



Neu St. Johann, 15.07.2019

Einladung zum offenen Heimbrauen am Toggenburger Bierkulturtag am Samstag, 24.08.2019

Liebe Heimbrauerin, lieber Heimbrauer

Braust Du mit Begeisterung? Bist Du experimentierfreudig und schätzt den Austausch mit anderen Heimbrauerinnen und Heimbrauer? Hast Du Lust, einen Sud im Kreise Gleichgesinnter zu brauen und einige Wochen später die Resultate im kleinen Rahmen zu degustieren?

Ja? Dann laden wir Dich zum Schaubrauen am Toggenburger Bierkulturtag ein!

Im Folgenden findest Du alle Informationen. Falls dennoch eine Frage unbeantwortet bleiben sollte, stehen wir Dir natürlich gerne zur Verfügung.

Wir freuen uns auf einen regen Austausch, auf spannende Ideen und einen tollen Brautag.

Herzliche Grüsse & „Gut Sud“
Brauerei St. Johann

Christine Meyer
Geschäftsleiterin

Christian Dierken
Braumeister



- Datum:** Samstag, 24.08.2019
- Idee:** Im Rahmen des Toggenburger Bierkulturtags organisieren wir ein Schaubrauen. Verschiedene Heimbrauerinnen und –brauer bringen ihr Equipment zur Brauerei St. Johann in Neu St. Johann und brauen dort einen Sud. Interessierte Besucher haben die Möglichkeit zuzuschauen, Fragen zu stellen und vor allem live dabei zu sein, wenn Bier entsteht.
- Ziel:** Die Bierkultur im Toggenburg fördern ist unser Ziel. Für Heimbrauerinnen und –brauer bieten wir eine Plattform für Austausch und Inspiration beim Brauen mit Gleichgesinnten, sowie nicht mehr benötigtes Equipment und Bücher zu tauschen und die Freude am Experimentieren auszuleben. Den Besucherinnen und Besucher soll der Bierkulturtag einen tieferen Einblick in die Braukunst ermöglichen und das Verständnis für handwerklich gebrautes Bier fördern.
- Programm:** 9:00 Uhr Aufbau / einrichten
9:30 Uhr Begrüssung durch Braumeister Christian Dierken
Besprechung des Tagesablaufs / Einmischzeiten / etc.
Verteilen der bestellten Rohstoffe
10:00 Uhr ab dann wird gebraut!
18:00 Uhr Abbau / gemütlich Ausklang
- Abbau:** Entweder bringst Du am Samstagabend dein Material, wie auch Dein frisch gebrautes Bier, zu Dir nach Hause oder Du kommst es am Sonntag, 25.08.2019 zwischen 11 und 12 Uhr abholen. Für die Zwischenlagerung können wir den Schopf (Brauort) ohne Kühlung oder einen Keller mit ca. 19°C anbieten – ein Kühlraum ist nicht vorhanden. Eine längere Lagerung Deines Biers ist bei uns nicht möglich.
- Rohstoffe:** für Sudgrössen bis 50 Liter stellen wir Dir eine Basisversorgung an Malz, Hopfen und Hefen kostenlos zur Verfügung. In der beiliegenden Liste kannst Du Deine Bestellung für den Sud am Toggenburger Bierkulturtag angeben. Die bestellten Malze werden wir im Voraus ausmischen und schroten, allfällige Änderungswünsche können deshalb nur bis am 16.08.2019 berücksichtigt werden. Natürlich bist Du frei, weitere Zutaten für Deinen Sud selbst zu organisieren und mitzubringen.
- Infrastruktur:**
- Vorhanden: - Mühle (falls Du ungeschrotetes Malz selbst mitbringst)
- Waage
- Kaltwasserschlauch mit einem Bajonettanschluss, Wasserhärte ~14°dH, Restalkalität 9°dH
- Strom (bitte gib bei der Anmeldung an, wie viel Strom dein Gerät zieht)
- Heisswasser für Nachgüsse
- Sprühdesinfektion
- Spindelstation mit Spindeln von 0-22°p
- ph-Meter
- Iod
- Waschstation mit Lauge und Desinfektion, Schwamm & Bürste
- Mitzubringen: - Sudgefäss / Braukessel
- Eimer & Werkzeug (bitte kennzeichne Dein Material!)
- Kühler zur Würzekühlung
- Gärgefäss
- Standgebühr:** keine
- Parkplätze:** sind reichlich vorhanden
- Verpflegung:** Für Dich und allenfalls Deinen 2. Brauer oder Deine 2. Brauerin steht den ganzen Tag Mineral mit und ohne Kohlensäure zur kostenlosen Selbstbedienung bereit. Ebenso stellen wir Dir einige Stellplätze in einem Kühlschrank zur Verfügung, um Dein selbstgebrautes Bier mitzubringen. Dieses darfst du ungeniert mit Deinen Braukolleginnen und –kollegen, sowie auch mit interessierten Gästen degustieren. Auf dem Areal werden diverse Verpflegungsmöglichkeiten angeboten. Die Brauerei St. Johann spendiert Dir und Deinem 2. Brauer eine Bratwurst mit Brot zum Zmittag. Für alles weitere müsstest Du dann selbst aufkommen...
- Verkostung:** Am Freitag, 11. Oktober 2019 treffen wir uns im kleinen Rahmen um 19:00 Uhr in der Brauerei St. Johann zur Verkostung der entstandenen Biere. Die genaue Einladung dazu folgt zeitnahe.

