



Episode 002 / MAI 2021

Host: Tobias Aeschlimann, Brauerei Blackwell

Co-Host: Samuel Aeschlimann, Brauerei Blackwell



NATIVE WILD ALES - ARTEMIS

Wir von Blackwell brauen im Emmental einzigartige Biere mit Charakter und einem lokalen Geschmack. Wir haben uns durch belgische Farmhouse Brautradition inspirieren lassen. Wir verwenden lokale ungemälzte Cerealien aus unserer Umgebung, lokale Wildhefe direkt aus dem Wald neben der Brauerei und BIO Malz aus Deutschland. Wir sind an der Planung, kurzfristig bereits komplett auf Schweizer Biomalz umzusteigen zu können.

WARUM NATIVE WILD ALES?

Für jeden Bierstil gibt es eigene Hefestämme, die sich für die einzelnen Bierstile eignen. Da wir uns auf eigene Hefekulturen aus unserer Umgebung spezialisiert haben, sind unsere Hauskulturen nicht in die üblichen Bierstile einzuordnen. Wir haben uns daher die Frage gestellt, wie unsere Art und Weise der Bierherstellung und unsere Bierstile beschrieben werden können und sind dabei auf den Namen Native Wild Ales gekommen, was übersetzt lokale Wildbiere bedeutet. Biere, die durch einheimische Mikroorganismen hergestellt werden und deren Charakter geprägt werden.

LOKALE GETREIDEARTEN

Durch die Verwendung unserer Wildhefen können wir auch unvermälzte Getreidearten verwenden. Normalerweise wird mit Malz Bier hergestellt. Malz ist vorgekeimtes Getreide, für Bier wird mehrheitlich Gerstenmalz verwendet. Damit Malz hergestellt werden kann, wird das Getreide angefeuchtet und bei einer spezifischen Temperatur zum Keimen gebracht. Dabei werden vorhandene Enzyme auf der Getreideoberfläche aktiviert, welche dann später in der Brauerei helfen, die Stärke in vergärbare Zucker umzuwandeln. Unsere Wildhefen können im Unterschied zu herkömmlichen Brauereihefen auch Stärke verstoffwechseln, wodurch wir auch mit unvermälzten Cerealien Bier brauen können. Für unser Artemis verwenden wir Dinkel für Mercury Roggen.

WIE BRAUEN WIR ARTEMIS?

Unser Artemis wird seit Dezember 2016 gebraut und seither hat sich die Rezeptur nur minimal verändert. Die Rezeptur und auch der Brauprozess sind sehr einfach gehalten. Gemaischt wird für eine Stunde bei einer konstanten Temperatur von 67 °C. Anschliessend wird die Würze für eine Stunde zusammen mit dem Hopfen gekocht. Die Hefe geben wir je nach Umgebungstemperatur bei 22 - 25 °C in die Würze. Die Erstvergärung dauert mit der Wildhefe rund einen Monat. In dieser Zeit werden rund 90 % der Zucker in der Würze von der Hefe in Alkohol, Aroma und Kohlensäure verstoffwechselt. Anschliessend wird das Bier in einem Langzeitlagertank umgepumpt und für mindestens 8 Monaten gelagert. Artemis wird erst abgefüllt, wenn ein Endvergärungsgrad (Prozentsatz, wie viel des Zuckers vergoren wurde) von 100 % erreicht wurde. Damit das Bier nach dem Abfüllen Kohlensäure hat, wird vor dem Abfüllen Zucker und frische Hefe dazugegeben.

REZEPT FÜR 20L ARTEMIS

Als Ersatz unserer Wildhefe haben wir eine handelsübliche Brauereihefe in diesem Rezept verwendet.

Stammwürze: 9.0 °P
Bitterkeit: 30 IBU
Alkoholgehalt: 4.6 %

Malz: 2.5 kg Bio Pale Ale Malz
0.5 kg Dinkel (kann auch Dinkelmalz sein)
0.25 kg Sauermalz

Hopfen: 13 g (60min) Hallertauer Herkules
Hefe: 20 g Wyeast 3711 French Saison