schaumkrone. Sie können 20-40% ohne nennenswerte Probleme verwenden. Bei höheren % wird das Filtern/Spülen sehr schwierig und es muss eventuell zusätzliche Kleie zugefügt werden, damit das Filterbett nicht verstopft.

* = 20 kg

Typ	1 kg	5 kg	25 kg
Gerstenflocken	051.151.9	051.152.7	051.153.5
Maïsflocken	051.156.8	051.157.6	051.158.4 *
Haferflocken	051.161.8	051.162.6	051.163.4
Weizenflocken	051.166.7	051.167.5	051.168.3
Reisflocken	051.176.6	051.177.4	051.178.2

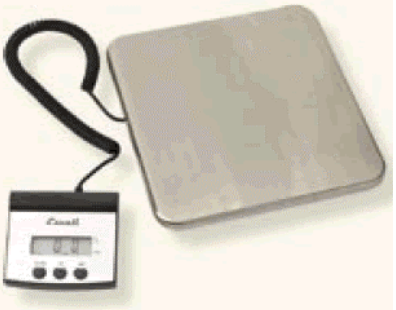
DIGITALE Solarwaage PRIMO silver

Hochwertige Waagen mit digitaler Ablesung. Wiegebereich: 5 kg, Ablesbarkeit: 1 GramM. Mit Tara-Funktion und automatischer Ausschaltung. Batterien eingeschlossen. **5 Jahre Garantie!**

013.104.5

Digitalwaage 100 kg

Praktische Waage mit Plateau aus rostfreiem Stahl von 30 x 30 cm. Ideal um Ihre Mengen Malz abzuwiegen. Nicht eichbar und nicht geeignet für kommerzielle Anwendung. Wiegebereich: 100 kg. Ablesbarkeit: 50 GramM. AC/DC adaptor wird mit geliefert.



013.108.6

HOYER Brauereitechnik | Lilienthalstraße 44 | D-15831 Mahlow | Tel.: +49-(0)3379-20 48 54 | Fax: +49-(0)3379-20 48 56

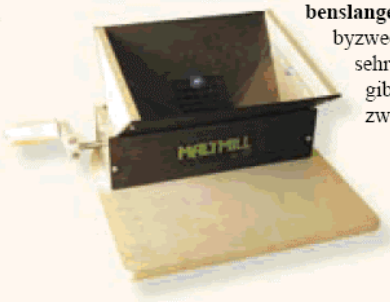
Most-/Getreideschaufel 3 Liter

Sehr **stabile und praktische Schaufel** zum Schöpfen von Obst, Most, Getreide,… Mit Handgriff.

017.610.7

Malzmühle "MALTMILL"

Noch immer **DIE Referenz** unter den Hobby-Malzmühlen. Mit 2 **großen Rollen** (25 cm x 3,75 cm Durchm.) mit spezieller Grobstruktur zum optimalen Griff des Getreides. Große Kapazität: bis 120 kg/Stunde. Mit **selbstschmierenden Bronzebuchsen**. Kann mit einer **Bohrmaschine** (nicht für Dauerverwendung) oder Motor einfach motorisiert werden. **Lebenslange Fabrikgarantie** bei Verwendung für Hobbyzwecke. Das nicht regelbare Modell ergibt eine sehr gute Schrotung. Für optimale Flexibilität gibt es das regelbare Modell, wobei die Rollen zweiseitig einstellbar sind.



Art.Nr.	Beschreibung
110.035.3	Nicht regelbares Modell
110.036.1	Modell mit 2-seitig verstellbaren Walzen

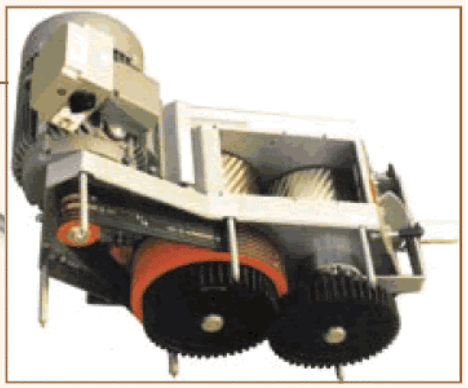
Malzmühle Gusseisen

Die budgetfreundliche und Malzmühle, für Hobbybrauer, Einstellbare Feinheit zum Schroten/Mahlen. Auch geeignet für Mais und andere Hülsenfrüchte. Große Kapazität: bis 2 kg/Minute (grob geschrotet).

110.030.4

Elektrische Malzmühlen

Professionelle 2 Rollen Malzmühlen für Brauereien. Kugelgelagerte Rollen aus gehärteter Stahl mit spezieller Profilierung versicheren eine Qualitäts-Schrotung. Können auch feuchtige Malze schroten (erhöhte ausbeute und weniger Staub). Schwerer 380 V-Kraftstromelektromotor mit Riemenantrieb. Andere Stromspannungen auf Anfrage.



Flockenmühle MARGA

Für Bierbrauer, Bäcker und Müslifanatiker! **Machen Sie selber Flocken von Reis, Gerste, Weizen, Hafer,...!** Aus solidem Material mit verharten Rollen. Schrotet auch kleine Mengen Malz. 2 Jahre GARANTIE!

110.025.4

Art.Nr.	Kap. / St.	Motor	Abm. cm
110.040.3-2	200 kg	1,5 kw / 380 V	42 x 62 x 40
110.041.1	500 kg	2,2 kw / 380 V	61 x 90 x 60
110.042.9	1000 kg	4,0 kw / 380 V	76 x 10.1 x 66
110.043.7	1400 kg	5,5 kw / 380 V	76 x 10.1 x 66
110.044.5	4000 kg	15 kw / 380 V	82 x 10.5 x 81

Zubehöre		für Malzmühlen
110.049.T	Trichter 50 kg	110.040.3-2
110.049.V2	Füßgestell 72 cm	110.040.3-2 + 110.049.Z
110.049.V3	Füßgestell 72 cm	110.042.9
110.049.V4	Füßgestell 72 cm	110.044.5
110.049.Z	Sackschnalle	110.040.3 - 110.040.3-2

HOYER Brauereitechnik | Lilienthalstraße 44 | D-15831 Mahlow | Tel.: +49-(0)3379-20 48 54 | Fax: +49-(0)3379-20 48 56

Was ist Malzextrakt?

INFO

Malzextrakt ist, wie das Wort schon sagt, ein Extrakt aus Malz. Das Maischen ist also bereits erfolgt. Wenn Sie mit Malzextrakt Bier brauen, müssen Sie also nicht mehr maischen und nur noch Hopfen kochen. Das ist eine Methode des Bierbrauens, die von vielen Hobbybrauern in Amerika angewandt wird (die sogenannte Mini-Mash-Methode). Man muss jedoch berücksichtigen, dass ein kg Gerstenmalz nicht ebensoviel Zucker enthält wie ein kg Malzextrakt:

1 kg Malzextrakt Pulverform = 1,60 kg Malz!
1 kg Gerstenmalz = 0,62 kg Malzextrakt in Pulverform
1 kg Malzextrakt flüssig = 0,80 kg Malzextrakt in Pulverform

Malzextrakt in Pulverform ist hygroskopisch (zieht Feuchtigkeit an). Lagern Sie ihn also an einem kühlen und vor allem trocknen Platz. Geöffnete Verpackungen müssen möglichst luftleer sein und gut verschlossen werden.

Malzextrakt wird häufig auch verwendet um einen Hefestarter zu produzieren: 100 g Malzextrakt in Pulverform auflösen in 800 ml Wasser. 5 Minuten kochen lassen, auf 20–25°C abkühlen lassen, in einen sterilen Erlenmeyerkolben/eine sterile Flasche mit Siphon gießen und die Hefe zugeben.

DREWFERM

Malzextrakt PULVER

Eiweissfrei. Von der besten Qualität. Der indizierende EBC-Gehallt ist zwischen Klammern notiert.

Typ	500 g	1 kg	5 kg	25 kg
Hell (8)	052.019.7	052.020.5	052.021.3	052.022.1
Amber (18)	052.024.7	052.025.4	052.026.2	052.028.8
Dunkel (57)	052.030.4	052.031.2	052.032.0	052.033.8
Black (95)	052.034.6	052.035.3	052.036.1	052.037.9
Weizen (8)	052.039.5	052.040.3	052.041.1	052.042.9

DREWFERM

Malzextract FLÜSSIG

Typ	EBC	1,5 kg
Hell	10	052.050.2
Medium	18	052.051.0
Dunkel	55	052.052.8
Weizen	8	052.053.6

DREWFERM

MX Malzextrakt Packungen

Fertigmischung zum Selbstbrauen von Bier mit Malzextrakt Pulver. Wenn Sie das Brauen aus Malz/Getreide zu schwierig finden oder Ihnen die Zeit dazu fehlt, dann sind diese Mischungen die beste Lösung. Das eigentliche Maischen entfällt dabei. Ihre Arbeit besteht lediglich im Kochen des Hopfens, dem Abkühlenlassen und dem Vergären des Bieres. Jede Packung wurde von unserem Braumeister sorgfältig zusammengestellt und reicht für das Brauen von 10 Liter Bier.

Gregorius

Dunkelrotes, sehr mildes Bier mit leicht süßlichem Geschmack und niedrigem Bitterstoffgehalt. Alkohol: 6,2 Vol.%. Bitterstoffgehalt: 22 EBU. Farbe: 66 EBC.

Furioso

Dunkelblondes, vollmundiges Tripel mit fruchtigem Geschmack und leicht bitterem Nachgeschmack. Alkohol: 8,6 Vol.% Bitterstoffgehalt: 27 EBU. Farbe: 23 EBC.

Palido

Frisches, würziges und durstlöschendes Weizenbier mit einem etwas höheren Alkoholgehalt. Alkohol: 6,5 Vol.% Bitterstoffgehalt: 17 EBU. Farbe: 13 EBC.

Art.Nr.	Typ
052.060.1	Furioso
052.061.9	Gregorius
052.062.7	Palido

HOYER Brauereitechnik | Lilienthalstraße 44 | D-15831 Mahlow | Tel.: +49-(0)3379-20 48 54 | Fax: +49-(0)3379-20 48 56

INFO

Brewferm Hopfendolden und Hopfenpellets

Verfügbarkeit und Alfasäurengehalt hängen sehr stark von der Ernte ab. All unsere Hopfen werden für optimale Haltbarkeit bei Ankunft in einem Kühlraum gelagert und in einer speziellen Vakuumverpackung verpackt. Der Alfasäurengehalt ist auf jeder Verpackung angegeben.

BREWERS GOLD (B, D) 5,5-8,5%
Universeller Bitterhopfen. Hat eine etwas härtere Bitterkeit.

CASCADE (US) 4,5-7,5%
Amerika beliebtester Aromahopfen. Hat einen charakteristischen Zitrus- und Grapefruitcharakter.

