

» Der Braumeister unter den Braugeräten

Heimbrauanlagen aus Edelstahl

2019



» **Kaufen Sie nicht die Kopie, kaufen Sie das Original**

Es gibt viele Braugeräte. Aber es gibt nur einen Braumeister. Kein Wunder, denn die Malzrohrtechnik ist eine Erfindung von Speidel. Bei 15 Jahren Entwicklungsvorsprung macht uns hier auch keiner etwas vor – höchstens nach.



BRAUMEISTER
Haupt- und Malz-Getränketechnik

Speidels Braumeister
Temp 16.5°C



» Wie Bierbrauen, nur einfacher

Der geniale Kniff beim Braumeister: Das Malz wird nicht durch ein Rührwerk, sondern durch schonendes Umpumpen der Würze ausgewaschen. So brennt nichts an und es muss während den Brauphasen auch nicht umgerührt werden. Maischen, Läutern und Hopfenkochen – alles findet in einem Kessel statt. Das macht das Bierbrauen so einfach und sauber.

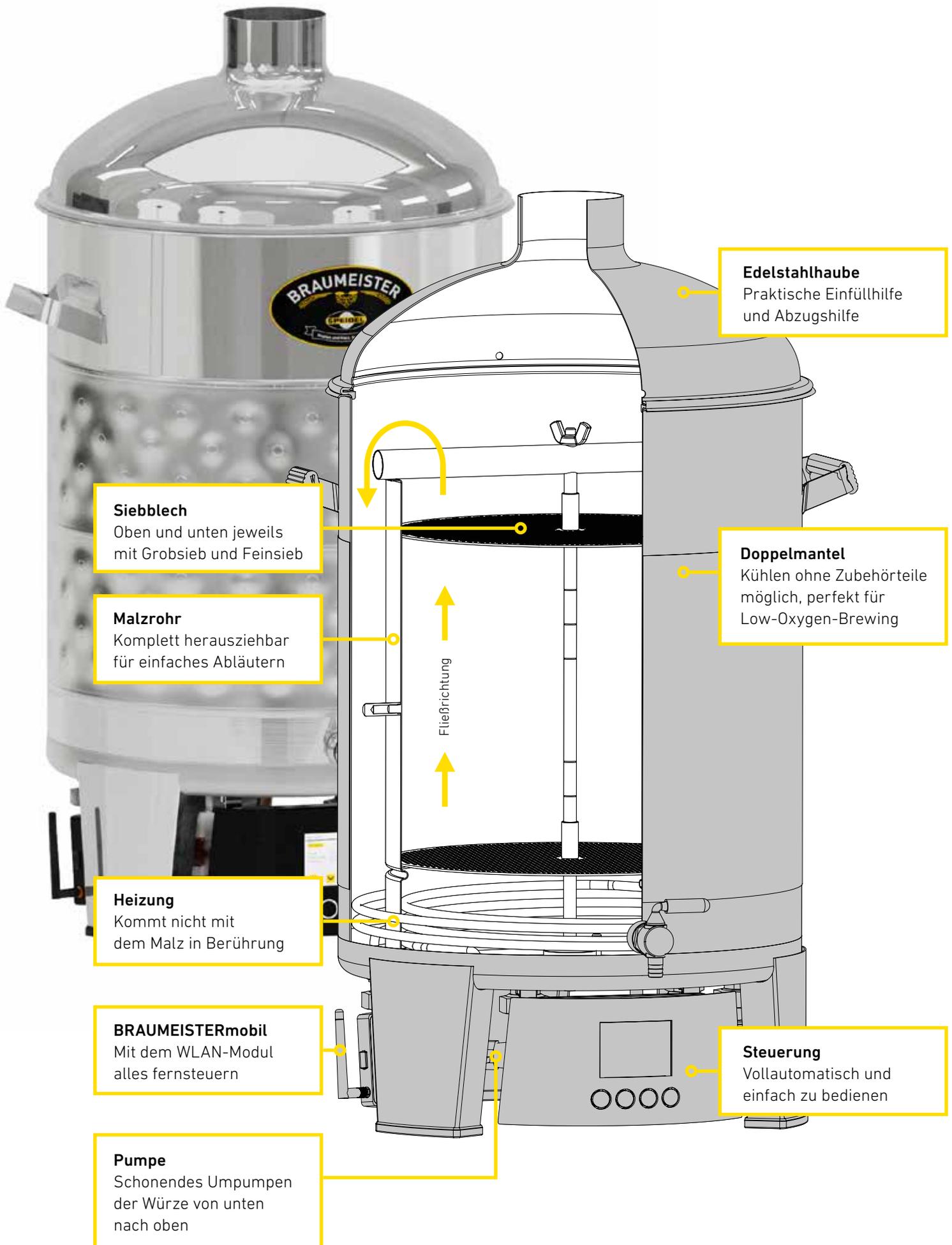
Im Gegensatz zu den umständlichen Gerätschaften mancher anderer Hobbybrauer muss beim Braumeister auch nicht die ganze Zeit gerührt werden. Durch die patentierte Malzrohr-Technik wird die Bierwürze mit von außen nicht sichtbaren Rohrleitungen schonend und bequem umgewälzt. So brennt nichts an und es muss während den Brauphasen auch nicht umgefüllt werden. Der Braumeister ist das einzige Braugerät, bei dem von unten nach oben gepumpt wird – gegen die Schwerkraft

des Malzes. Dadurch lockert sich das Malz bei Pumpenpausen auf und das Malz wird optimal und schonend für ein intensiveres Malzaroma ausgewaschen.

