

HINWEIS: DIESE MAISCHE DÜRFEN SIE IN DEUTSCHLAND NICHT BRENNEN

Noch ein Tipp, wenn Sie schnell eine gute Maische brauchen.

Kaufen Sie Traubensaft von Real oder Aldi, fügen Sie Zucker entsprechend dem beigefügten Excel-Programm zu (für den Zuckergehalt des Traubensaftes können Sie die Kohlehydratangabe auf der Traubensaftpackung in g pro 100 ml mal 10 verwenden). Das Schöne ist, der ph-Wert stimmt ohne Zutaten. Fügen Sie den Zucker in einem Teil des Traubensaftes bei ca. 50 °C aufgelöst zu – kühlen Sie die Traubensaft-Zuckerlösung auf ca. 35 °C herunter, bevor Sie dieses dem restlichen Traubensaft beimengen, und nicht allen Zucker auf einmal zugeben. 1/3 sofort 1/3 nach drei Tagen und ein weiteres Drittel nach noch einmal 3 Tagen. Heben Sie sich dafür noch Traubensaft auf. Achten Sie auf die Temperatur der Gesamtmaische (22°C – 30 °C. Mischen Sie Turbohefe dazu; beginnt bereits nach einer Stunde zu blubbern. Lassen Sie alles so lange gären, bis es kaum noch süß schmeckt.) Lassen Sie die Temperatur beim Fermentieren nicht unter 20 °C sinken, am besten ca. 25 °C während der ganzen Zeit.

Eine Faustformel: Nehmen Sie pro 24 Liter Traubensaft 7 kg Zucker. Wenn Sie 48 Liter und 14 kg Zucker nehmen, können Sie nach ca. 4 Tagen leckeren Roten Sauser trinken. Einfach die getrunkene Menge nachgießen und evtl. noch ein weiteres kg Zucker. Wenn ich zu Brennen anfange, ist der rote Sauser noch nicht ganz aus gegoren, gärt aber schon ganz langsam – der Sauser hat nun etwa 15 Vol.-%. Der Alkohol bremst nun den Gärprozess, so dass es 3 Wochen dauern würde, bis aller Zucker umgewandelt ist. Ich brenne daher die Maische nach ca. 1 Woche (wenn es nur noch ganz langsam blubbert) und sammle das, was nach dem Brennen übrig bleibt, in ein extra Fass. Im Maischfass lasse ich den Bodensatz mit etwa 1 - 2 cm drin und schütte die abgekühlte, fast entalkoholisierte Maische mit einer Temperatur von etwa 25-30 °C ins Gärfass zurück.

Nach einigen Stunden beginnt das erneut zu gären und der Restzucker wird schneller umgewandelt. Nach wenigen Tagen können Sie erneut brennen.

Destilliert erhalten Sie mit der Aromadestille einen fantastischen Weinbrand. Nur wenige Wochen im Eichenfass gelagert, und Sie trinken keinen anderen mehr. Verwenden Sie hierzu aber nicht den Anteil nach 91 °C bis maximal 91,5 °C, der Edelbrand liegt zwischen 80 °C und 91 bis 91,5 °C, dann kommt der Nachlauf (was das ist, finden Sie in meiner Brennanleitung, die ich mitgeliefert habe). Ich würde aber den Nachlauf aus mehreren Brenn- Vorgängen sammeln, bis Sie den Brennkessel mindestens Dreiviertel voll bekommen. Das brennen Sie zum zweiten Mal, und Sie erhalten einen hochprozentigen, fast neutralen Alkohol. Der eignet sich für Mixgetränke, Liköre oder Aufgesetzten.