CHALLENGER (UK) 6,5-8,5%
Eine Alternative für East Kent Golding, aber etwas bitterer. Seine große Menge Alfasäure macht ihn auch als Bitterhopfen geeignet.

EAST KENT GOLDINGS (UK) 4,5-6,5%
Dieser Hopfen hat ein sehr feines Aroma und wird zu Recht der König der englischen Hopfen genannt. Für ein originales IPA oder ein traditionelles englische Bitter gibt es keinen besseren Hopfen. Wird oft zum Nachhopfen verwendet, kann aber mit seinem höheren Gehalt an Alfasäuren auch als Bitterhopfen verwendet werden.

FUGGLES (UK) 3,5-5,5%
Englischer Aromahopfen mit einem milden und würzigen Charakter. Wird häufig für Ales und Stouts verwendet. Ausgezeichnet geeignet um damit IPA und Bitter trocken zu hopfen.

HALLERTAU HERSBRUCKER (D) 3,0-5,5%
Deutschlands am häufigsten verwendeter Aromahopfen mit einem phantastischen und würzigen Aroma. Dieser Hopfen mit seiner delikaten Feinheit ist der Stammvater von vielen US-amerikanischen Sorten.

HALLERTAU PERLE (D) 5,0-7,0%
Wegen seiner guten Lagereigenschaften einer der am häufigsten verwendeten Hopfen bei Hobbybrauern. Sowohl als Bitterhopfen als auch als Aromahopfen mit einer leicht würzigen Note zu verwenden.

MAGNUM (D) 10,5-14%
Bitterhopfen mit angenehmen Aroma und fruchtigen Charakter.

NORTHERN BREWER (D) 8,0-10,0%
Universeller Hopfen, vor allem als Bitterhopfen verwendet. Wird oft in dunklen Bieren verwendet, aber auch in Altbier und Kölsch. Die Hopfenblüten sind von Natur aus etwas brauner als die anderer Arten.

SAAZ (TJ) 3,0-4,5%
Ein typischer Aromahopfen aus Tschechien. Als unumstrittener König der Pilsnerhopfen ist Saaz der einzige Hopfen, der im weltberühmten Urpilsner verwendet wird: dem Pilsner Urquell. Er hat einen harzigen, weich würzigen Geschmack und ein delikates und subtiles Aroma.

SPALT SELECT (D) 4,0-6,0%
Deutscher Aromahopfen mit leicht würzigem Charakter. Gute Alternative für französischen Spalt.

STYRIAN GOLDINGS (SL) 4-6%,
Wird in belgischen Ales als Bitterhopfen verwendet und in englischen Ales als Aromahopfen. Ein angenehmer Hopfen mit einem grasartigen, blumigen Charakter.

TARGET (UK) 10,5-12,5%
Sehr guter englischer Bitterhopfen mit angenehmem Aroma. Wird auch zum Trockenhopfen verwendet.

TETTNANGER (D) 3,0-5,0%
Sehr nobler deutscher Aromahopfen, häufig bei Lagerbieren verwendet. Hat ein mildes, würziges Aroma und einen feinen delikaten Geschmack.

BREWFERM

HOYER Brauereitechnik | Lilienthalstraße 44 | D-15831 Mahlow | Tel.: +49-(0)3379-20 48 54 | Fax: +49-(0)3379-20 48 56

BREWFERM HOPFENDOLDEN

Verfügbarkeit und Alfasäurengehalt hängen sehr stark von der Ernte ab. All unsere Hopfen werden für optimale Haltbarkeit bei Ankunft in einem Kühlraum gelagert und in einer speziellen Vakuumverpackung verpackt. Der Alfasäurengehalt ist auf jeder Verpackung angegeben.

Typ	100 g	250 g	1 kg
Brewers Gold	053.301.8	053.302.6	053.304.2
Cascade	053.051.9	053.052.7	053.053.5
Challenger	053.046.9	053.047.7	053.048.5
East Kent Goldings	053.002.2	053.003.0	053.004.8
Fuggles	053.006.3	053.007.1	053.009.7
Hallertau Hersbrüker	053.021.2	053.022.0	053.023.8
Hallertau Perle	053.011.3	053.012.1	053.014.7
Hallertau Spalt Select	053.026.1	053.027.9	053.028.7
Magnum	053.060.5	053.061.3	053.062.1
Northern Brewer CK	053.016.2	053.017.0	053.019.6
Saaz	053.036.0	053.037.8	053.039.4
Styrian Goldings	053.055.6	053.056.4	053.057.2
Target	053.041.0	053.042.8	053.043.6
Tettnanger	053.031.1	053.032.9	053.033.7

BREWFERM isomerisiertes Hopfenextrakt

Um die Bitterkeit zu erhöhen. Muß nicht mitgekocht werden. Kann nach der Gärung zugefügt werden. Alfasäuregehalt: 6%.

Art.Nr.	Inhalt
053.185.5	30 ml
053.186.3	100 ml
053.189.7	1 l

BREWFERM Hopfenöl

Wird gleich vor dem Abfüllen zugefügt, und erhöht das Hopfenaroma, aber nicht die Bitterkeit ! Sehr konzentriert! **Inhalt: 5 ml, ausreichend für ± 25 l Bier.**

Typ	5 ml	1 l
Herbal	053.205.1	053.207.7
Hoppy	053.210.1	053.212.7
Citrussy	053.215.0	053.217.6

BREWFERM Hopfensäckchen

Um Hopfen zu kochen. **10 Säckchen.**

053.270.5

BREWFERM HOPFENPELLETS

Das sind Rohhopfen die ohne Stiele gemahlen wurden und in Stäbchen gepresst wurden. Der Verbrauch liegt ungefähr 10% unter dem von Rohhopfen bei vergleichbarem alphasaüregehalt. Hopfenpellets halten sich länger und sind im Laufe der Saison meistens auch länger erhältlich.

Typ	30 g	100 g	250 g	1 kg
Brewers Gold	053.115.2	053.116.0	053.117.8	053.119.4
Cascade	053.145.9	053.146.7	053.147.5	053.148.3
Challenger	053.075.8	053.076.6	053.077.4	053.079.0
East Kent Goldings	053.125.1	053.126.9	053.127.7	053.129.3
Fuggles	053.080.8	053.081.6	053.082.4	053.084.0
Hallertau Hersbrücker	053.130.1	053.131.9	053.132.7	053.134.3
Hallertau Perle	053.095.6	053.096.4	053.097.2	053.099.8
Northern Brewer CK	053.090.7	053.091.5	053.092.3	053.094.9
Saaz	053.105.3	053.106.1	053.107.9	053.109.5
Spalt	053.140.0	053.141.8	053.142.6	053.143.4
Styrian Goldings	053.085.7	053.086.5	053.087.3	053.089.9
Target	053.100.4	053.101.2	053.102.0	053.104.6
Tettnanger	053.135.0	053.136.8	053.137.6	053.138.4

BREWFERM Hopfenaroma Tabs

Revolutionäres neues Produkt: **Hopfenöl in Brausetablettenform** mit vielen Vorteilen gegenüber den bekannten Hopfenölen: lange Haltbarkeit, gute Löslichkeit in Bier, einfach zu dosieren. Ermöglicht es, dem Bier einfach Hopfenaroma zuzufügen, ohne die Bitterkeit zu erhöhen. Ideal zum Trockenhopfen. **Empfohlene Dosis: 0,5 Tabl./50 Liter Bier. Die Brausetablette löst sich in 2-3 Tagen langsam auf.**

Art.Nr.	Anzahl tabletten
053.220.0	5 stuks
053.221.8	25 stuks
053.225.9	200 stuks (1 kg)

HOYER Brauereitechnik | Lilienthalstraße 44 | D-15831 Mahlow | Tel.: +49-(0)3379-20 48 54 | Fax: +49-(0)3379-20 48 56

Irische Moos

Hilft beim Niederschlagen des Eiweisses in Würze. Zufügen am Ende des Hopfenkochens.
Dosierung: 5 g/25 l Würze.

Art.Nr.	Inhalt
150.249.4	25 g
150.249.1	100 g
150.249.2	250 g
150.249.3	1 kg

Kalziumsulfat

Brausalz für die Wasserbehandlung. Verringert den pH-Wert der Maische und erhöht die permanente Härte (Kalzium Ionen) des Brauwassers. 1 g auf 10 l Wasser erhöht die Salze um 23 ppm Kalzium und 56 ppm Sulfat sowie die Härte um 58 ppm.

Art.Nr.	Inhalt
055.021.0	100 g
055.024.4	1 kg
055.022.8	25 kg

Digitaltaschenwaage

Praktisches Taschenmodell für präzises Abwiegen von vielen Zutaten! Mit deutlichem LCD-Display und Tarafunktion.

- Wiegt bis 500 g, per 0,1 g!
- Taschenmodel, Abm. 14 x 9x 2,5 cm: geschützt durch Klappdeckel.
- Arbeitet mit 3 mitgelieferten AAA-Batterien.
- 2 Jahre Garantie.

013.102.9

Magnesiumsulfat

Brausalz (epsom salt) für die Wasserbehandlung. Verringert den pH-Wert der Maische um weniges. 1 g auf 10 l Wasser erhöht die Salze im Wasser um 39 ppm Sulfat und 10 ppm Magnesium sowie die Härte um 41 ppm.

Art.Nr.	Inhalt
055.027.7	100 g
055.029.3	1 kg

Schaumverstärker

Pulver. Fördert eine schöne Schaumkrone für ihr Bier. Direkt vor dem Abfüllen zufügen.
Dosierung: 4-8 g/10 l.

Art.Nr.	Inhalt
055.040.0	25 g
055.041.8	100 g
055.042.6	1 kg

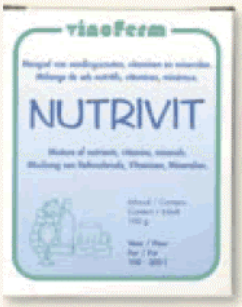
Brew body

Auf Basis von Malto-Dextrinen. Erhöht die Geschmackskraft (auch in Wein) und sorgt für ein stabileren Schaum.
Dosierung: 25 g/l.

Art.Nr.	Inhalt
055.050.9	500 g
055.051.7	1 kg
055.052.5	25 kg

vinoferm NUTRIVIT

Ausgewogene Mischung aus Phosphaten, Vitaminen, Mineralien, Aminosäuren, Zink, Hefezellwänden und Spurenelementen. Beimengung zum Hefestarter (5 g / 500 ml Starter) erhöht den Stickstoffanteil und sorgt für eine verbesserte Zellvermehrung und eine höhere Zellenanzahl. Kann auch der Bierwürze oder dem Wein (2-3 g/10 l) zugesetzt werden, um eine schnellere und zügige Vergärung mit niedrigerer Enddichte und weniger Schwefel¬produktion zu erreichen



Art.Nr.	Inhalt
002.015.6	100 g
002.016.4	1 kg

vinoferm LACTOL

Milchsäure 80%

Flüssig. Empfohlen um den pH-wert zu senken oder den Säuregehalt zu erhöhen in der Würze oder im Bier.