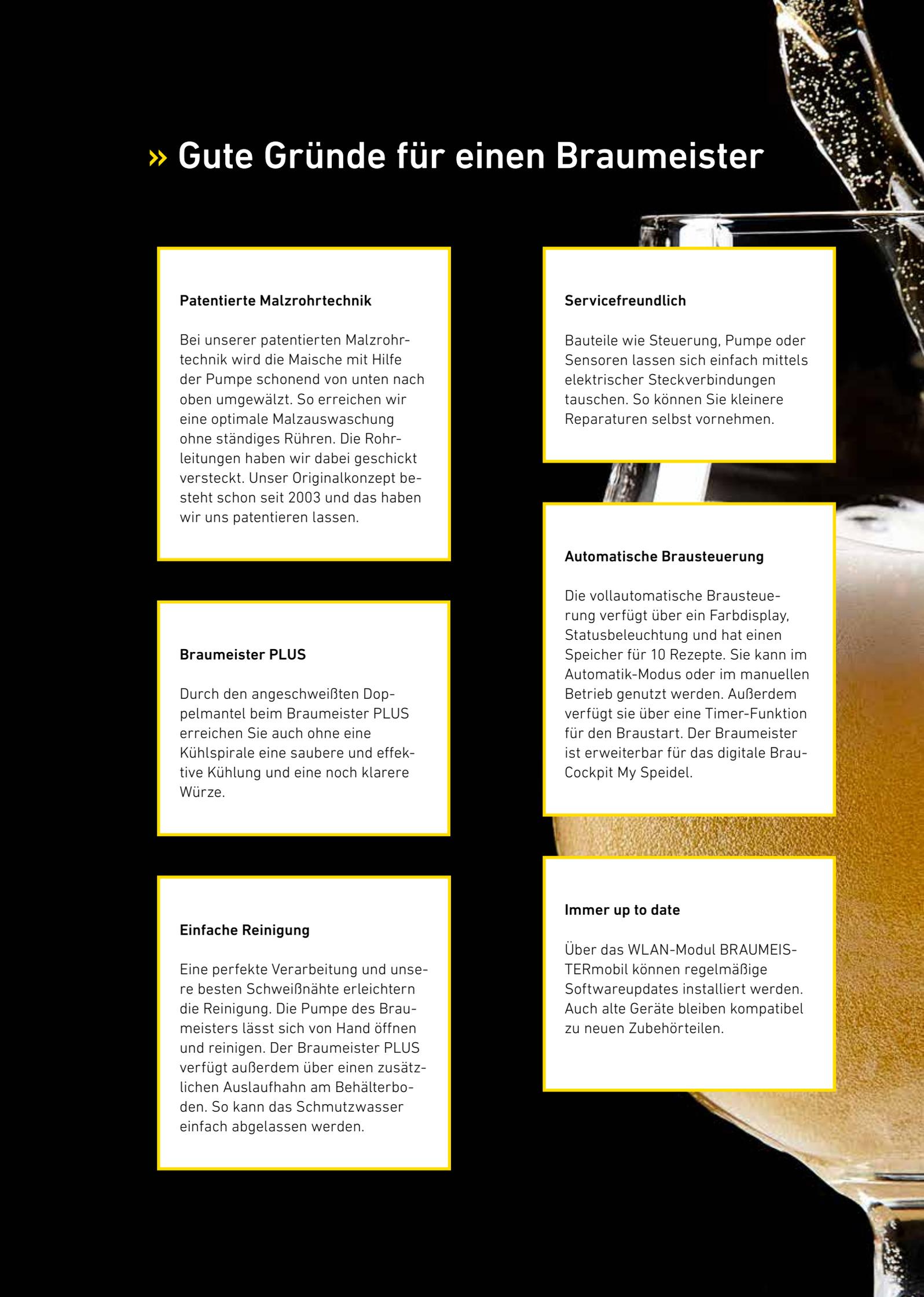
Die Steuerung kontrolliert den Brauvorgang vollautomatisch. In allen Brauphasen wird die Zeit und Temperatur exakt gehalten. Die Steuerung ist mit voreingestellten oder individuellen Rezepten programmierbar. Mit dem optionalen WLAN-Modul können Sie Ihre Rezepte mit dem Braumeister synchronisieren und ihn während des Brauprozesses im eigenen WLAN-Netz überwachen und steuern.

Der Braumeister besteht nahezu komplett aus Edelstahl und besticht durch eine hochwertige Verarbeitung – Made in Germany!





» Gute Gründe für einen Braumeister



Patentierter Malzrohrtechnik

Bei unserer patentierten Malzrohrtechnik wird die Maische mit Hilfe der Pumpe schonend von unten nach oben umgewälzt. So erreichen wir eine optimale Malzauswaschung ohne ständiges Rühren. Die Rohrleitungen haben wir dabei geschickt versteckt. Unser Originalkonzept besteht schon seit 2003 und das haben wir uns patentieren lassen.

Braumeister PLUS

Durch den angeschweißten Doppelmantel beim Braumeister PLUS erreichen Sie auch ohne eine Kühlspirale eine saubere und effektive Kühlung und eine noch klarere Würze.

