



DER HOPFENGÄRTNER

Luise Redetzky &
Gregor Gärtner
Gewinner Kreativbier
2024

Das beliebteste Kreativbier der Deutschen Meisterschaft der Hobbybrauer 2024 kommt von Luise Redetzky und Gregor Gärtner aus Hannover. Mit ihrem „Maracuja-Guave Vanille Sour“ setzten sie sich gegen knapp 100 Brauer & Brauerinnen bzw. Braugruppen aus ganz Deutschland durch. Bei Sonnenschein und 27°C auf der Dachterrasse der Störtebeker Braumanufaktur wurde diese Brauspezialität von den Besuchern als das beste Kreativbier gewählt. Passend zum Wetter konnte das Maracuja-Guave Vanille Sour mit der Süße der Guave, der Säure der Maracuja und abgerundet mit der samtigen Note von Bourbon-Vanille überzeugen. Im Zusammenspiel: Sommer im Glas.



Störtebeker Braumanufaktur GmbH
Greifswalder Chaussee 84–85
18439 Stralsund

Tel. +49 (0) 3831 255 0
Mail hobbybrauer@stoertebeker.com

 @deutsche-meisterschaft-der-hobbybrauer
 @dtmeisterschaft-der-hobbybrauer



8. DEUTSCHE MEISTERSCHAFT DER HOBBYBRAUER BESTES KREATIVBIER



2024

REZEPT FÜR 45 LITER MARACUJA-GUAVE VANILLE SOUR

Brauer/in: Luise Redetzky & Gregor Gärtner

Alkohol: 5,5% vol.

Stammwürze: 12,5 °P

Bittereinheiten: 14 IBU



Das sommerliche Sauerbier kommt in einer orangenen Farbgebung daher und besticht durch seine fruchtigen Aromen von Maracuja und Guave. Dabei ist die Säure moderat gehalten, um eine erfrischenden, aber nicht überfordernde Trinkfreude zu erzeugen. Abgerundet wird der Geschmack durch eine Vanillenote, die für ein leicht süßes und cremiges Mundgefühl sorgt.

Schüttung

Pilsner Malz 5 kg/52,6%

Weizenmalz 3,7 kg/38,9%

Caramalz Hell 0,4 kg/4,2%

Caramalz Pils 0,4 kg/4,2%

Wasser

Hauptguss 55 Liter · **Nachguss** 4 Liter

HCO₃-Konzentration 2,31 mmol/l · **Kalzium** 77 mg/l

Magnesium 5,9 mg/l · **Sulfat** 88 mg/l

Chlorid 46 mg/l · **Natrium** 27 mg/l

Maischen

Einmaischen 52°C

1. Rast 50°C für 20 min

2. Rast 65°C für 60 min

Abmaischen bei 78°C

Maische-pH sollte bei 5,4 liegen,

ggf. mit Milchsäure oder Sauermais anpassen.

Kochen

Kochdauer 60 min

- 20 min vor Kochende **Amarillo (amerikanisch)** (8,3% α) 20 g
- 10 min vor Kochende **Amarillo (amerikanisch)** (8,3% α) 25 g
- Nachisomerisierungszeit: 20 min über 78°C
- Abkühlen auf Anstelltemperatur 26°C
- Ausschlagwürze: ca. 44 Liter

Gärung, Stopfen und Reifung

- **Gärung** 44g Philly Sour 1 g/l · 14 Tage bei 26°C
- **Stopfen** Maracujapüree 1 kg, 5 Tage bei 26°C
Guavenpüree 6 kg, 5 Tage bei 26°C
Bourbonvanillepulver 25g + 50 ml Vanille-Rumauszug
- **Reifung & Lagerung** Coldcrash bei 0–2°C für 72 Stunden, danach umschlauchen in ein Fass · 5°C für 45 Tage

Tipp der Meister

»Der Bourbon-Vanilleauszug bestand aus 16 kleingeschnittenen Schoten mit 300ml Rum. Dieser wurde für eine Woche ziehen gelassen. Die Schoten wurden nicht mit zum Sud gegeben. Um eine entsprechende Balance zwischen Säure und Süße, sowie der Vanille zu erhalten, haben wir das Bier noch mit Birkenzucker (unvergärbare für die Hefe) aufgesüßt und mit dem Vanilleauszug ausbalanciert. Dabei haben wir in unserem Fall 15–20g Birkenzucker/Liter und 7 ml Rumauszug/Liter Nach der Gärung zusätzlich verwendet. Als Empfehlung sollte man sich mit kleinen Mengen herantasten. Da es sehr schnell kippt und dann zu viel wird.«