Art.Nr.	Dosis
003.002.3	100 ml = 125 g
003.003.1	250 ml = 312 g
003.005.6	1 l = 1,25 kg

vinoferm ASCORVIT

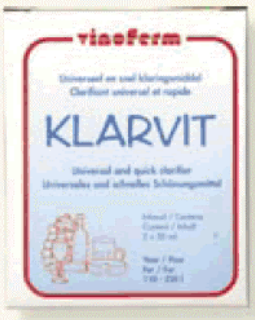
Ascorbinsäure (vit. C)

Wird verwendet gegen die Oxidation von Würze und Bier.**Dosierung: 0,5 g/10 l.**

Art.Nr.	Inhalt
003.035.3	50 g
003.036.1	100 g
003.037.9	250 g
003.039.5	1 kg

vinoferm KLARVIT

Das universale und blitzschnelle Schönungsmittel, mit 2 Komponenten (Kieselsol, Gelatine), für Weinen, Biere und Säfte! Ausklärung innerhalb 6-24 Stunden! Gibt einen festen Trub. **Inhalt: 2 x 50 ml, ausreichend für 110-220 l Getränk.**



005.056.7	Voor 110-220 l

HOYER Brauereitechnik | Lilienthalstraße 44 | D-15831 Mahlow | Tel.: +49-(0)3379-20 48 54 | Fax: +49-(0)3379-20 48 56

Fischleim

Universal einsätzfähiges Schönungsmittel für Wein, Saft und Bier.
Dosierung: 2-5 ml/10 l.

Art.Nr.	Inhalt
005.060.9	100 ml
005.061.7	250 ml
055.063.3	1 l

Karamel

Natürlicher Farbstoff auf Basis von gebranntem Zucker zum Färben von Bier, Likör etc. Ziemlich konzentriert, sparsam verwenden! Farbe: 9500 EBC.

Art.Nr.	Inhalt
055.100.2	100 ml
055.102.8	1 l

Clarimalt

100 % natürlicher gebrannter Malzextrakt (black malt). Verstärkt Farbe, Geschmack und Aroma und erhöht das Mundgefühl von Bieren etc. Ein ideales Mittel, um nach dem Brauen und sogar nach der Vergärung dunkle Biere noch weiter zu verfeinern und zu korrigieren. Farbe: 9000 EBC.

Art.Nr.	Inhalt
055.105.1	100 ml
055.106.9	1 l

Kandiszucker

Der originaler Kandiszucker wie von vielen Belgischen Brauereien, gebraucht in Spezialbieren. Gibt Ihr Bier einen unnachahmlichen Geschmack. Auch sehr geeignet für Weine und Liköre, oder zum Selbermachen von Holundersyrop. Lieferbar auf Draht, in weisse und braune Stücke und in Sirup.

Art.Nr.	Inhalt
Weiße Brocken	
007.083.9	500 g
007.093.8	5 kg
007.091.2	25 kg
Braune Brocken 400 EBC	
007.082.1	500 g
007.092.0	5 kg
007.090.4	25 kg

Kandissirup

Farbe 2100 - 2900 EBC	
007.088.8	250ml (=325 g)
007.086.2	7 kg
007.089.6	25 kg

Messkrüge graduiert

Messkrüge aus hochwertigem transparentem Polypropylen. Hitzebeständig bis 120°C. Sehr deutliche blaue Gradierung auf allen Modellen. Alle Modelle mit Griff.

Art.Nr.	Inhalt	Strichteilung
014.050.9	50 ml	2 ml
014.051.7	100 ml	5 ml
014.052.5	250 ml	10 ml
014.053.3	500 ml	10 ml
014.054.1	1 l	20 ml
014.055.8	2 l	50 ml
014.056.6	3 l	50 ml
014.057.4	5 l	100 ml

Aromatische Kräuter

Aromatische Kräuter werden vielen belgischen Biere hinzugefügt. Unsere HERBORIFARM Abteilung hat mehr als 500 Kräuter im Sortiment. Hier bereits eine kurze Liste der meist gebrauchten Kräuter in Brauereien. Die komplette Liste kann separat angefragt werden. Ersetzen Sie das 'x' durch 1 für die Verpackung von 100 g; 2 für 250 g; 3 für 1 kg.

Sorte	100 g	250 g	1 kg
Koriander	150.324.1	150.324.2	150.324.3
Orangenschale süß	150.434.1	150.434.2	150.434.3
Orangenschale bitter / Curaçao	150.432.1	150.432.2	150.432.3
Süßholz	150.647.1	150.647.2	150.647.3
Anis sterne	150.557.1	150.557.2	150.557.3
Gewürznelke	150.327.1	150.327.2	150.327.3
Wacholderbeere	150.265.1	150.265.2	150.265.3
Kardemom	150.285.1	150.285.2	150.285.3

HOYER Brauereitechnik | Lilienthalstraße 44 | D-15831 Mahlow | Tel.: +49-(0)3379-20 48 54 | Fax: +49-(0)3379-20 48 56

INFO

Brauen Sie Ihr eigenes Bier mit den Bierpakketen von Brewferm!

Selber Bier Brauen?Warum nicht? Selber Bier brauen ist eine spannendes, angenehmes und außerdem vorteiliges Hobby. Was man selber macht, kennt man. Brauen Sie also selbst Ihr natürliches Bier! Beginnen Sie noch heute und entdecken Sie die neue und reiche 'Bierwelt'.

IST BIER BRAUEN SCHWIERIG?

Nein, sicher nicht, denn mit den BREWFERM-Bierkonzentraten Bier zu brauen geht problemlos… wie das Brezelbacken! BREWFERM Bierkonzentrate haben bereits den größten Teil des Brauprozesses durchlaufen. Kurz vor dem Endstadium wird dieser Prozess unterbrochen und die Flüssigkeit zu den BREWFERM Bierkonzentraten eingedampft. Sie müssen nur noch Wasser und Zucker zugeben und erhalten nach der Vergärung 7 bis 20 Liter herrliches Naturbier. Mit der Verwendung von rein natürlichen Zutaten hat BREWFERM eine Reihe einzigartige Bierkonzentrate zusammengestellt, die jeweils ein vortreffliches, ausgewogenes Bier produzieren.

WAS BENÖTIGEN SIE?

- ein Gärungsgefäß mit Siphon.
- einen Sauger um das Bier in Bierflaschen abzufüllen.
- einen Kronkorkenverschließer und natürlich die Kronkorken (Bierkapseln) um die Fläschchen abzudichten.
- eventuell einen Dichtemesser um die Gärung genau verfolgen zu können.
- … natürlich ein **BREWFERM** Bierkonzentrat!

WENN SIE BEGINNEN:

- sorgen Sie dafür, dass das Gärungsfass und alle verwendeten Materialien gut gereinigt sind um die Verunreinigung des Biers zu vermeiden.
- verwenden Sie immer stabile Bierflaschen (keine Wegwerfflachen), die mit einem Kronkorken oder Bügelverschluss ver schlossen werden, da sie sonst explodieren.
- Probieren Sie das Bier so lange wie möglich reifen zu lassen, damit die Qualität steigt.
- Schenken Sie das Bier vorsichtig aus, damit der Hefebodensatz am Boden bleibt.

1. Lesen Sie alle Anweisungen auf merksam durch und machen Sie sich mit allen Zutaten und Materialien vertraut.

2. Waschen und sterilisieren Sie das ganze Material, auch wenn es neu ist.

3. Erwärmen Sie die Dose im Was serbad für ungefähr 5 Minuten, um den Inhalt zu verflüssigen.

4. Gießen Sie den Inhalt in den Brewferm Braueimer.

5. Fügen Sie die angegebene Menge kochenden Wassers und eventuell Zucker hinzu.

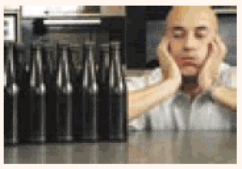
6. Vermischen Sie das Ganze und lassen Sie alles bis auf 23°C abkühlen.

7. Lösen Sie die Hefe in 200 ml lauwarmem Wasser (30°C) in einem sterilisierten Glas auf.

8. Geben Sie nach 15 Minuten die Hefe zum Braueimer und rühren Sie alles gründlich durch.

9. Lassen Sie das Ganze 7-10 Tage bei Zimmertemperatur gären.

10. Füllen Sie das Bier in Bierflaschen oder einen Bierdruckbehälter um und fügen Sie etwas Zucker für die Flaschengärung hinzu.



11. Bestimmt der schwierigste Teil des Heimbrauens: warten Sie sechs bis acht Wochen.

12. Laden Sie Ihre Freunde zu einer Feier mit Ihrem eigenen hausgebrauten Bier ein!

HOYER Brauereitechnik | Lilienthalstraße 44 | D-15831 Mahlow | Tel.: +49-(0)3379-20 48 54 | Fax: +49-(0)3379-20 48 56

BREWFERM

Anfängerpaket

Für den beginnenden Heimbrauer. Enthält alle Materialien die Sie brauchen zum Bierbrauen nur Bierpakete: Gärfass 30 l mit Gärloch und Auslaufhahn, Rührlöffel, Kronenverkorker mit 100 Kronenkorken, Flaschenbürste und Reinigungsmittel.

056.049.0

BREWFERM

Anfängerpaket DELUXE

Mit diesem vollständigen STARTPAKET DELUXE haben Sie alle Materialien zur Hand um aus Bierpaketen selbst Bier zu brauen. Enthält: **2 Eimer:** Braueimer 30 Liter mit Zapfhahn; Gäreimer 30 Liter mit Zapfhahn und Siphon; **spezielles und praktisches Abfüllrohr** zum Füllen Ihrer Bierflaschen; spezieller Rührlöffel; Kronenverkorker und 100 Kronkorken für normale Bierflaschen; Flaschenbürste + Reinigungsprodukt; **Dichtemesser** + **Messbecher** um den Verlauf der Gärung zu kontrollieren.

056.041.7

Brau/Gäreimer 30 l

Eimer aus lebensmittelechtem Kunststoff, **mit Deckel, Zapfhahn und Siphon!** Ausgestattet mit **speziell verstärktem Oberrand.** Aus weißem Polypropylen, also **auch geeignet für heiße Flüssigkeiten (bis 100°C). Mit Literskala!**

Art.Nr.	Beschreibung
017.630.5	Brau/Gäreimer 30 l + Zapfhahn und Siphon

BREWFERM

BREWFERM Bier-Konzentrate, mit den besten natürlichen Zutaten hergestellt und enthalten darum alles, was für ein Klassebier nötig ist! Brauen Sie ihr eigenes Abteibier, Kriek oder Grand Cru!