Einfache Reinigung

Eine perfekte Verarbeitung und unsere besten Schweißnähte erleichtern die Reinigung. Die Pumpe des Braumeisters lässt sich von Hand öffnen und reinigen. Der Braumeister PLUS verfügt außerdem über einen zusätzlichen Auslaufhahn am Behälterboden. So kann das Schmutzwasser einfach abgelassen werden.

Servicefreundlich

Bauteile wie Steuerung, Pumpe oder Sensoren lassen sich einfach mittels elektrischer Steckverbindungen tauschen. So können Sie kleinere Reparaturen selbst vornehmen.

Automatische Brausteuerung

Die vollautomatische Brausteuerung verfügt über ein Farbdisplay, Statusbeleuchtung und hat einen Speicher für 10 Rezepte. Sie kann im Automatik-Modus oder im manuellen Betrieb genutzt werden. Außerdem verfügt sie über eine Timer-Funktion für den Braustart. Der Braumeister ist erweiterbar für das digitale Brau-Cockpit My Speidel.

Immer up to date

Über das WLAN-Modul BRAUMEISTERmobil können regelmäßige Softwareupdates installiert werden. Auch alte Geräte bleiben kompatibel zu neuen Zubehörteilen.

Zubehör und Gärtanks

Sowohl für das Brauen als auch für das Gären bieten wir eine große Auswahl an Zubehörteilen und Gärtanks aus eigener Herstellung an.

My Speidel

Mit My Speidel bieten wir Ihnen ein kostenloses Portal zur Rezepterstellung, -verwaltung, -synchronisation und Steuerung der Brau- und Gärgeräte zur Verfügung. So können Sie Ihre Lieblingsrezepte mit der Community teilen oder neue Rezepte entdecken. Alle Ihre Speidel-Geräte können Sie hier online verwalten.

Erfahrung

Im Behälterbau für die Wein- und Bierherstellung haben wir über 100 Jahre Erfahrung. Außerdem können wir auf über 15 Jahre Erfahrung mit Kleinbrauanlagen verweisen. Unser Know-How zeigt sich in praxisnahen Details, dem abgestimmten Zubehör und der automatischen Brausteuerung mit Timerfunktion.

Weltweiter Service

Wir bieten unseren Kunden auf der ganzen Welt Beratung und Support per Mail und Telefon an und nehmen uns Zeit für individuelle Lösungen.

Made in Germany

Unsere Produkte werden ausschließlich im schwäbischen Ofterdingen gefertigt.

» Für die Küche



» Braumeister 10 Liter

So klein und schon ein richtiger Braumeister: Der 10-Liter-Braumeister ist so handlich, dass man ihn auch in der kleinsten Küche aufstellen kann. Trotzdem hat er alle Vorteile eines echten Braumeisters: patentierte Malzrohrtechnik, hochwertige Verarbeitung und vollautomatische Steuerung.

Das macht ihn ideal für das kleine Brauerlebnis zwischendurch oder zum Testen ganz besonderer Biere in kleinen Mengen. Sie werden Ihr neues Braumeisterchen gar nicht mehr wegräumen wollen!

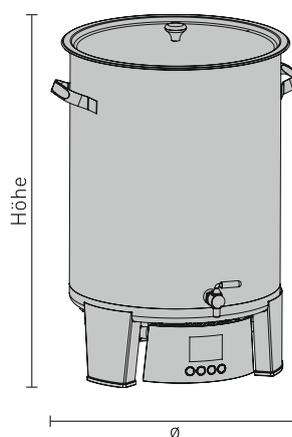
MODELLE BRAUMEISTER 10 LITER

Inhalt l	Art.-Nr.	Gewicht kg	Versandgew. kg	Preis Euro
10	41010	10	13	1.129,-

TECHNIK BRAUMEISTER 10 LITER

- › Heizspirale: 1.200 W Heizleistung
- › Pumpe: 9 W
- › Stromanschluss: 230 V
(Absicherung mind. 10 A)
- › Steuerung: vollautomatische Brausteuerung
(Temperatur, Zeit, Pumpe)
- › Max. Malzmenge: 2,8 kg

ABMESSUNGEN BRAUMEISTER 10 LITER



Inhalt l	Höhe cm	Ø cm	Kartonmaße lxbxh cm
10	48	30	60x40x50



» Starterset 10 Liter

SET BM-10-ECO

Bestehend aus

- 1 Braumeister 10 Liter
- 2 Edelstahl-Würzekühler 10 Liter
- 3 Malzmühle
- 4 Gärfass 12 Liter



1



2



3



4



5



6



7

Starterset 1-7

Art.-Nr.	Preis
41011	1.285,-

Unsere Malzkits
finden Sie auf Seite 55

» Für den Hobbykeller



» Braumeister 20 Liter Braumeister PLUS 20 Liter

Der Braumeister wurde speziell als Brauanlage für den angehenden und aktiven Hobby- und Heimbrauer entwickelt. Die kompakten Maße und die einfache Handhabung machen das Gerät ideal für den Hausgebrauch. Die vollautomatische Steuerung braut mit voreingestellten oder individuellen Rezepten. In allen Brauphasen wird die Zeit und Temperatur exakt gehalten. Außerdem gibt es hunderte Rezepte in unserer Brau-Community auf www.myspeidel.com

Ständiges Umrühren entfällt beim Braumeister. Durch die patentierte Malzrohr-Technik mit von außen nicht sichtbaren Rohrleitungen wird die Bierwürze schonend und bequem umgewälzt. Der Braumeister ist das

einzige Braugerät, bei dem von unten nach oben gepumpt wird. Dadurch lockert sich das Malz bei Pumpenpausen auf und das Malz wird optimal und schonend für ein intensiveres Malzaroma ausgewaschen.

