

LANDESVERBAND DER KLEIN- UND OBSTBRENNER IN NORD-WÜRTTEMBERG E.V.



Landesverband der Klein- und Obstbrenner in Nord-Württemberg e.V.
In den Backenländern 16, 71384 Weinstadt-Strümpfelbach

In den Backenländern 16
71384 Weinstadt-Strümpfelbach

Telefon 0 71 51 / 60 08 80
Telefax 0 71 51 / 63 13 86

E-Mail info@kleinbrenner-verband.de
Internet www.kleinbrenner-verband.de

Geschäftszeit: Mo-Fr 8.00 - 12.00 Uhr

Bankverbindung:
Südwestbank Waiblingen
BLZ 600 907 00 - Konto-Nr. 684 296 004

Die Verarbeitung von Roggen oder Weizen in der Kleinbrennerei

Rohstoffauswahl und -vorbereitung	100 kg stärkereichen Weizen oder Roggen mit hohem Selbstverzuckerungsvermögen und 15 kg hochaktives Brennmalz fein vermahlen
Wasservorlage	320 l Wasser mit ca. 58°C, max. 60 ° C
Einmischen	Rohstoff und Malz in Wasservorlage klumpenfrei einrühren
Temperaturkorrektur auf 60 °C	Dampf direkt oder indirekt einleiten bzw. heißes Wasser zugeben
pH-Korrektur	pH-Bereich von 4,2 - 4,5 mit konz. Schwefelsäure (in Wasser verdünnt) einstellen, um für die Malzenzyme gute Arbeitsbedingungen zu schaffen Faustregel: 10 ml Schwefelsäure senken den pH-Wert um ca. 0,2
Verzuckerungsrast	30 Min. bei 60°C
Kühlung	rasche Kühlung auf Anstelltemperatur
Hefezugabe	ab 30°C, 500 g Bäckerhefe oder 50 g Trockenhefe, die vorher in ca. 2 l Wasser, mit 4 ml Schwefelsäure versetzt, 1-2 Std. „gewaschen“ wurde
Infektionsschutz	20 ml Formalin (35 %ige wässrige Formaldehydlösung)
Gärung	Dauer 3-4 Tage, Gärtemperatur soll nach 30 Std. 30°C betragen Betriebskontrolle: Vergärungsgrad 0,2 - 0,4 % Extr. (bei Roggen etwas höher) pH-Wert 4,2 - 4,5
Destillation	richtige Abtrennung von Vor-, Mittel- und Nachlauf
Ausbeuteberechnung	Ausbeute höchstens 40 lA/100 kg Rohstoff inkl. Malz

LANDESVERBAND DER KLEIN- UND OBSTBRENNER IN NORD-WÜRTTEMBERG E.V.

Verarbeitung von mehligem Stoffen in der Abfindungsbrennerei:

	Maischen mit Malz und Eigenamylasen (nach Pieper et al. 1993)	Maischen mit Malz	Maischen mit mikrobiellen Amylasen	Maischen mit Malz und mikrobiellen Amylasen (nach Bartels 1998)
--	---	-------------------	------------------------------------	---

Einmaischen:

Im Maischgefäß ~ 50 % des Prozeßwassers (150 - 170 l/100 kg Getreide) mit 60°C bzw. 75°C verlegen, dann mehlfinevermahlene Getreide klumpenfrei einrühren. Mit dem restlichen Wasser Temperatur auf 55 - 60°C bzw. 70 - 75°C einstellen. Bei Möglichkeit zur Dampfeinleitung kann das gesamte Prozeßwasser (300 - 350 l/100 kg Getreide bzw. 20 l/100 kg Kartoffeln) vorgelegt werden.

pH-Korrektur Enzymierung	pH 5.0 - 5.5 Gesamtmalz- menge (15 kg/ 100 kg Getreide)	Ph 5.0 - 5.5 ca. 33% der Gesamtmalz- menge (5 kg/100 kg Getreide, 2 kg/ 100 kg Kartoffeln)	pH 6.0 - 6.5 Verflüssigungs- enzym entsprechend Dosierungsvor- schrift	pH 6.0 - 6.5 Verflüssigungs- enzym entsprechend Dosierungsvor- schrift
1. Rast (Verflüssigung)	55 - 60°C, 30 Min.	70 - 75°C, 30 Min. dann auf 55 bis 60°C abkühlen	70 - 75°C, 30 Min dann auf 55 bis 60°C abkühlen	70 - 75°C, 30 Min dann auf 55 bis 60°C abkühlen
pH-Korrektur Enzymierung	keine keine	keine ca. 66% der Gesamtmalz- menge (10kg/100kg Getreide, 3kg/100kg Kartoffeln)	pH 5.0 - 5.5 Verzuckerungs- enzym entsprechend Dosierungsvor- schrift	pH 5.0 - 5.5 Gesamtmalz- menge (15kg/100kg Getreide, 5kg/100kg Kartoffeln) und Verzuckerungs- enzym entsprechend Dosierungsvor- schrift
2. Rast Verzuckerung	keine	55 - 60°C, 30 Min.	55 - 60°C, 30 Min	55 - 60°C, 30 Min

Vergärung:

Kühlen auf Anstelltemperatur (ca. 25°C), Hefezugabe (Preßhefe 1 kg/1000 l Maische, Trockenhefe 200 g/1000 l Maische). Gärdauer 3 bis 4 Tage.

Destillation:

Mit Verstärker und allen Glockenböden sowie mit Dephlegmator und Vorkühler in Betrieb. Vor- und Nachlaufabtrennung.