KRIEK

(für 12 Liter)

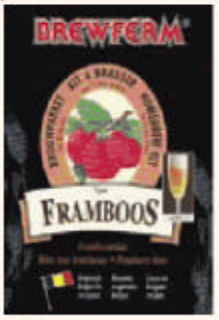
Ein kupferfarbenes, leicht saures, jedoch süß schmeckendes Kriekbier mit einem feinen Aroma und voller Schaumkrone. Anfangsdichte: 1.053; Alk. 5,5% Vol.

056.060.7

HIMBEEREN

(für 12 Liter)

Ein erfrischendes Bier mit einem herlich delikaten Aroma. Sehr geeignet für heiße Sommer oder als überraschender Aperitif! Anfangsdichte: 1.053; Alk. 5,5% Vol.



056.067.2

PILS

(für 12 liter of 20 Liter)

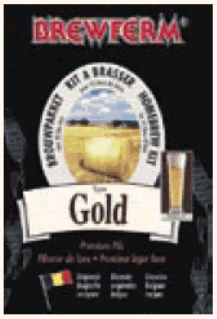
Ein leichtes, blondes und durstlöschendes Bier für jeden Tag. Mit 2 Rezepten: für 12 Liter und 20 Liter. Anfangsdichte: 1.042; Alk. 4,5% Vol.

056.050.8

HOYER Brauereitechnik | Lilienthalstraße 44 | D-15831 Mahlow | Tel.: +49-(0)3379-20 48 54 | Fax: +49-(0)3379-20 48 56

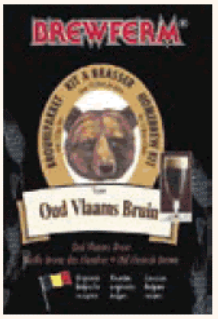
GOLD
(für 12 Liter)
Ein richtig luxuriöses Pilsbier mit vollem Geschmack, angenehmer Hopfenbitterkeit und durstlöschend. Anfangsdichte: 1.053; Alk. 5,5% Vol.

056.062.3



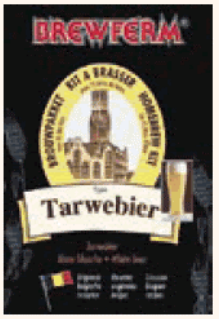
ALTFLÄM. BRAUNBIER
(für 12 Liter)
Sehr aromatisches, dunkelbraunes Bier mit einer Süßholznote und einem mäßigen Alkoholgehalt. Anfangsdichte: 1.060; Alk. 6% Vol.

056.061.5



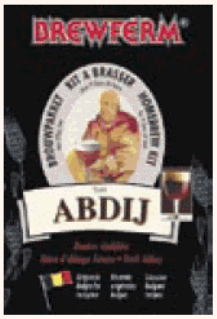
WEIZENBIER
(für 15 Liter)
Ein durstlöschendes, sehr leichtes und blondes, leicht trübes Bier mit einem frischen Geschmack und einem prächtigen Aroma: ein echtes Witteke! Anfangsdichte: 1.052; Alk. 5% Vol.

056.064.9



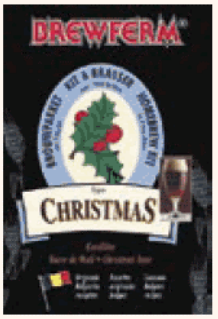
ABTEIBIER
(für 9 Liter)
Dunkelbraun, viel Körper und mit einem vollen, malzigen Geschmack: ein göttliches Bier, für das eine lange Reifezeit erforderlich ist. Anfangsdichte: 1.070; Alk. 8 % Vol.

056.055.7



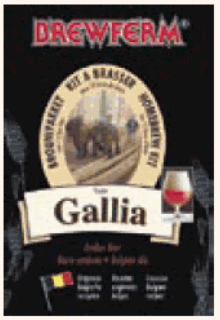
CHRISTMAS
(für 7 Liter)
Stark braunes Bier mit einem angenehm malzigen Geschmack: ein richtiges Dessertbier. Bevorzugt eine lange Reifezeit. Anfangsdichte: 1.065; Alk. 7,5% Vol.

056.056.5



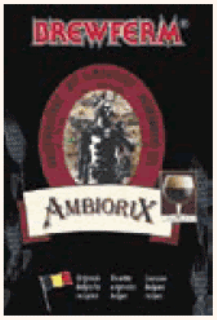
GALLIA
(für 12 Liter)
Amberfarbiges Bier mit einer vornehmen Bitterkeit und einem zarten, erfrischenden Geschmack. Anfangsdichte: 1.055; Alk. 5,5 % Vol.

056.051.6



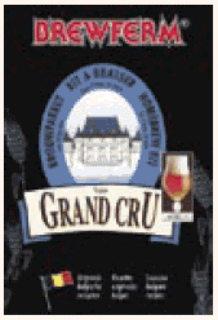
AMBIORIX
(für 15 Liter)
Ein amberfarbiges Sommerbier mit kupfernem Schimmer. Besitzt einen leicht sauren Geschmack jedoch einen milden Nachgeschmack. Anfangsdichte: 1.060; Alk. 6,5% Vol.

056.057.3



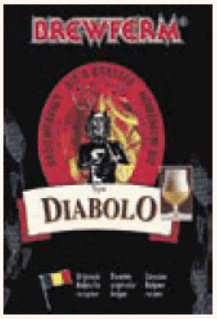
GRAND CRU
(für 9 Liter)
Ein goldfarbenes Bier mit einem subtilen "würzigen" Aroma und einem vollen, malzigen Geschmack mit einer dezenten Fruchtnote. Anfangsdichte: 1.075; Alk. 8% Vol.

056.065.6



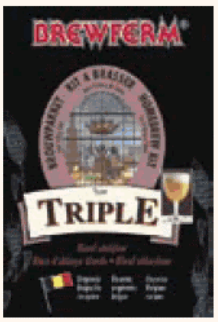
DIABOLO
(für 9 Liter)
Goldfarben wie Feuer, ein milder Geschmack und einen hohen Alkoholgehalt: ein teuflisches Bier! Anfangsdichte: 1.075; Alk. 8% Vol.

056.059.9



TRIPLE
(für 9 Liter)
Ein himmlisches Abteibier: goldfarben, mild aber stark, voller Malzgeschmack, leicht gewürzt und gut gehopft. Anfangsdichte: 1.075; Alk. 8% Vol.

056.066.4



BREWFERM Bierpakete 25 KG
Gleiche Rezepte wie die bekannten **BREWFERM Pakete, aber in einer Großverpackung von 25 kg,** ausreichend für 150-250 l Bier, abhängig von dem Typ. Falls Sie eine große Menge Bier brauen möchten (für eine Party, Verein,... u.s.w.), dann sind diese Pakete ideal. Auch für kleine Brauereien und den Gaststättenbetrieb, sind diese Fässer eine gute Lösung. Geliefert ohne Hefe.

Art.Nr.	Typ
056.100.1	Abteibier (150 l)
056.101.9	Diabolo (150 l)
056.102.7	Gold (200 l)
056.103.5	Grand cru (150 l)
056.104.3	Weizenbier (250 l)
056.105.0	Pils (250 l)
056.106.8	Ambiorix (250 l)
056.107.6	Altfläm. Braunbier (200 l)
056.108.4	Triple (150 l)
056.109.2	Gallia (200 l)

HOYER Brauereitechnik | Lilienthalstraße 44 | D-15831 Mahlow | Tel.: +49-(0)3379-20 48 54 | Fax: +49-(0)3379-20 48 56

Standard range (1,5kg)

Mit diesem seit Jahren bekannten englischen Bier-Kit aus 100 % gehopftem Malzextrakt brauen Sie daheim Ihr eigenes Qualitäts-Bier zu einem günstigen Preis. Die meisten Packungen reichen für 23 l Bier. Trockenhefe und Gebrauchsanleitung befinden sich unter dem Deckel.

Art.Nr.	Typ
056.220.0	Scottish heavy ale (17l)
056.221.8	Barley wine (13 l)
056.222.6	Irish stout (23l)
056.223.4	Midland mild (23l)
056.224.2	Premium lager (23l)
056.225.0	Premium bitter (23l)
056.226.7	American light (23l)
056.227.5	Old ale (6l)
056.228.3	Premium pils (23l)
056.229.1	Canadian ale (23l)
056.230.9	Mexican serveza (23l)

Connoisseurs range (1,8kg)

Die MUNTONS Connoisseurs Bier-Kits liefern, dank des größeren Inhaltes, Biere von noch besserer Qualität als die Standard Packungen. Alle Packungen reichen für 23 l Bier. Trockenhefe und Gebrauchsanleitung befinden sich unter dem Deckel.

Art.Nr.	Typ
056.210.1	Nut brown ale
056.211.9	Export pilsner
056.212.7	Export stout
056.213.5	IPA bitter
056.214.3	Traditional bitter
056.215.1	Yorkshire bitter
056.216.8	Wheat
056.217.6	Bock beer
056.218.2	Continental lager
056.219.4	Pilsner

Muntons

Gold range (3kg)

Die Top-Marke von MUNTONS zum Brauen von «all-malt» Bieren, ohne Zusatz von Zucker. MUNTONS GOLD liefert vollere Biere – eine echte Versuchung für alle Bierliebhaber. Alle Packungen reichen für 23 l Bier. Trockenhefe und Gebrauchsanleitung befinden sich in der Schachtel.

Art.Nr.	Typ
056.200.2	Continental pilsner
056.201.0	Docklands porter
056.202.8	India pale ale
056.203.6	Highland heavy ale
056.204.4	Old english bitter
056.205.2	Imperial stout

BREWFERM Malzpakete

Sie möchten selbst mit Malz Bier brauen, aber Sie haben nicht gleich ein Rezept zur Hand oder Sie wissen nicht, wie Sie anfangen sollen ? Dann sind die fertigen Malzpakete von BREWFERM die ideale Lösung. Diese Malzpakete enthalten alle Zutaten, die Sie für das Brauen von 20 Liter Bier benötigen: die Malze, eventuell spezielles Getreide (Weizen, Maisflocken,…), Hopfen, eventuelle Kräuter und trockene Bierhefe. Das Paket wurde von unserem Braumeister nach erprobten Rezepten zusammengestellt und ist für eine optimale Frische säuberlich verpackt. Mit ausführlicher Gebrauchsanweisung und deutlichem Schema des Maischverfahren.

HOYER Brauereitechnik | Lilienthalstraße 44 | D-15831 Mahlow | Tel.: +49-(0)3379-20 48 54 | Fax: +49-(0)3379-20 48 56

LUXE PILS

Ein ziemlich neutrales, trockenes und leicht malziges Pils mit einem etwas höheren Alkoholgehalt. Sehr angenehme Bitterkeit dank der Verwendung der aromatischen und würzigen Hopfenart Hersbrucker. Mit einer echten UNTERGÄRIGE-Hefe, die trocken ausgärt. Anfangsdichte = 1,055; Alk. = 5,5 vol.%.

