

Selbstgebraut schmeckt besser!  
**BRAU DIR EINS**

Seit 1992  
**Brau-PARTNER**  
Alles für Hobby- und Gasthaus-Bräuer

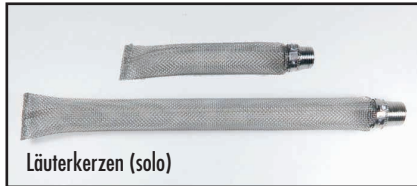


**BRAU-PARTNER K. KLING**  
August-Häusser-Str. 9  
74080 Heilbronn-Böckingen

**Hopfen, Malz und mehr · Braustoffe - Utensilien - Anlagen**  
Das wohl effizienteste Angebot für Haus-Bräuer im deutschsprachigen Raum

# Unser bewährtes Läu(er)kerzen-System

...basierend auf Läu(er)kerzen aus Edelstahlgaze (inkl. Zubehör)



Läu(er)kerzen (solo)



Art.-Nr.: 146-LK/K-1 und Art.-Nr.: 146-LK/G-1

Läu(er)kerzen (mit Einbau-/Dichtsatz)



Art.-Nr.: 146-LK/K-1+A u. Art.-Nr.: 146-LK/G-1+A

Läu(er)kerzen (mit Einbau-/Dichtsatz u. Hahn)



Überzieh-Zusatzfilter für Läu(er)kerzen

»»» Zum einfachen Selbsteinbau, oder auch eingebaut in unseren hochstabilen, einsatzfertigen Läu(er)bottichen erhältlich.

Die Läu(er)kerzen sind aus Edelstahlgeflecht gefertigt und es gibt sie in zwei verschiedenen Größen mit Einbau-/Dichtungssatz – und auch mit passendem Auslaufhahn, wenn gewünscht. Läu(er)kerzen und Einbausätze basieren auf einem 1/2" Verbindungssystem.

Auch bei diesem Läu(er)system muss der Hausbräuer nicht mit Beeinträchtigungen durch Unterdruck-Aufbau während des Läu(er)vorgangs rechnen, wie es oftmals beim Abläu(er)en mit einem Läu(er)boden passieren kann, wenn nicht alles Notwendige beachtet wird.

Das bedeutet nicht nur zügiges Abläu(er)en nach dem Maischen, sondern auch gute Trub- und Hopfenfilterung nach dem Würzekochen, unter Hinzunahme eines Trubfiltergewebes, welches dann einfach über den Läu(er)bottich-Rand gespannt wird und unten auf den Läu(er)kerzen aufliegt, bevor die „Kochwürze“ zur Filtration durchläuft.

Mit einem zusätzlichen Überzieh-Zusatzfilter für die Edelstahl-Läu(er)kerzen kann der Bräuer die Filtrationswirkung, in Bezug auf noch klarere Würzen (neben der Durchlassmengen-Regulierung) zusätzlich regulieren, so dass die Läu(er)-Würzen nicht zu schnell (deshalb eventuell zu trübe) ablaufen.

»»» Wichtig ist, dass der Bräuer „richtig läu(er)t“. Siehe hierzu auch unsere Beschreibung „Richtig Läu(er)en.“



## „Richtig Läu(er)en.“

### Was ist zu beachten?

Für gute Läu(er)-Ergebnisse und „klare“ Würzen sollte der Haus- und Hobbybräuer folgendes beachten:

- Vor Öffnen des Läu(er)hahns, der in den Läu(er)bottich überführten Würze (inkl. Treber), aus bekannten Gründen die wichtigen 20 – 30 Minuten „Läu(er)ruhe“ gönnen.
- Danach Läu(er)hahn öffnen und die Würze in den unter dem Läu(er)bottich stehenden zwei Behältnissen/Eimern im Wechsel auffangen. (Mit 2 Auffang-Behältnissen zu arbeiten ist wichtig, weil dann der Auslaufhahn nicht geschlossen werden muss).
- Den Läu(er)hahn nun möglichst während des ganzen Läu(er)vorgangs (inkl. „anschwänzen“ der Nachgüsse) nicht mehr schließen, höchstens die Durchlaufmenge über den Auslaufhahn regulieren. Je weniger durchläuft, umso klarer wird sich die Würze später präsentieren, aber umso länger dauert auch der Läu(er)-Prozess. Wichtig ist, dass sich die unteren Treberteile im Läu(er)bottich nach und nach verdichten/verfestigen und dadurch eine optimale und finale Filterschicht bilden.
- Warum den Auslaufhahn nicht mehr schließen? Weil bei jedem Öffnen eine Sogwirkung eintritt, welche die Treber-Filterschicht aufreißen kann und dadurch der Ablauf von „Trubwürze“ gefördert wird.
- Nacheinander nun die in den zwei verwendeten Behältern aufgefangene Würze im Wechsel immer wieder gut verteilt über die Treber geben (möglichst mittels eines Nachguss-Verteilers), bis die Würze „klar“ läuft.
- Den zwischenzeitlich auf 75° – 78° C erwärmten Nachguss ebenfalls auf gleiche Weise über den Treberkuchen verteilen. Wie gesagt, bei immer noch offenem Auslaufhahn.
- Zwischendurch immer wieder mal den Nachguss-Verteiler abheben und die obere Treber-Schicht mit einem Maischeholz „aufhacken“, damit die Nachgüsse die Restzucker besser erreichen und ausspülen können. Dabei aber nicht zu tief in die Treber eintauchen, um zu vermeiden, dass die untere Treber-Filterschicht wieder aufgerissen und somit die wichtige finale Filterwirkung aufgehoben wird. Das bedeutet, die unteren 5 cm des Treberkuchens sollten nicht berührt werden.

Mehr Infos und Angebote unter [www.braupartner.de](http://www.braupartner.de)