Der Braumeister PLUS ist am angeschweißten Doppelmantel erkennbar. Der Doppelmantel zum Kühlen macht bisherige Zubehörteile überflüssig und gibt Ihnen noch mehr Freiheit beim Bierbrauen, beispielsweise beim Low Oxygen Brewing. So gelingen Ihnen auch kompliziertere Biere noch einfacher als zuvor. Zum Ablassen des Schmutzwassers befindet sich am Kesselboden ein zusätzlicher Ablauf mit Hahn, was das Reinigen noch einmal erleichtert.

MODELLE BRAUMEISTER 20 LITER

Modell	Art.-Nr.	Gewicht	Versandgewicht	Preis
l		kg	kg	Euro
20	47070	15	20	1.290,-
20 PLUS	47070-10	19	24	1.495,-



Links: Braumeister
Rechts: Braumeister
PLUS

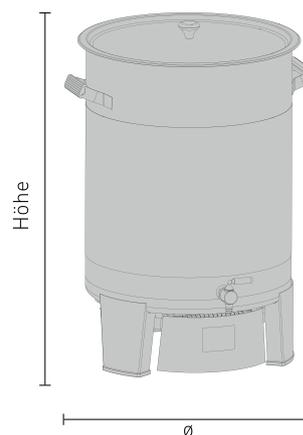
TECHNIK BRAUMEISTER 20 LITER

- › Heizspirale: 2.000 W Heizleistung
- › Pumpe: 9 W
- › Stromanschluss: 230 V
(Absicherung mind. 10 A)
- › Steuerung: vollautomatische Brausteuerung
(Temperatur, Zeit, Pumpe)
- › Max. Malzmenge: 6 kg

TECHNIK BRAUMEISTER PLUS 20 LITER

- › Heizspirale: 2.000 W Heizleistung
- › Pumpe: 9 W
- › Stromanschluss: 230 V
(Absicherung mind. 10 A)
- › Steuerung: vollautomatische Brausteuerung
(Temperatur, Zeit, Pumpe)
- › Max. Malzmenge: 6 kg
- › Kühlmantel aufgeschweißt
- › Kaltwasseranschlüsse hinten 1" AG (2x)
- › Ablasshahn 3/4" am Boden zusätzlich
- › Perfekt für Low Oxygen Brewing

ABMESSUNGEN BRAUMEISTER 20 LITER MODELLE



Modell	Höhe	Ø	Kartonmaße
l	cm	cm	l x b x h cm
20	60	40	74 x 60 x 61
20 PLUS	60	40	74 x 60 x 61

» Startersets 20 Liter

SET BM-20-ECO

Bestehend aus

- 1 Braumeister 20 Liter
- 2 Edelstahl-Würzekühler 20 Liter
- 3 Malzmühle
- 4 Gärfass 30 Liter

- 5 Auslaufhahn für das Gärfass
- 6 Gärspund und Stopfen für das Gärfass
- 7 Große Malzkelle

Starterset 1-7

Art.-Nr.	Preis
47071	1.470,-



1



2



3



4



5



6



7

SET BM-20-BASIC

Bestehend aus

- 1 Braumeister 20 Liter
- 2 Edelstahl-Würzekühler 20 Liter
- 3 Malzmühle
- 4 Universalfass 30 Liter

- 5 Edelstahl-Ablasshahn
- 6 Gärspund und Stopfen für das Gärfass
- 7 Große Malzkelle

Starterset 1-7

Art.-Nr.	Preis
47073	1.640,-



1



2



3



4



5



6



7

Unsere Malzkits finden Sie auf Seite 55

SET BM-PLUS-20-ECO**Bestehend aus**

- 1 Braumeister PLUS 20 Liter
2 Malzmühle
3 Gärfass 30 Liter

- 4 Auslaufhahn für das Gärfass
5 Gärspund und Stopfen für das Gärfass
6 Große Malzkelle

Starterset 1-7

Art.-Nr.	Preis
47071-10	1.595,-



1



2



3



4



5



6

SET BM-PLUS-20-BASIC**Bestehend aus**

- 1 Braumeister PLUS 20 Liter
2 Malzmühle
3 Universalfass 30 Liter

- 4 Edelstahl-Ablasshahn
5 Gärspund und Stopfen für das Gärfass
6 Große Malzkelle

Starterset 1-6

Art.-Nr.	Preis
47073-10	1.765,-



1



2



3



4



5



6

SET BM-PLUS-20-PRO**Bestehend aus**

- 1 Braumeister PLUS 20 Liter
2 Malzmühle
3 VA Konustank 30 Liter (drucklos)
4 Edelstahl-Kugelhahn (2x)
5 Probierhahn NW 10

- 6 Gärspund und Stopfen für Gärtank
7 Einschraubhülse
8 Thermometer
9 Malzkelle
10 Kühlaggregat »cool«

Starterset 1-8

Art.-Nr.	Preis
47072-10	3.075,-



1



2



3



4



5



6



7



8



9



10

» Für den Brauraum



» Braumeister 50 Liter Braumeister PLUS 50 Liter

Wer etwas mehr Bier brauen will, braucht den 50-Liter-Braumeister. Auch bei diesem Modell ist die patentierte Malzrohrtechnik, vollautomatische Steuerung und hochwertige Verarbeitung serienmäßig. Den 50-Liter-Braumeister gibt es als Plus-Modell mit angeschweißtem Doppelmantel zum Kühlen und einem zusätzlichen Ablauf am Kesselboden. Auch hier öffnet das optionale WLAN-Modul die Tür zur Brau-Community auf www.myspeidel.com und zu hunderten Rezepten. Und selbstverständlich wird die Bierwürze hier ebenfalls von unten nach oben gepumpt. Dadurch lockert sich das Malz bei Pumpenpausen auf und das

Malz wird optimal und schonend für ein intensiveres Malzaroma ausgewaschen.

