



Geräteausstattung für die Bierherstellung

In der Herstellung von Lebensmitteln für die bäuerliche Direktvermarktung sind meist spezielle Ausstattungen und Maschinen erforderlich. Diese Zusammenfassung gibt einen Überblick über einige notwendige Geräte für die Bierproduktion mit den ungefähren Kosten.

Je nach Budget und gewünschter Ausschlagmenge pro Sud bzw. pro Jahr kann man auf unterschiedliche Brauarten zurückgreifen. In diesem Merkblatt wird die Geräteausstattung von drei Brauarten exemplarisch beschrieben: die kostengünstigste Methode des „Home-Brewing“ oder „Kochtopfbrauens“ für kleine Mengen im Hobbybereich, das Brauen mit einer automatisierten „All-in-One“-Brauanlage und die Nutzung einer professionellen Brauanlage. Es werden unterschiedliche Gerätschaften benutzt und Brauverfahren angewandt. Es wird nicht dieselbe Zeit und Aufmerksamkeit von Seiten der Landwirte beansprucht.

Wichtig: Eine genaue Kostenrechnung unter Berücksichtigung der Produktionsmenge sollte unbedingt erfolgen!

Inhaltsverzeichnis

1. Home-Brewing bzw. „Kochtopfbrauen“	2
2. All-In-One-Brauanlagen	4
3. Weiteres Zubehör	5
4. Mikrobrauerei (exemplarisch - 2 hl) ¹	6





1. Home-Brewing bzw. „Kochtopfbrauen“



Großer Kochtopf (25 – 30 Liter)

Beim Würze-Hopfen-Kochen sollte die Würze 60 – 90 min sprudelnd bzw. rollend kochen. Die Energiequelle muss hierfür also entsprechend leistungsfähig, aber auch gleichzeitig fein regelbar sein, da beim Hochheizen nicht schneller als 1 °C/min. aufgeheizt werden sollte. Zum Erhitzen des Nachgusses wird ein weiterer Kochtopf benötigt.

Kosten:

ca. 60 – 120 €

Bild: amazon.de



Kleiner Kochtopf (ca. 10 Liter)

Für die Nachgüsse.

Kosten:

ca. 20 – 50 €

Bild: hoeffner.de



Kunststoffeimer (min. 20 Liter) als Läuterbot- tich mit Gärröhrchen

Behälter zur Zwischenlagerung der abgeläuterten und gefilterten Würze und später eventuell als Gärbehälter zur Hauptgärung zu benutzen. Für die Gärung kann außerdem auch ein großer Topf in der gleichen Größe, ein Glasballon oder ein Plastikfass, mit dazu passenden Schlauchklemmen und einem Ablasshahn, dienen.

Kosten:

Ab ca. 20 €

Bild: gastro-brennecke.de



Südtiroler
Bauernbund

MERKBLATT

INNO
Bier



Ablasshahn (optional)

Kosten:

Ab ca. 10 € (Kunststoff)

bzw. ca. 15 € (Edelstahl)

Bilder: amazon.de

Zusätzlich:



Bierspindel



Messbecher



Jodlösung

- **Bierspindel** zum Messen der Stammwürze
Kosten:
Ab ca. 10 €
- **Evtl. Jodlösung** zum Nachweis von Stärke in der Maische
Kosten:
Ab ca. 10 € / 100 ml
- **Holzlöffel**
- **Thermometer** (0 - 100°C)
- **Küchenwaage** (0,1 g Präzision)
- **Messbecher** (bis 5 Liter)
- **Geschirrtücher** als Filter

Bilder: hobbybrauer-kompodium.de, rotert.com, gastro-brennecke.de

GESAMTPREIS

140 € - 300 € (Brau-Sets ab ca. 70€)





2. All-In-One-Brauanlagen

Braukessel



Der automatisierte Braukessel verfügt über ein Programm, mit dem je nach Belieben unterschiedliche Bierstile produziert werden können. Die Kessel sind in verschiedenen Ausführungen erhältlich, vom 10-Liter-Kleinmodell bis zum 500-Liter-Fass (Speidel).

Kosten:

ca. 800 - 1800 € (10 - 30 Liter) – (Ab ca. 140 € für kleine, nicht digitale Anlagen)

ca. 2200 - 3000 € (50 Liter)

ca. 7000 - 28.000 € (200 - 500 Liter)

Bilder: speidels-braumeister.de, grainfather.com, brumas.com

Wärmeisolierung



In den kleineren Brauanlagen ist oft keine Wärmeisolierung fix verbaut, daher muss man, um Wärmeverlust zu vermeiden, den Kessel isolieren.

Kosten:

ca. 50 € (10-Liter-Modell) bis ca. 450 € (500-Liter-Modell)

Bild: hopt.se, grainfather.com

Würzekühler



Zum Herunterkühlen der Bierwürze auf Anstelltemperatur der Hefe in wenigen Minuten, abhängig von der Wassertemperatur.