056.020.1

BEAVER-ALE

Ein mildes belgisches Ale mit einem vollen Malzgeschmack und einem neutralen bis mäßig würzigen Hopfenaroma. Leicht bitterer und trockener Nachgeschmack. Anfangsdichte = 1,055; Alk. = 5,5 vol.%.

056.021.9

MR. WHITE

Typisch belgisches Weißbier mit einem fruchtigen, sauren und leicht bitteren Geschmack. Erfrischender Durststiller, vor allem dank der Verwendung von Weizen und einer richtigen Kräuterdosierung. Anfangsdichte = 1,055; Alk. = 5,5 vol.%.

056.022.7

BEVERIUS

Süßliches und leicht bitteres dunkles Klosterbier mit einem vollen Körper und einem deutlich wahrnehmbaren Karamellgeschmack dank der Verwendung von Kandiszucker. Je nach der Hefe können sich Fruchtaromen entwickeln. Anfangsdichte = 1,068; Alk. = 7 vol.%.

056.023.5

GOLDEN BEVERIUS

Ziemlich neutrales bis leicht hopfiges blondes Klosterbier. Vollmalziger Charakter mit einem süßen Hintergrund. Ein sauberes, mildes und abgerundetes Bier zum Durststillen. Je nach Hefe können sich Fruchtaromen entwickeln. Anfangsdichte = 1,068; Alk. = 7 vol.%.

GABRIEL

Vollmalziges Tripel mit süßlichem, leicht würzigem Hauptgeschmack. Reich an Estern und folglich Fruchtaromen. Im Nachgeschmack sind die leicht aromatischen Hopfensorte erkennbar. Anfangsdichte = 1,092; Alk. = 9 vol.%.

056.025.0

MC BEAVER SCOTCH ALE

Schweres, karamellmalziges, süßliches und leicht würziges Ale mit vollem Körper und Alkoholwärme. Kräftige, aber verfeinerte Bitterkeit durch die Verwendung der mildesten englischen Hopfensorte. Anfangsdichte = 1,082, Alk. = 8,5 vol.%.

056.026.8

IRISH TAPDANCER

Ein mildes, leicht süßes Ale mit einem deutlichen Malzcharakter und einer leichten Fruchtigkeit; die braunrote Farbe erhält das Bier durch die Verwendung von Karamalzen. Subtile Bitterkeit dank der Verwendung typisch englischen Aromahopfens. Anfangsdichte = 1,055; Alk. = 5,5 vol.%.

056.027.6

KÖLNER

Helles obergäriges Bier mit einem milden, reinen Geschmack. Schwach fruchtig und leicht gewürzt durch die Verwendung von etwas Weizen. Anfangsdichte = 1.055; Alk. = 5,5 Vol.%.

ALT

Ein kupferfarbenes Bier mit einer sauberen abgerundeten Malzigkeit. Ein ziemlich trockener Hopfengeschmack ist im Abgang wahrnehmbar. Anfangsdichte = 1.055; Alk. = 5,5 Vol.%.

056.031.8

BAVARIENFEST

Bronzefarbenes untergäriges Bier mit dem Akzent auf eine milde Malzigkeit. Dieses Bier hat einen ziemlich trockenen Abgang. Anfangsdichte = 1.055; Alk. = 5,5 Vol.%.

056.032.6

WEIZEN

Hefeweizen mit einem vollen, milden Geschmack, einer sauberen Fruchtigkeit und leichten Würzigkeit durch die Verwendung von viel Weizenmalz. Eine geringe Bitterkeit. Anfangsdichte = 1.055; Alk. = 5,5 Vol.%.

056.033.4

WEIZEN DOPPELBOCK

Dunklerer Weizen mit einem vollen, komplexen Geschmack durch die Verwendung von 7 Malzsorten. Dank des höheren Alkoholgehalts ist dieses Bier reich an Estern. Anfangsdichte = 1.082; Alk. = 8,5 Vol.%.

HOYER Brauereitechnik | Lilienthalstraße 44 | D-15831 Mahlow | Tel.: +49-(0)3379-20 48 54 | Fax: +49-(0)3379-20 48 56

DREWFERM heimbrau Startpaket
SUPERIOR ELEKTRISCH

Die kompletteste Ausrüstung um Zuhause mit dem „Malzbrauen“ zu beginnen: mit Malzmühle, elektrischem Braukessel 29 l aus EDELSTAHL (!) MIT Thermostat, Rührlöffel, Lauterbottich, Würzekühler, Messbecher 5 l, Maischelöffel, Hopfenkochsäcke, Brauthermometer, Dichtemesser und Messglas, Gärfass 30 L. mit Gärloch und Ablasshahn, Heber mit Heberklemme und Abfullröhrchen, CHEMIPRO OXI Reinigungsmittel, Jodtinktur, Kronenverkorker mit 100 Kronenkorken und eine ausführliche Gebrauchsanleitung.

057.002.6

DREWFERM heimbrau Startpaket
SUPERIOR GAS

Die kompletteste Ausrüstung um mittels einen Hockerkocher mit dem „Malzbrauen“ zu beginnen: mit Malzmühle, kräftigen Hockerkocher 8,5 Kw mit Druckregler und Schlauch, emaillierten Braukessel 29 l, Rührlöffel, Lauterbottich, Würzekühler, Messbecher 5 l, Maischelöffel, Hopfenkochsäcke, Brauthermometer, Dichtemesser und Messglas, Gärfass 30 L mit Gärloch und Ablasshahn, Heber mit Heberklemme und Abfullröhrchen, CHEMIPRO OXI Reinigungsmittel, Jodtinktur, Kronenverkorker mit 100 Kronenkorken und eine ausführliche Gebrauchsanleitung.

057.001.8

DREWFERM heimbrau Startpaket
SUPERIOR MINOR

Das vollständigste Startpaket für Malzbrauer die bereits einen Braukessel sowie einen Filterbottich haben. Inhalt: Malzmühle mit einstellbarer Feinheit, Getreide- und Maischeschaufel, gradierter Messbecher, 5 l, Rührspatel, Jodtinktur, Hopfensäckchen,Würzekühler aus Kupfer, Gärfass mit Gärloch und Ablasshahn, 30 l, Heber mit Heberklemme und Abfüllröhrchen, Dichtespindel + Messzylinder, Kronenverkorker mit 100 Kronkorken, Brauthermometer mit Schützhülle , Bedienungsanleitung mit Brauanweisungen

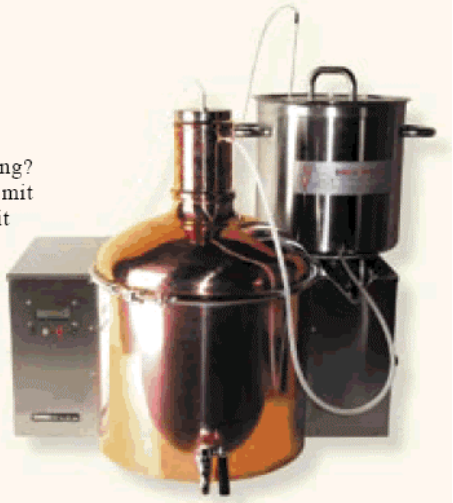
057.003.4

Braukessel automatisch BRUMAS 20 l

Wollen Sie eine kompakte und komplette Brauanlage in gediegener Ausführung? Dann sind Sie mit BRUMAS gut beraten. Dieser automatische Braukessel mit digitaler und programmierbarer Programmsteuerung hat einen Whirlpool mit dazugehörendem Filterkübel. Damit brauen Sie stilvoll 20 l Bier; ohne Anbrennen, ohne konstantes Rühren und Firlefanz.

Technische Daten: Inhalt Bierwürzekessel: 24 l.
Abm.: (D x B x H) 60 cm x 67 cm x 65 cm. Gewicht: 25 kg.
Anschluss: 230 Volt, 2,1 kW, 50 Hz.

[redacted]



057.040.7

HOYER Brauereitechnik | Lilienthalstraße 44 | D-15831 Mahlow | Tel.: +49-(0)3379-20 48 54 | Fax: +49-(0)3379-20 48 56

Braukessel Edelstahl

Universelle Kochtöpfe, aus Edelstahl 18/10, von professioneller Qualität. Mit Speziellem Boden für alle Herdarten. Mit Deckel.

Art.Nr.	Inh.	Durch. x H.	Hahn
057.099.4	25 l	30 x 30 cm	-
057.099.4K	25 l	30 x 30 cm	1/2”
057.100.0	36 l	36 x 36 cm	-
057.100.0K	36 l	36 x 36 cm	1/2”
057.101.8	50 l	40 x 40 cm	-
057.101.8K	50 l	40 x 40 cm	3/4”
057.102.6	70 l	45 x 45 cm	-
057.102.6K	70 l	45 x 45 cm	3/4”
057.103.4	98 l	50 x 50 cm	-
057.103.4K	98 l	50 x 50 cm	4/4”
057.104.2	150 l	60 x 55 cm	-
057.104.2K	150 l	60 x 55 cm	4/4”

Braukessel 29 l ELEKTRISCH

Elektrischer Kochtopf aus Edelstahl 18/10 mit **stufenlos einstellbarem Thermostat** (20-100°C). 220 Volt, 1800 watt. Durchm.: 35 cm, Höhe: 30 cm. Inhalt: 29 l. Ideal für eine regelmäßige Verwendung: Einkochen, Bier brauen, Kombuchabereitung, oder professionelle Verwendung in Großküchen! 2 Jahre Garantie.

057.095.1

ZUBEHÖR

Mostlöffel 3 Liter

Mit Handgriff. Aus weißem Plastik. Gut geeignet für das Entleeren von Most,... Füllen der Fruchtpresse,...

017.610.7

Rührspatel

Für die Weinmacher zum Unterrühren der Mostgärung und für die Bierbrauer zum Durchrühren der Bierwürze während des Maischens. Mit rundem Ende. Das Holzmodell ist aus Buchenholz gefertigt. Die Plastikmodelle sind Hitzebeständig.

Art.Nr.	Beschreibung
017.985.3	70 cm Holz
017.987.9	40 cm Kunststoff
017.988.7	80 cm Kunststoff

Gasbrenner 20 cm

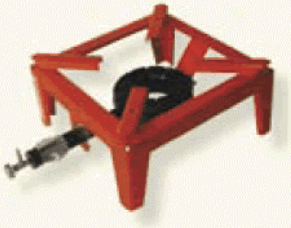
Ohne Flammschutz. butan/propan. 5 kw.

057.130.7

Gasbrenner MAMMUTH

Für Propan und Butan. Solide Ausführung in gelacktem Profi lstahl, mit einer gusseisernen Tülle und Regulierhahn. Große Kapazität: 8,5 Kw. Abmessungen: 40 x 40 x 19 cm. Ohne Flammschutz.

Art.Nr.	Beschreibung
123.225.5	Gasbrenner Mammuth
123.226.3	Hahn für Erdgas
123.228.9	Hahn für but/prop.