Ob Weizen, Märzen oder Altbier: Mit dem Braumeister können sämtliche Biersorten gebraut werden. Dabei werden Sie den Qualitätsunterschied zwischen Ihrem eigenen Bier und austauschbaren Massenbieren deutlich schmecken. Aber Vorsicht: Wer einmal auf den Geschmack gekommen ist, wird Einheitsplörre für immer links liegen lassen. Natürliche Brauweise ohne Pasteurisierung, gute Zutaten und der Verzicht auf chemische Zusatzstoffe werden Sie dann nicht mehr missen wollen.

MODELLE BRAUMEISTER 50 LITER

Modell	Art.-Nr.	Gewicht	Versandgewicht	Preis
l		kg	kg	Euro
50	45050	24	31	1.790,-
50 PLUS	45050-10	30	37	2.090,-



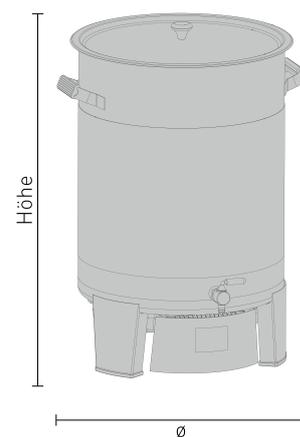
TECHNIK BRAUMEISTER 50 LITER

- › Heizspirale: 3.200 W Heizleistung
- › Pumpe: 2 x 9 W
- › Stromanschluss: 230 V
(Absicherung mind. 16 A)
- › Steuerung: vollautomatische Brausteuerung
(Temperatur, Zeit, Pumpe)
- › Max. Malzmenge: 13 kg

TECHNIK BRAUMEISTER PLUS 50 LITER

- › Heizspirale: 3.200 W Heizleistung
- › Pumpe: 2 x 9 W
- › Stromanschluss: 230 V
(Absicherung mind. 16 A)
- › Steuerung: vollautomatische Brausteuerung
(Temperatur, Zeit, Pumpe)
- › Max. Malzmenge: 13 kg
- › Kühlmantel aufgeschweißt
- › Kaltwasseranschlüsse hinten 1" AG (2x)
- › Ablasshahn 3/4" am Boden zusätzlich
- › Perfekt für Low Oxygen Brewing

ABMESSUNGEN BRAUMEISTER 50 LITER MODELLE



Modell	Höhe	Ø	Kartonmaße
l	cm	cm	l x b x h cm
50	70	50	74 x 60 x 61
PLUS 50	70	50	74 x 60 x 61

» Startersets 50 Liter

SET BM-50-ECO

Bestehend aus

- 1 Braumeister 50 Liter
- 2 Edelstahl-Würzekühler 50 Liter
- 3 Malzmühle
- 4 Gärfass 60 Liter

- 5 Auslaufhahn für das Gärfass
- 6 Gärspund und Stopfen für das Gärfass
- 7 Große Malzkelle

Starterset 1-7

Art.-Nr.	Preis
45051	2.010,-



1



2



3



4



5



6



7

SET BM-50-BASIC

Bestehend aus

- 1 Braumeister 50 Liter
- 2 Edelstahl-Würzekühler 50 Liter
- 3 Malzmühle
- 4 Universalfass 60 Liter

- 5 Edelstahl-Ablasshahn
- 6 Gärspund und Stopfen für das Gärfass
- 7 Große Malzkelle

Starterset 1-7

Art.-Nr.	Preis
45053	2.175,-



1



2



3



4



5



6



7

Unsere Malzkits finden Sie auf Seite 55

SET BM-PLUS-50-ECO**Bestehend aus**

- 1 Braumeister PLUS 50 Liter
- 2 Malzmühle
- 3 Gärfass 60 Liter

- 4 Auslaufhahn für das Gärfass
- 5 Gärspund und Stopfen für das Gärfass
- 6 Große Malzkelle

Starterset 1-7

Art.-Nr.	Preis
45051-10	2.210,-



1



2



3



4



5



6

SET BM-PLUS-50-BASIC**Bestehend aus**

- 1 Braumeister PLUS 50 Liter
- 2 Malzmühle
- 3 Universalfass 60 Liter

- 4 Edelstahl-Ablasshahn
- 5 Gärspund und Stopfen für das Gärfass
- 6 Große Malzkelle

Starterset 1-6

Art.-Nr.	Preis
45053-10	2.375,-



1



2



3



4



5



6

SET BM-PLUS-50-PRO**Bestehend aus**

- 1 Braumeister PLUS 50 Liter
- 2 Malzmühle
- 3 VA Konustank 60 Liter (drucklos)
- 4 Edelstahl-Kugelhahn (2x)
- 5 Probierhahn NW 10

- 6 Gärspund und Stopfen für Gärtank
- 7 Einschraubhülse
- 8 Thermometer
- 9 Malzkelle
- 10 Kühlaggregat »cool«

