

Das „Quarks“-Pharaonen-Bier

Bier selber herzustellen ist vom Verfahren her recht einfach. Komplizierter sind schon die Beschaffung der Rohstoffe und die apparative Ausstattung. Für die Sendung „Die Wissenschaft vom Bier“ hatten wir uns vorgenommen, ein äußerst simples Brauverfahren auszuprobieren, wie es auch die alten Ägypter angewandt haben könnten. Wir wollten also mit minimalen Mitteln auskommen – selbst auf genaue Temperaturkontrollen und auf das Filtrieren haben wir verzichtet.



Wir sind davon ausgegangen, daß die Ägypter gleichzeitig gemälztes und ungemälztes Getreide verwendet und ihr Bier mit Früchten wie z. B. Datteln geschmacklich aufgewertet haben. Das Getreide hatten wir von einer Mälzerei im Kölner Raum bezogen, die Hefe kam von einer Kölner Brauerei, und die Datteln hatten wir in einem Reformhaus gekauft. Beraten und geholfen hat uns Thomas Zoll von der Versuchs- und Lehranstalt für Brauereiwesen.

Die Zutaten

- Dattelsaft
- Gerstenmalz
- Brauweizen
- obergärige Hefe
- Wasser



Das Rezept

- 500 Gramm Datteln entsteinen, pürieren und mit einem Liter Wasser versetzen. Dann mit der Hefe beimpfen und bei Zimmertemperatur zwei bis drei Tage angären lassen.
- 1 Kilogramm Gerstenmalz und 500 Gramm Weizen mahlen, in einen Liter Wasser einrühren und zu einem Brotteig verkneten. Den Teig in eine Kasten-Backform füllen und bei mittlerer Temperatur drei Stunden backen. Der Teig darf nicht ganz durchbacken, sondern soll im Inneren des Brotlaibs plastisch bleiben.
- In einem 10-Liter-Gärgefäß wird das Braubrot nun mit vier Litern Wasser eingeweicht (Von dieser Würze für die spätere Flaschengärung bitte einen halben Liter kochen und dann zurückstellen). Anschließend gibt man den gärenden Dattelsaft hinzu. Das Ganze bei Zimmertemperatur drei Tage gären lassen.
- Das fertige Bier vorsichtig in Bügelflaschen umfüllen, die Flaschen mit etwas Würzerest auffüllen.
- Die Flaschen kühl lagern.