Propanschlauch verstarkt

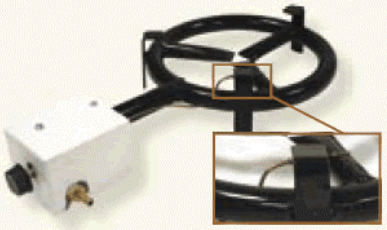
Orangenfarbig, der NF-A84-640 Norm entsprechend, markiert mit dem Baujahr. Arbeitsdruck: max. 20 bar. Geeignet für den Anschluß von Gasbrennern an Druckminderer. ∅ innen/∅ aussen: 9/16 mm. Preis pro laufendes Meter.

Art.Nr.	Beschreibung
123.227.1	Propanschlauch
123.229.7	Entspanner 30-50 mbar

Gasbrenner mit Flammschutz

Hochwertiger Gasbrenner für Hobby und Beruf. **Mit Flammschutz:** die Gaszufuhr wird automatisch geschlossen, wenn die Flammen erlöschen. Zugelassen für die Verwendung im Haus. **Jeder Brennerring ist einzeln einstellbar.** Erhältlich für Butan/Propan und Erdgas.

But/Prop.	Erdgas	Durch.	Kw.
057.131.5	057.141.4	30 cm	8,5
057.132.3	057.142.2	40 cm	13,5
057.134.9	057.144.8	60 cm	25,5
057.135.6	057.145.5	80 cm	37,5
057.136.4	057.146.3	90 cm	41,5



HOYER Brauereitechnik | Lilienthalstraße 44 | D-15831 Mahlow | Tel.: +49-(0)3379-20 48 54 | Fax: +49-(0)3379-20 48 56

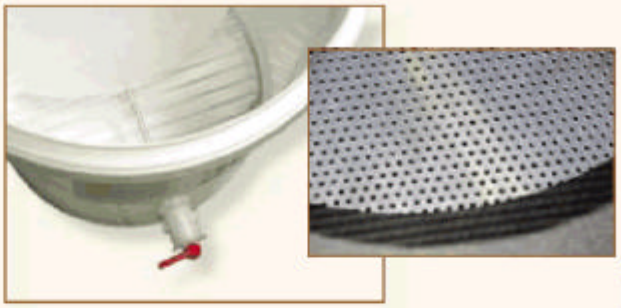
Maischsack

Für Verwendung in Braukessel oder Maischekessel. Mit feiner Seitenwand und groberem Boden **für eine optimale Spülung**. Auch geeignet für das Kochen von Hopfen. **Maße: 30 x 30 x 35 cm.**

057.006.9

Läuter-Eimer Kunststoff

Großer Läutereimer aus lebensmittelechtem Kunststoff **mit speziell perforiertem Filterboden** und Zapfhahn. Inhalt 30 Liter. Einfach zu entfernender Boden = einfache Reinigung. **DIE budgetfreundliche Lösung für jeden Getreidebrauer!**



057.030.8

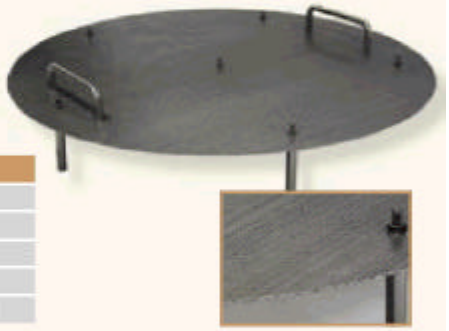
Lauterkessel Edelstahl

Für die Getreidebrauer, die einen separaten Lauterkessel haben möchten, ist dieser Kessel ideal: **entfernbarer Edelstahl Filterboden mit 1,5 mm Perforation.** Einschließlich **Zapfhahn aus Edelstahl!** Der Nutzinhalt ist 7 Liter weniger als der Gesamtinhalt (25 oder 50 Liter). Fuss nicht einbegriffen.

Art.Nr.	Kapazität	Durch x H.
057.086.1	25 l	36,5 x 25 cm
057.085.3	50 l	36,5 x 50 cm
017.787.41	Füss Separat	

Filterboden Edelstahl

Filterboden aus Edelstahl **mit 1,5 mm Perforation** für optimale Spülrendite. Passt in die Braukessel 36-150 l (057.099.4 - 057.104.2). **Mit Handgriffen und angepassten Sockeln.** KEINE Schweißnähte und vollständig demontierbar = perfekt zu reinigen.



Art.Nr.	Beschreibung
057.080.4	Für Braukessel 36 l
057.081.2	Für Braukessel 50 l
057.082.0	Für Braukessel 70 l
057.083.8	Für Braukessel 98 l
057.084.6	Für Braukessel 150 l

Würzekühler Tauchmodell

Endlich eine einfache und schnelle Weise um die Würze nach dem Kochen bis Vergärungstemperatur abzukühlen! Enthält 8 Meter Kupferrohre, Durchm. 10 mm, von spezieller Qualität. Einfach an den Hahn anschließen, in den Würzekessel tauchen und warten. Kühlt bis 25 l Würze in ungefähr 20 Min. ab. Komplett mit Verbindungsschläuchen und Anschlüssen. OHNE Lötpunkte, MIT Fernhaltern für eine maximale Oberflächenbenutzung! Paßt in den meisten Kesseln. ☐ 20 cm, Höhe Spirale 20 cm, totale Höhe 50 cm.

057.016.8

Gegenstromkühler Edelstahl

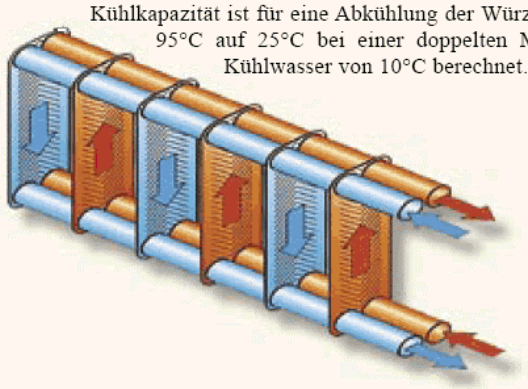
Professionelle Gegenstromkühler für Mikrobrauereien. Sie sind vorteilhafter, lassen sich einfacher reinigen und sind weniger "empfindlich" für kleine Hopfenreste im Bier als Plattenkühler. Hergestellt aus EDELSTAHL AISI 316. Anschlüsse = 3/4".

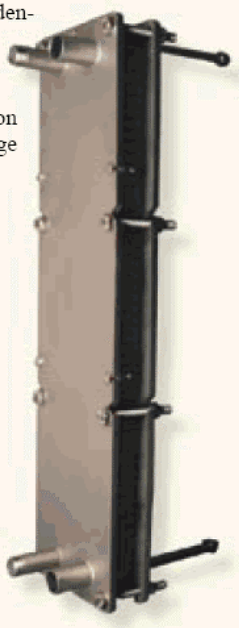
Art.Nr.	Leistung
057.115.16	16 kW
057.115.22	22 kW
057.115.52	52 kW
057.115.72	72 kW
057.115.92	92 kW
057.115.217	217 kW

HOYER Brauereitechnik | Lilienthalstraße 44 | D-15831 Mahlow | Tel.: +49-(0)3379-20 48 54 | Fax: +49-(0)3379-20 48 56

Würzekühler - Plattenwärmetauscher Edelstahl

Professioneller Würzekühler für Gasthausbrauereien mit Bodengestell zur Gänze aus Edelstahl (AISI 316). Neue Ausführung mit Nitril CLIP-Dichtungen, ohne Kleber! Anschluss: DN32 für Bier; 1" Außengewinde für Kühlwasser. Die Kühlkapazität ist für eine Abkühlung der Würze von 95°C auf 25°C bei einer doppelten Menge Kühlwasser von 10°C berechnet.

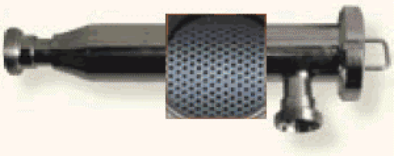




Art.Nr.	Liter / Stunde
057.110.500	500 l
057.110.1000	1000 l
057.110.2000	2000 l

Durchfluß-Korbfilter

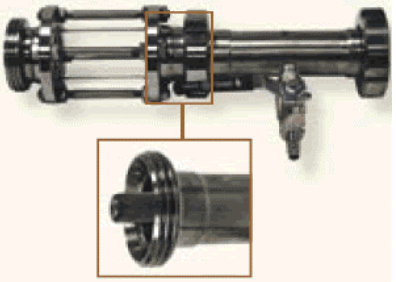
Professioneller Korbfilter aus Edelstahl zum Filtern vom Hopfenpartikel vor den Plattenkühler. Mit ausnehmbarem Korb mit 1 mm Löcher. DIN-32 Anschlüsse.



057.125.7

Durchfluß-Würzebelüfter

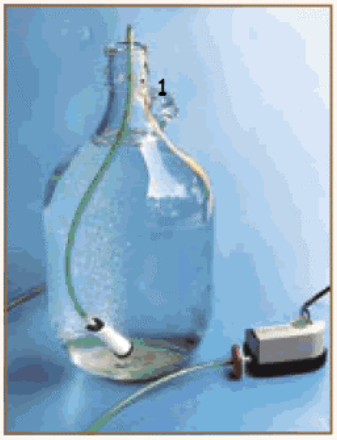
Professioneller Belüfter mit Luftstein in gesintertes Edelstahl. Dampfsterilisierbar. Kann auch als Karbonator genützt werden.



057.120.8

BREWFERM Würzebelüfter

Komplettes Set für das Belüften von Würze/Bier/Alkohol, mit Luftpumpe, 0.2µ Luftfilter, 2 m Schlauch und keramischem Luftsteinchen. Das keramische Luftsteinchen kann einfach sterilisiert werden mit alkohol oder Sulphit. Das Luftsteinchen Edelstahl kan in CHEMIPRO oder einen anderen Detergenz eingetaucht werden!



Luftsteinchen keramisch

Speziell für 057.010.1 oder andere kleinen Luftpumpen. Länge: 5 cm.

Luftsteinchen Edelstahl

Spezieller Belüftungsstein aus gesintertes Edelstahl für optimale Belüftung oder Karbonierung von Würze oder Bier. Komplett mit 6 mm Schlauchtülle.

Luftfilter

Luftfilter 0,2 µ. Speziell für Würzebelüfter 057.015.0 (paßt auf dem Ausgang der Pumpe) oder für andere kleinen Luftpumpen.

PVC Slauch 4 mm

Spezielle PVC-Schlauch, ∅ 4 mm, für kleine Luftpumpen. Preis das laufende Meter.

	Art.Nr.	Beschreibung
1	057.015.0	Würzebelüfterset komplett
2	057.011.9	Luftsteinchen keramisch
3	057.018.4	Luftsteinchen rvs
4	057.012.7	Luftfilter 2 µ
5	057.013.5	PVC-Schlauch 4/6 mm

BREWFERM

Bierwürzespindel

Ergibt den Extraktgehalt in Gewichts-%. Bereich: 0-20 %.