Starterset 1-10

Art.-Nr.	Preis
45052-10	3.710,-



1



2



3



4



5



6



7



8



9



10



BM 10 LITER



BM 20 LITER

Höhe (cm)	48	60
Durchmesser	30	40
Gewicht (kg)	11	15
Versandgewicht (kg)	13	20
Kartonmaße (l × b × h cm)	60 × 40 × 50	74 × 60 × 61
Heizspirale (W)	1.200	2.000
Pumpe (W)	9	9
Stromanschluss	230 V / 10 Amp	230 V / 10 Amp
Wandstärke (mm)	1,0	0,8
Material	Edelstahl 1.4301 (V2A / AISI 304)	Edelstahl 1.4301 (V2A / AISI 304)
Oberfläche	Außen: glänzend poliert Innen: gebürstet	IIId (2R)
Malzmenge (kg)	2,8	6
Vorschlag Brauort	Küche	Küche - Hobbykeller
Braumenge	10l fertiges Bier	20l fertiges Bier
Extras	keine	keine
Artikelnummer	41010	47070

Preis (€)

1.129,00

1.290,00

**BM PLUS 20 LITER****BM 50 LITER****BM PLUS 50 LITER**

60	70	70
40	50	50
19	24	30
24	31	37
74 × 60 × 61	74 × 60 × 61	74 × 60 × 61
2.000	3.200	3.200
9	2 × 9	2 × 9
230 V / 10 Amp	230 V / 16 Amp	230 V / 16 Amp
1,5	0,8	1,5
Edelstahl 1.4301 (V2A / AISI 304)	Edelstahl 1.4301 (V2A / AISI 304)	Edelstahl 1.4301 (V2A / AISI 304)
IIIId (2R)	IIIId (2R)	IIIId (2R)
6	13	13
Küche - Hobbykeller	Hobbykeller - Brauraum	Hobbykeller - Brauraum
20 l fertiges Bier	50 l fertiges Bier	50 l fertiges Bier
Kühlmantel, Wasser- anschluss, zusätzlicher Ablasshahn	keine	Kühlmantel, Wasser- anschluss, zusätzlicher Ablasshahn
47070-10	45050	45050-10

1.495,00**1.790,00****2.090,00**



» Kann sich sehen lassen!

Der große Braumeister ist nicht nur eine perfekte Brauanlage, er sieht auch gut aus. Kein Wunder, dass man im Brexx in Grensau vom Gastraum aus den Brauraum mit dem 500-Liter-Braumeister sehen kann. Da schmeckt das Bier gleich nochmal so gut!





» Braumeister 200 Liter

Manche Träume kann man verwirklichen! Machen Sie sich unabhängig und brauen Sie Ihren Gästen individuelles und besonderes Bier. Nutzen Sie dabei das bewährte Braumeister-Konzept einer kompakten Brauanlage. Brauen, Abläutern, Hopfenkochen, Whirlpool und Abkühlen wird alles in einem Kessel durchgeführt.

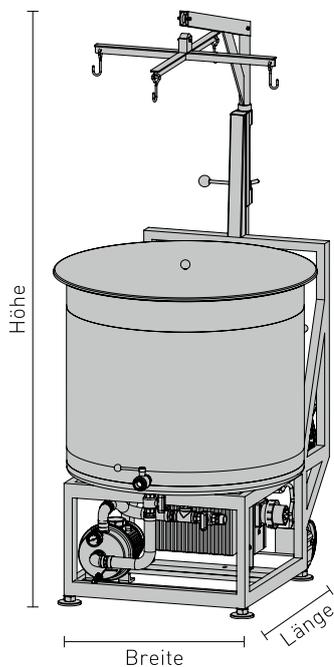
Zudem ist die Anlage mobil und einfach zu bewegen und der Platzbedarf bleibt minimal. Das macht sie optimal für Gaststätten, Kneipen, Events oder Braugemeinschaften. Die niedrigen Anschaffungskosten und ein niedriger Literpreis sorgen für eine kurzfristige Amortisation.

MODELL BRAUMEISTER 200 LITER

Inhalt	Art.-Nr.	Gewicht	Versandgewicht	Preis
l		kg	kg	Euro
200	45200	150	200	10.900,-



ABMESSUNGEN BRAUMEISTER 200 LITER



Inhalt	Länge	Breite	Höhe	Holzverschlag
l	cm	cm	cm	l x b x h cm
200	136	90	210	132 x 100 x 175

TECHNIK BRAUMEISTER 200 LITER

- › Heizspirale: 3 x 3.000 W Heizleistung
- › Pumpe: 370 W
- › Stromanschluss: 400 V
(Absicherung mind. 16 A bei Stern,
mind. 32 A bei Delta)
- › Gesamtanschluss: 9,4 kW
- › Kühlung: 1,3 m² Doppelmantelfläche,
mit Eiswasser ca. 50 min auf 25 °C mit Whirlpool
- › Steuerung: vollautomatische Brausteuerung
(Temperatur, Zeit, Pumpe)
- › Max. Malzmenge: 42 kg



» Braumeister 500 Liter

Auch beim 500-Liter-Braumeister bleibt der Brauprozess so einfach wie bei seinem kleinen Bruder. Die vollautomatische Brausteuerung übernimmt das Brauen individuell eingestellter Rezepte und fährt alle Brauphasen zeit- und temperaturgenau durch. Die integrierte Timer-Funktion spart Zeit, weil beispielsweise das Brauwasser schon früh am Morgen aufgeheizt werden kann.