Anmeldung:

Bist Du dabei? :o) Toll!

Anmeldeformular ausfüllen und so rasch wie möglich bei der Brauerei St. Johann einreichen, spätestens aber bis am 16.08.2019. Wir freuen uns!

info@brauereistjohann.ch

Vorname: _____

Name: _____

Handynummer: _____

E-Mail Adresse: _____

ich braue alleine | wir kommen zu zweit

Datum & Unterschrift _____

Geplanter Bierstil/ Sorte: _____

Dauer des Sudes (erfahrungsgemäss, in h:min): _____

Sudgrösse (in Liter): _____

Strombedarf: (in W und A, sofern bekannt) _____

Daten zur Brauerei (wird am jeweiligen Brau-Stand aufgelegt)

Name der Brauerei: _____

Logo: _____

Wo wird gebraut? (Wohnort): _____

Name der Brauenden: _____

Ausstoss pro Jahr: _____

Lieblingssorten: _____

Was ich sonst noch zu meiner Brauerei oder meinem Hobby sagen möchte: _____



Rohstoffe – Bestellformular

Name der Brauerei / des Brauers / der Brauerin: _____

Handynummer für Rückfragen: _____

Datum & Unterschrift: _____

info@brauereistjohann.ch

Malz: (werden wir im Voraus für Dich ausmischen und schroten)

Pilsner Malz	2.5-4.5 EBC	_____	Gramm
Münchener Malz Typ I	12-18 EBC	_____	Gramm
Münchener Malz Typ II	20-25 EBC	_____	Gramm
Melanoidin Malz	60-80 EBC	_____	Gramm
Weizenmalz Hell	3-5 EBC	_____	Gramm
CaraHell	20-30 EBC	_____	Gramm
CaraRed	40-60 EBC	_____	Gramm
CaraAmber	60-80 EBC	_____	Gramm
CaraAroma	350-450 EBC	_____	Gramm
Carafa	800-900 EBC	_____	Gramm
Dinkel Malz Hell	3-5 EBC	_____	Gramm
Wiener Malz	6-9 EBC	_____	Gramm
Emmer Malz	4-6 EBC	_____	Gramm
Smoked Malt (castle)	4-12 EBC	_____	Gramm
Sauermalz	2.5-12 EBC	_____	Gramm

Hopfen:

Cascade	D	6.6 α	_____	Gramm
East Kent Golding	GB	5.6 α	_____	Gramm
Fuggles	GB	5.3 α	_____	Gramm
Huell Melon	D	7.0 α	_____	Gramm
Magnum	CH	13.1 α	_____	Gramm
Mittelfrüh	D	4.2 α	_____	Gramm
Opal	CH	8.3 α	_____	Gramm
Perle	D	7.5 α	_____	Gramm
Tradition	D	5.3 α	_____	Gramm

Hefe:

Anstellhefe der Brauerei St. Johann

- Obergärig (vom Zwingli Bier, dunkle Bierfarbe, für sehr helles Bier eher ungeeignet)
- Untergärig
- ich/wir bringe/n meine/unsere eigene Hefe mit

Weiteres:

Milchsäure 80% vorhanden

Empfehlung zur Wasseraufbereitung: 170g Sauermalz / 10l zur Maischesäuerung
3ml Milchsäure / 10l zur Würzesäuerung

Für Sudgrößen bis 50 Liter stellen wir Dir eine Basisversorgung an Malz, Hopfen und Hefen kostenlos zur Verfügung. In dieser Liste kannst Du Deine Bestellung für den Sud am Toggenburger Bierkulturtag angeben. Die bestellten Malze werden wir im Voraus ausmischen und schroten, allfällige Änderungswünsche können deshalb nur bis am 16.08.2019 berücksichtigt werden. Natürlich bist Du frei, weitere Zutaten für Deinen Sud selbst zu organisieren und mitzubringen.