Art.Nr.	Beschreibung
059.005.9	Bierwürzespindel 0-20%
059.006.7	Bierwürzespindel 0-20% + Thermometer

HOYER Brauereitechnik | Lilienthalstraße 44 | D-15831 Mahlow | Tel.: +49-(0)3379-20 48 54 | Fax: +49-(0)3379-20 48 56

INFO

Soda-Kegs oder Corny-Kegs,

sind aktuell die beste Lösung für Hausbrauer die Bier vom Fass schenken wollen. Druckfass aus Edelstahl, also fast unzerbrechlich und einfach zu reinigen mit dem ovalen ausnehmbaren Deckel. Widersteht mehr als 5 bar Druck. Karbonisierung von stille Weine, Biere,... auch möglich. Sie können jetzt auch Ihre Biere mit Gegendruck, also ohne Trub, abfüllen. Sie benötigen dann jedoch einen Gegendruckfüller 058.120.6.

Wir bieten sowohl neue als gebrauchte Soda-Kegs an. Gebrauchter Soda-Kegs sind viel billiger aber brauchen etwas Arbeit zum Reinigen.

Wir haben 2 komplette identische Sätze, mit Ausnahme des Druckfasses, das neu oder gebraucht ist. Das weitere Zubehör ist immer neu. Wir bieten auch die Zubehörteile separat an.

Soda-Keg Satz KOMPLETT

Enthält 1 Soda-Keg 19 l, 1 gefüllter CO2-Zylinder, 1 Druckregler mit 2 Manometern, 2 Schnellkupplungen, Schläuchen, Picnic-Zapfhänchen, Gebrauchsanweisung.

Art.Nr.	Beschreibung
058.200.7	Set komplett, neues Soda-Keg
058.201.5	Set komplett, gebraucht Soda-keg
058.210.6	Extra Soda-Keg 19 l neu
058.215.5	Extra Soda-Keg 19 l gebraucht
058.224.7	Feder-Set für Aufsteckkupplung Soda-Keg
058.225.4	Überdruckventil für Soda-Keg
058.222.1	Dichtung für Aufsteckkupplung für Soda-Keg
058.223.9	Dichtung für Deckel Soda-Keg
058.226.2	Dichtung für Steigrohr für Soda-Keg

Druckregeler für CO_2 mit 2 Manometern

058.085.8

Keg-Charger für Soda-Keg

Die **budgetfreundliche Lösung um mit SODA-KEGS zu beginnen!** Diesen praktischen KEG-CHARGER schließen Sie am CO_2-Anschluss Ihres Soda-Keg an. Nun noch ein Zapfhahn und GO! Einfach zu gebrauchen. Dank des praktischen Griffs ist das CO_2 einfach zu dosieren. 1 CO_2 Patrone von 12 g wird im Basispaket mitgeliefert.

Art.Nr.	Beschreibung
058.045.2	Keg-Charger + 1 CO_2 Kartuschen
058.046.0	CO_2- Kartuschen für Keg-Charger, 5 Stück

CO_2 Zylinder 2 kg

Neuer, gefüllter CO2 Zylinder mit 2 kg CO2. TÜV getestet und für alle europäischen Länder zugelassen. Enthält ausreichend CO2 für das Zapfen von mindestens 400 l Bier. Auch für Aquarien und Schweißen geeignet.

Art.Nr.	Beschreibung
058.080.9	CO_2- Zylinder 2 kg gefüllt
058.081.7	Füllung für CO_2 Zylinder 2 kg

Schnellkupplungen "BALL LOCK" für Soda-Kegs

Art.Nr.	Beschreibung
058.090.8	Gas (IN)
058.091.6	Bier (OUT)

Schnellkupplungen "PIN LOCK" für Soda-Kegs

Art.Nr.	Beschreibung
058.088.2	Gas (IN)
058.089.0	Bier (OUT)

Schlauchtülle + Mutter für Schnellkupplungen

Art.Nr.	Beschreibung
058.092.4	Für Schlauch 4 mm
058.094.0	Für Schlauch 8 mm

Schlauch PVC verstärkt für Bier oder CO_2

Preis pro Meter.

Art.Nr.	Durchmesser (inn./aus.)
058.093.2	5/11 mm
058.098.1	8/14 mm

HOYER Brauereitechnik | Lilienthalstraße 44 | D-15831 Mahlow | Tel.: +49-(0)3379-20 48 54 | Fax: +49-(0)3379-20 48 56

Bierhähnchen PICNIC

Art.Nr.	Beschreibung
058.096.5	PICNIC + Schlauch 15 cm + Soda-Keg Kupplung Bier
058.095.7	Bierhahn PICNIC

Bier-Zapfhahn verchromt + Adapter für Schnellkupplung

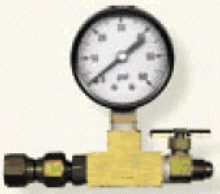
Gediegener verchromter Zapfhahn mit Spezial-Adapter, passend zu den Schnellkupplungen 058.089.0 und 058.091.6. Direkt auf dem Soda-Keg zu montieren.

058.100.8

Ablassventil

Praktisch für die Kontrolle und eventuelle Verminderung des CO2-Gehaltes des Bieres im Soda-Keg. Wird an die CO2 Kupplung des Soda-Kegs angeschlossen. Mit Ventil zum Ablassen des überschüssigen CO2 und Manometer zur Kontrolle. Ablesung des Manometers in PSI (10 psi = 0.69 bar). Bereich: 0 – 60 PSI (0 – 4 bar).

058.097.3



Gegendruckfüller COUNTERPHIL

Nutzen Sie diesen Gegendruckfüller mit Ihren Soda-Keg um Bier, Schaumwein, Cider,... abzufüllen OHNE Trub! Mit speziellen 3-Wegehahn für einfachen Gebrauch. Komplett mit Schläuchen.

Minidruckfass 5 l

Sehr geschickte Druckfässer, bekannt von kommerziellen Bieren. Maximaler Zuckerzugabe = 3g/L. Mit speziellem wiederverwendbarem Gummistopfen. Braucht ein Zapfgerät 058.030.4 oder 058.031.2.

Art.Nr.	Beschreibung
058.020.8	Druckfaß 5 l + gummistopf
058.021.6	Gummistopf

Bierzapfgerät MULTI TAP

Das preiswerte Zapfgerät für Minidruckfässer. Mit Luftpumpe. Verbraucht keine CO2 Kartuschen. Geeignet für das "schnelle Leeren" der Fässer auf Parties, Barbeques,...

058.031.2

Bierzapfgerät BEER KING 2000

Spezielles CO2-Zapfgerät für die Verwendung mit Minidruckfässern. Das Spezielle Zapfgerät hat eine regulierbare Zapfmenge und eine regulierbare Kohlensäurezufuhr, funktioniert mit CO2-Kartuschen von 16 Gramm und es von einem leeren Fass, in ein volles Fass gebracht werden, ohne Kohlensäureverlust!

CO_2-Kartuschen 16 gr.

Speziell für BEER KING 2000, PARTY MASTER und andere Bierzapfgeräte. Verpackt pro 10 Stück.

HOYER Brauereitechnik | Lilienthalstraße 44 | D-15831 Mahlow | Tel.: +49-(0)3379-20 48 54 | Fax: +49-(0)3379-20 48 56

Bierzapfgerät PARTY MASTER

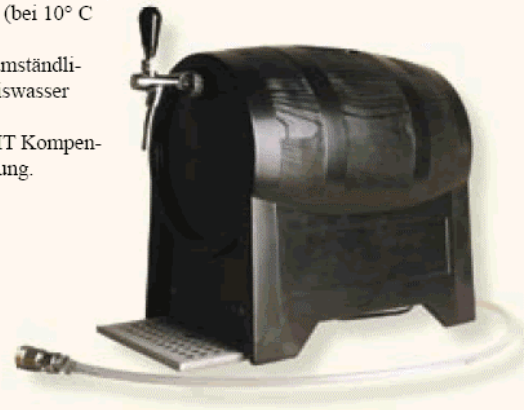
Bierzapfgerät mit regulierbarer Fördermenge und regulierbarem Kohlensäuregehalt, die auf allen kommerziellen Bierfässern von 30 und 50 Litern paßt. Funktioniert mit 16 Gramm CO_2 -Kartuschen.

Art.Nr.	Beschreibung
058.032.0	Party Master Flachfitting
058.033.8	Party Master Korbfitting

Bierkühler BIERFASS

Barbecue? Gartenfest? Es gibt nichts Schöneres als ein kühles, selbst gebrautes Bier auszuschenken. Das ist jetzt dank dieses steckerfertigen Trockenkühlers in einem schönen Bierfassdesign leicht möglich. Ohne Eiswasserbad: Bier anschließen, CO2 anschließen, Stecker einstecken, einige Minuten warten,… fertig!

- Kühlkapazität: 40 l/Stunde (bei 10° C Temperaturunterschied).
- TROCKENkühler = kein umständliches Arbeiten mit einem Eiswasser bad!
- Komplett mit Zapfhahn MIT Kompensator, Tropfschale, Bierleitung.



025.241.3

Beersphere 23 l

Druckfaß mit breiter Öffnung (10 cm), einfacher Anschluß/Sicherungsklappe für wiederfüllbare S30 Kohlensäure-Kartuschen. Ablaßhahn oben. Mit Schwimmerventil, um das Bier von oben aus ab zu ziehen (Bier klärt aus von oben nach unten). So kan man schneller zapfen.

058.027.4

Fassreiniger RE-2 MAN

Professioneller Fassreiniger für CIP Reinigung herkömmlicher Bierfässer (30 & 50 l). Ausgestattet mit 2 Druckpumpen für Basen- und Säurereinigung unter Druck; isolierter und temperaturkontrollierter Detergens-Tank und Säurereinigungs-Tank. Mit wahlweise manuellen oder elektrischen Butterfly-Ventilen.

Reinigungszyklus (3 – 5 Minuten):

- Ablassen des Restbieres in den Abfluss
- Warm- oder Kaltwasserspülung in den Abfluss
- Zirkulierende warme Reinigung mit Detergens
- Warm- oder Kaltwasserspülung in den Abfluss
- Zirkulierende Reinigung mit Desinfektionsmittel
- Warm- oder Kaltwasserspülung in den Abfluss

Technische Daten:

- Kapazität: bis zu 20 Fässer / Stunde
- Anschluss: 220 Volt, 2 kW
- Wasseranschluss: ½", 3 bar
- Abm.: 1000 x 700 x 1300 mm

Art.Nr.	Beschreibung
058.160.3	Manuell
058.161.1	Automatisch

CO_2-Kartuschen S 30

Für Druckfaß Beersphere 23 l, sowie andere Plastik Druckfässer. Inhalt: 210 g CO2.

