



Der letzte Schritt zu eurem Bier aus dem Braukurs im **naiv** ist die richtige Gärung und Reifung des Bieres.

Wenn der Kanister in 4-6 Stunden komplett auf Umgebungstemperatur (am besten Zimmertemperatur) ausgekühlt ist, vorsichtig den kompletten Hefbeutel in den Kanister einfüllen, den Kanister fest schließen und dann ganz, ganz vorsichtig schütteln. Danach öffnet ihr den Kanister wieder, wascht den Deckel mit klarem Wasser ab und sprüht ihn kurz mit Spiritus oder einem Haushaltsdesinfektionsmittel ein und legt den Deckel lose auf die Kanisteröffnung. Der Arbeitsschritt der Hefegabe sollte bitte mit sauberen Händen oder mit Einweghandschuhen von Statten gehen, da im Bier auch gerne andere Mikroorganismen leben möchten, die euer Bier sauer werden lassen und die in der Raumluft und an euren Händen zu finden sind.

Ob ihr alles richtig gemacht habt, könnt ihr an einer Schaumentwicklung nach ca. 8-12 Stunden sehen. Spätestens jetzt wisst ihr, warum wir den Kanister im **naiv** nicht randvoll gemacht haben. Jedes Mal wenn Ihr den Kanister öffnet, solltet ihr sehr sauber arbeiten, da das gärende Bier äußerst empfindlich ist. Um eure Wohnung oder euren Keller sauber zu halten, stellt den Kanister am besten auf einen Untersatz. Wichtig ist nur, dass das ganze sauber ist...

Die Hauptgärung des Bieres dauert bei Raumtemperatur **3 Tage** ab dem Zeitpunkt der Schaumentwicklung. Nach den drei Tagen schraubt ihr den Behälter zu und stellt ihn in den Keller bzw. an einen kühleren Ort. Jetzt beginnt die Reifung, die ihr ca. **eine Woche** durchführen solltet.

Ab jetzt habt ihr zwar schon Bier, könnt es allerdings noch nicht trinken, zumindest nicht mit vollem Genuss. Hierfür stellt ihr das Bier nochmals für zwei Wochen kalt. Hier eignet sich der Kühlschrank, wer hat, ins 0°C Fach, das wäre perfekt. Die Kühltruhe ist zu kalt, hier würde das Bier nur einfrieren aber nicht weiter reifen.

Am Ende der Lagerung habt ihr einen großen Bodensatz. Diesen solltet ihr bitte nicht aufschütteln, da dieser bitter schmeckt und euer Bier unansehnlich werden lässt.

Ansonsten könnt ihr nun euer Bier genießen...

Prost...!