Trotz des erhöhten Volumens bleibt die Anlage mobil, einfach zu bewegen und der Platzbedarf bleibt minimal. Das Abläutern geschieht leicht und schnell durch das Ausheben des Malzrohres mit der angebauten Aushebevorrichtung. Somit erreichen Sie einen kleckerfreien und schnellen Läuterprozess.

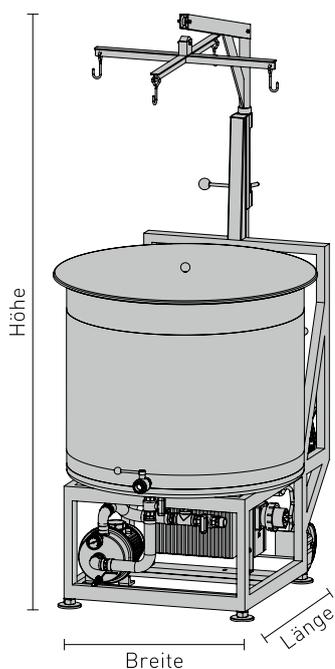
MODELL BRAUMEISTER 500 LITER

Inhalt l	Art.-Nr.	Gewicht kg	Versandgewicht kg	Preis Euro
500	46500	380	500	23.500,-
500 Zusatzkocher	46510			auf Anfrage

Alle Preise in Euro zzgl. MwSt. und Versandkosten



ABMESSUNGEN BRAUMEISTER 500 LITER



Inhalt l	Länge cm	Breite cm	Höhe cm	Holzverschlag l x b x h cm
500	253	130	277	245 x 135 x 141

TECHNIK BRAUMEISTER 500 LITER

- › Heizspirale: 6 x 3.000 W Heizleistung
- › Pumpe: 370 W
- › Stromanschluss: 400 V
(Absicherung mind. 32 A bei Stern,
mind. 63 A bei Delta)
- › Gesamtanschluss: 18,4 kW
- › Kühlung: 1,8 m² Doppelmantelfläche, mit Eiswasser
ca. 2 h auf 25 °C mit Whirlpool, für
kürzere Zeiten externe Zusatzkühlung notwendig
- › Steuerung: vollautomatische Brausteuerung
(Temperatur, Zeit, Pumpe)
- › Max. Malzmenge: 120 kg

BRAUMEISTER 500 LITER UPGRADE

- › Zusatzkochgerät aus rostfreiem Edelstahl
- › Zum Kochen von 500 bis 600 l Würze, um Brau-
meister 500 l bei zweitem Sud fürs Maischen
wieder frei zu bekommen



» Braumeister 1000 Liter

NEU

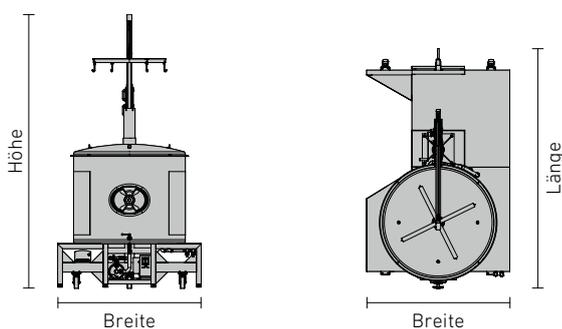
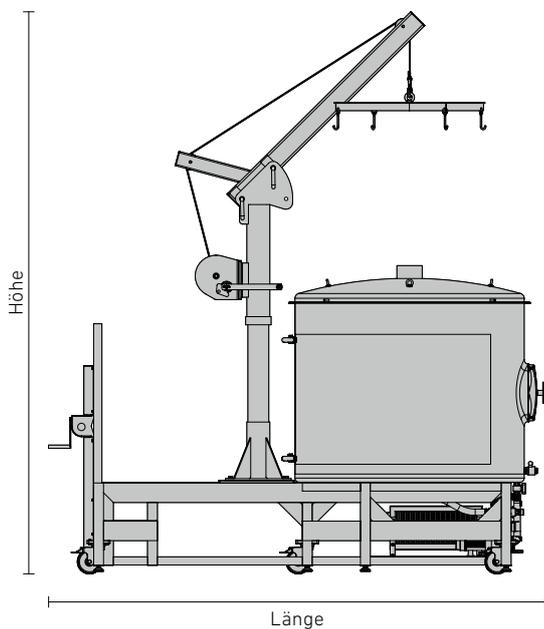
Auf vielfachen Kundenwunsch hin haben wir jetzt den 1000-Liter-Braumeister entwickelt. Für alle, die noch mehr Bier brauen wollen, ist dieses Modell genau richtig. Der Brauprozess bleibt auch bei einem 1000-Liter-Sud so einfach wie bei den anderen großen Braumeistern. Und auch hier erleichtert die integrierte Timer-Funktion das Brauen, weil beispielsweise das Brauwasser schon morgens früh aufgeheizt werden kann.

Durch den einfach zu bedienenden Kran mit Handkurbel kann auch das große Malzrohr leicht ausgehoben werden. Das Mannloch erleichtert den Zugang ins Innere des Kessels. Der Braumeister kann mit Stellfüßen fest aufgestellt werden, bleibt aber durch seine Rollen bei Bedarf frei beweglich. Trotz des beeindruckenden Volumens bleibt also auch der ganz große Braumeister eine kompakte Brauanlage.