Kosten:

ca. 60 € (kleine Spindel 10 - 30 Liter)

bis ca. 110 € (Plattenkühler für > 50 Liter)

Bilder: braupartner.de, brouwland.com



Südtiroler
Bauernbund

MERKBLATT

INNO
Bier



Gärfass

Behälter zur Zwischenlagerung der abgeläuterten und gefilterten Würze und später eventuell als Gärbehälter zur Hauptgärung zu benutzen.

Kosten:

Ab ca. 20 € (Kunststoff)
bzw. ca. 65 € (Edelstahl)

Bild: behaelter.de



Ablasshahn

Kosten:

Ab ca. 10 € (Kunststoff)
bzw. ca. 15 € (Edelstahl)

Bilder: amazon.de



Abfüllstation oder Abfüllpistole

Kosten:

Ab ca. 80 € (Abfüllstation, manuell)
bzw. ca. 15 € (Abfüllpistole)

Bilder: amazon.de

GESAMTPREIS

Ab 400 € (für kleine, nicht digitale Anlagen)

960 € - 29.000 € (10 l - 500 l-Anlagen)

3. Weiteres Zubehör



Leere Glas-Bierflaschen (0,33 / 0,5 Liter)

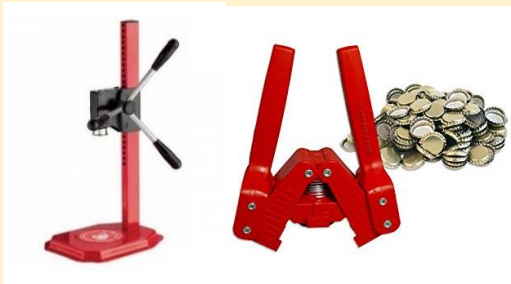
Kosten:

Ab ca. 10€ / 24 Stück (Mehrwegflaschen)

Bild: brouwland.com



Europäischer Landwirtschaftsfonds für die Entwicklung des ländlichen Raums 2014-2020
Hier investiert Europa in die ländlichen Gebiete
EU- Verordnung 1305/2013



Kronkorken & Kronkorkenzange

Kosten:

Ab ca. 2,50 € / 100 Kronkorken (bei größeren Mengen → niedrigerer Stückpreis)

Ab ca. 20 € (Kronkorkenzange)

bzw. ca. 30 € (Standgerät)

Bilder: alcofermbrew.com, amazon.de

4. Mikrobrauerei (exemplarisch - 2 hl) ¹



Schrotmühle mit 2 Walzen und einer Leistung von bis zu 250 kg/h.

Kosten: ca. 2.500 €

Bild: huemmer-int.de



Sudhaus

Ein komplettes Sudhaus für die Produktion von 2 hl Bierwürze enthält eine Maische- bzw. Würzpfanne, einen Whirlpool und einen Läuterbottich. Dazu gehören die benötigten Pumpen und Klappen, sowie ein Dunstkamin, die automatische Steuerung, der Würzekühler, und ein Heißwassertank.

Kosten: mind. 100.000 €

Bild: labu.at



Ein Gärkeller mit mehreren konischen und gewölbten, gekühlten und isolierten **Biertanks** zu 5 hl dienen zur Lagerung und Kühlung des fertigen Bieres.

Kosten: ca. 50.000 €

Bild: brauhaus-austria.com



Südtiroler
Bauernbund

MERKBLATT



Die für den Aufbau der Brauerei benötigten **Edelstahlrohre** werden für diverse Leitungen genutzt.

Kosten: ca. 5.000 €



Zusätzlich benötigte Arbeitsmittel sind Bier-schläuche, Würzespindeln, Eimer, eine Schöpfkelle, Dichtungen und Bürsten.

Kosten: ca. 2.000 €

Bilder: ebay.at, gastro-brenneke.de

Die nötigen Zeichnungen, Pläne, Anschlüsse, sowie Bedienungsanleitungen und Wartungs-vorschriften werden vom Hersteller zur Verfü-gung gestellt.

Kosten: ca. 1.500 €

Verpackungs- und Transportkosten werden vorab berechnet und belaufen sich meistens auf den Preis von ca. 1.500 €.

GESAMTPREIS

Ab ca. 150.000 € (ohne Abfüllung)

¹ Preisgestaltung und Beschreibung basieren auf einem Kostenvoranschlag eines 2-Geräte-Sudhauses mit einer Ausschlagmenge von 2 hl pro Sud und auf Internetrecherchen. Die Preise gelten somit als ungefähre Richtwerte und sind keine rechtlich verbindlichen Preisangaben. Die Preise und Zusammensetzung des Sudhauses können im Vergleich mit Modellen von verschiedenen Herstellern variieren. Bei der Investition in eine professionelle Brauanlage sollte gemeinsam mit dem Maschinenbauer geplant werden, um eine wirtschaftlich vernünftige Lösung zu finden.

Kontakt

Abteilung Innovation & Energie
E-Mail: innovation-energie@sbb.it
Tel.: +39 0471 999363

Stand: Dezember 2018

7



Europäischer Landwirtschaftsfonds für die Ent-wicklung des ländlichen Raums 2014-2020
Hier investiert Europa in die ländlichen Gebiete
EU- Verordnung 1305/2013