Art.Nr.	Beschreibung
058.062.1	Kartuschen S30
058.063.9	Füllung S30
058.003.5	Druckminderer/Injektor
058.004.3	Adapter fur S30 für Kartuschen 8 g

HOYER Brauereitechnik | Lilienthalstraße 44 | D-15831 Mahlow | Tel.: +49-(0)3379-20 48 54 | Fax: +49-(0)3379-20 48 56

vinoferm Hydrometer

Mit 3 Skalen. Universelles Meßgerät für alle Wein- und Bierbrauer. BEREICH: 0,990-1,170 S.G., 0-360 g/l Zucker und 0-20°vol.% potenzieller Alkoholgehalt. Große genaue Ausführung: Länge: 26 cm, benötigt einen 250 ml Meßzylinder.

013.007.0

Bierwürzespindel

Ergibt den Extraktgehalt in Gewichts-%. Bereich: 0-20 %.

Art.Nr.	Beschreibung
059.005.9	Bierwürzespindel 0-20%
059.006.7	Bierwürzespindel 0-20% + Thermometer

BREWFERM Würzespindel

Genaue Dichtespindel für Bier/Würze, mit eingebautem Thermometer. Mit Skala in Grad PLATO.
Verteilung: 0,1 Plato.
Thermometer: 0-40°C/0,1°C mit Korrekturskala.
Totale Länge: 37 cm.
Benötigt ein 500 ml Meßglas.

Art.Nr.	Bereich
059.020.8	0 - 10 PLATO
059.021.6	10 - 20 PLATO
059.022.4	20 - 30 PLATO

Jodtinktur

Für die Bestimmung der Stärkegehalt, in abgekühlter Würze! Zu ein wenig entnommener Würze einigen Tropfen zufügen. Farbt die Würze blau, violett oder rot, dann ist noch nicht alle Stärke umgesetzt. Wenn keine Farbung stattfindet, dann ist alle Stärke umgesetzt.

059.010.9

CO_2-Prüfer Handmodell

Um den Kohlendioxyddruck in Bier, Wasser,... zu bestimmen, in Flaschen mit Kronkorkverschluß.Sowie kontrolle der Nachgärung. Der Kronkorkverschluß wird durchdrückt. Bereich: 0-6 Bar, Teilung: 0,1 Bar. 059.025.7 für 26 mm Kronkorken.

Art.Nr.	Beschreibung
059.025.7	Für 26 mm
059.027.3	Für 29 mm
059.026.5	Ersatz Gummi CO_2 Prüfer

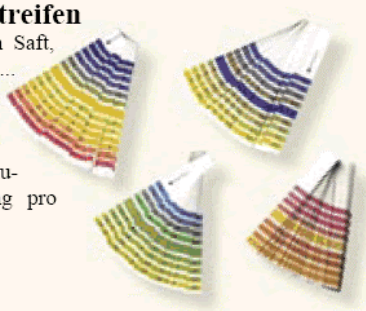
vinoferm pH-Meter DIGITAL

Das elektronische pH-Papier! Mit **ersetzbarer** Elektrode. Universale Verwendung: Wein, Bier, Aquarium, Garten,... Hilft dem Weinbereiter während der Titrierung der Säuren, um den "neutralen" Zustand zu bestimmen! Skale 1-14, Ablesung pro 0,1 pH. Genauigkeit bis 0.2 pH. Soforte Ablesung! Kann auf zwei Werte geeicht werden, mittels der speziellen Pufferlösungen (013.079.9). Läuft 1.000 Stunden mit Uhr-Batterien.

Art.Nr.	Beschreibung
013.086.4	pH Meter komplett
013.087.2	Ersatzelektrode

vinoferm pH-streifen

Für die pH-Kontrolle von Saft, Wein, Bier, Kombucha,... oder für die Bestimmung des Säuregehalts mit dem Acidometer. Verpackt per 20 Streifen mit eingebauter Farbenskale! Ablesung pro 0,2/0,3 pH.



Art.Nr.	Bereich	Strichteilung
013.071.6	pH 1-12 universal	1,0 pH
013.073.2	pH 2,8-4,6 Kombucha	0,2 pH
013.074.0	pH 3,8-5,5 Wein/Bier	0,2 pH
013.075.7	pH 5,2-6,8 Bier	0,2 pH

vinoferm pH-Pufferlösungen

Für die regelmäßige Eichung der elektronischen pH-Meter. Ein Set mit 2 Lösungen: pH 4,01 und pH 7,01.

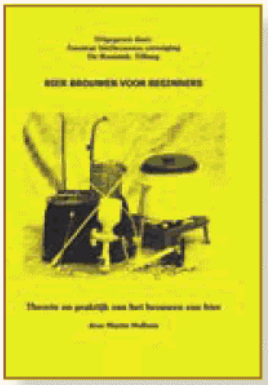
Art.Nr.	Beschreibung
013.120.1	Lösung ph 7,01
013.121.9	Lösung ph 4,01
013.079.9	Set: ph 7,01 + ph 4,01

HOYER Brauereitechnik | Lilienthalstraße 44 | D-15831 Mahlow | Tel.: +49-(0)3379-20 48 54 | Fax: +49-(0)3379-20 48 56

“Groot zelf bierbrouwboek”
Jan Van Schaik
Dieser Klassiker ist noch immer das am meisten verkaufte Buch für den Amateurbierbrauer. Mit deutlichen Beschreibungen der verschiedenen Braumethoden, aber auch mit Tipps, Tabellen und vielen Rezepten. Nur in **niederländischer** Sprache. 138 Seiten.

061.003.0

“Bierbrouwen voor beginners”
Martin Hofhuis.
Entdecken Sie den kompletten Brauprozess Schritt für Schritt ist dieses praktische Buch. 46 Seiten. **niederländischer** Sprache.

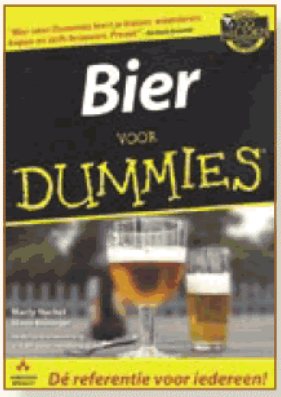


061.006.3

“Faites votre bière”
Chandon
Sachbuch mit guter und einfacher Erläuterung zur Bierherstellung. 48 Seiten. **französische** Buch.

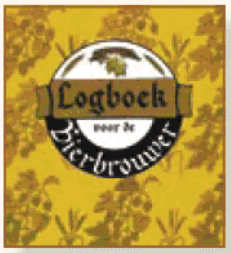
061.017.0

“Bier voor dummies”
Marty Nachel/Steve Ettlinger.
Aus der bekannten Reihe „für Dummies“: endlich ein **niederländisches** Buch für die beginnenden Bierliebhaber. Mit Kapiteln über Bierproben, das Brauen von Malzextrakt, das Brauen mit Getreide, Kochen mit Bier, Bierandenken sammeln,… und mehreren Anlagen: Beschreibung der verschiedenen Bierarten, Adresslisten von Biergilden, Lieferanten, mehrere Tabellen,… 350 Seiten.



061.005.6

“Logboek voor de bierbrouwer”
Jan Van Schaik
Um alle Ihre Braudaten zu notieren und nie wieder zu vergessen.

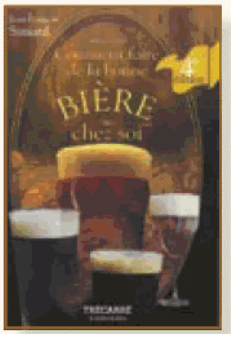


061.008.9

“Heimbrauen für Fortgeschrittene”
Rudolph Hagen
Erstklassiges **deutschsprachiges** Buch für Getreidebrauer. Sehr vollständiger und übersichtlich. Mit zahlreichen Grafiken und Tabellen auch ein gutes Nachschlagewerk. Mit einigen Basisrezepten. 136 Seiten.

061.034.5

“Comment faire de la bonne bière chez soi”
Jean François Simard.
Das beste **französische** Buch über Heimbrauen. Mit vielen Rezepten. 271 Seiten.



061.043.6

“Bierbrauen zu hause”
Christine & Michael Hlatky.
Gutes Buch mit komplettem Inhalt übers Bier brauen. 18 Rezepte, davon mehrere für ausländische Biere (u.a. Belgische Trappistenbiere,...). 180 Seiten.

061.031.1

HOYER Brauereitechnik | Lilienthalstraße 44 | D-15831 Mahlow | Tel.: +49-(0)3379-20 48 54 | Fax: +49-(0)3379-20 48 56

"Die Hefe in der Brauerei"

DAS Standardwerk über Hefemanagement, Kulturhefe, Hefereinzucht, Hefepropagation im Bierherstellungsprozess. Nur in **deutscher** Sprache. 424 Seiten., 136 Tabellen, 176 Bilder.

061.012.1

"Bierbrauen nach eigenem Geschmack"

Hubert Hanghofer

Das aktuellste und kompletteste Buch zum selber Bier brauen. 18 Rezepte.
135 Seiten.

061.033.7

"Bierbrauen für jedermann"

Michael Hlatky en Franz Reil.

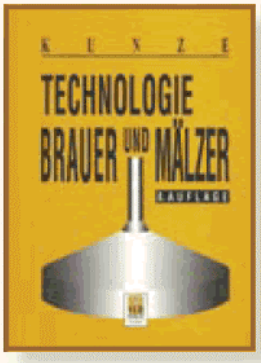
Gutes Buch für Anfänger. Mit deutlichen Schritten zum Bier brauen. Mit 7 Rezepten, 125 Seiten.

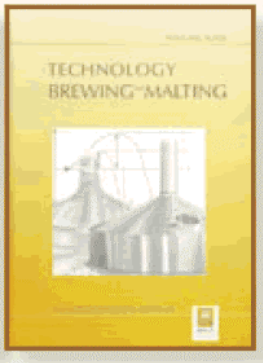
061.030.3

"Technologie Brauer und Mälzer", "Technology Brewing and Malting"

Kunze.

Dieses ursprünglich **deutschsprachige** Buch ist mit mehr als 40 000 verkauften Exemplaren in 7 Sprachen ein weltweites Standardwerk in der Brauereibranche geworden. Auf 850 Seiten wird JEDER Aspekt des Brauens, Mälzens, Gärens, Reifens, der Rohstoffe und der benutzten Maschinen und Techniken in der Brauerei auf eine deutliche und praktische Weise behandelt. Dies wird mit mehr als 800 Abbildungen verdeutlicht. Unentbehrlich für jeden professionellen Brauer! 850/950 blz.





Art.Nr.	Sprache
061.010.5	Deutsch
061.011.3	Englisch

HOYER Brauereitechnik | Lilienthalstraße 44 | D-15831 Mahlow | Tel.: +49-(0)3379-20 48 54 | Fax: +49-(0)3379-20 48 56