MODELLE BRAUMEISTER 1000 LITER

Inhalt l	Art.-Nr.	Gewicht kg	Versandgewicht kg	Preis Euro
1.000	41000	850	980	39.000,-

Alle Preise in Euro zzgl. MwSt. und Versandkosten



ABMESSUNGEN BRAUMEISTER 1000 LITER

Inhalt	Länge	Breite	Höhe	Holzverschlag
l	cm	cm	cm	lxbxh cm
1.000	305	180	345	310x190x195

TECHNIK BRAUMEISTER 1000 LITER

- › Heizspirale: 4 x 3.000 W + 8 x 2.725 W Heizleistung
- › Pumpe: 370 W
- › Stromanschluss: 400 V
(Absicherung mind. 63 A bei Stern,
mind. 125 A bei Delta)
- › Gesamtanschluss: 34,2 kW
- › Kühlung: 2,56 m² Doppelmantelfläche, empfohlen
wird zusätzlich ein Wärmetauscherplattenkühler
- › Steuerung: vollautomatische Brausteuerung
(Temperatur, Zeit, Pumpe)
- › Gewölbter Deckel mit Stützen DN 150 für
Dunstabzug und Hopfengabe-Öffnung
- › Max. Malzmenge: 225 kg

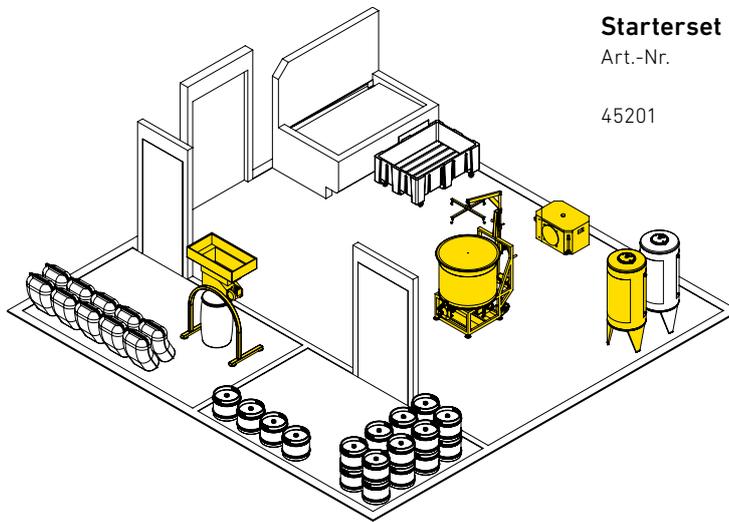


» Startersets 200 / 500 Liter

STARTERSET »BRAUMEISTER 200 LITER«

Bestehend aus

- 1 Braumeister 200 Liter
- 2 Edelstahl-Rollenwanne
- 3 Malzmühle
- 4 Schlauchset 5 Meter
- 5 Kühlaggreat Chilly 1,7 kW
- 6 Edelstahl-Gärtank 240 Liter
- 7 Rollsockel
- 8 Edelstahl-Kugelhahn zu Gärtank FD (2x)
- 9 Gärspund und Stopfen für den Gärtank
- 10 Standzylinder zur Bierspindel
- 11 Bierspindel
- 12 Reinigungsset



Starterset 1-12

Art.-Nr.	Preis
45201	18.300,-



1



2



3



4



5



6



7



8



9



10



11



12

Zur Reifung sind noch entsprechende Reife-Drucktanks oder eine entsprechende Anzahl KEGs zu berücksichtigen.



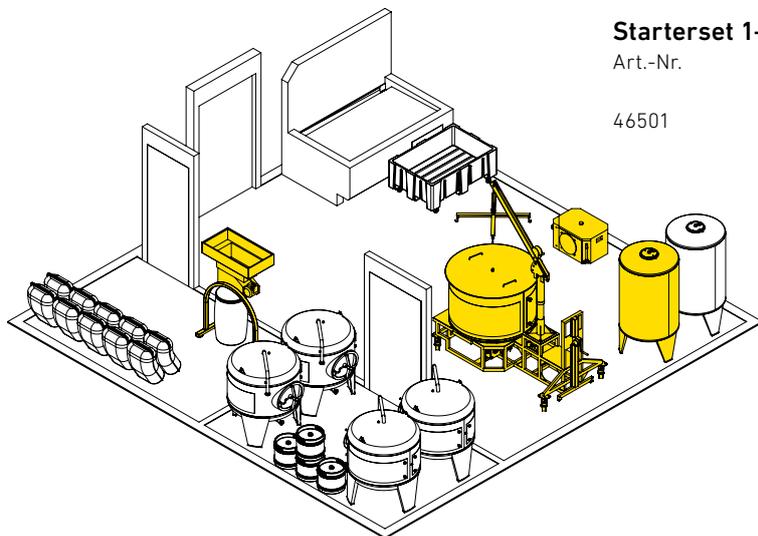
STARTERSET »BRAUMEISTER 500 LITER«

Bestehend aus

- 1 Braumeister 500 Liter
- 2 Thermomanschette
- 3 Edelstahl-Rollenwanne
- 4 Malzmühle
- 5 Schlauchset 5 Meter
- 6 Kühlaggregat Chilly 1,7 kW
- 7 Edelstahl-Gärtank 625 Liter
- 8 Edelstahl-Kugelhahn zu Gärtank FD (2x)
- 9 Gärspund und Stopfen für den Gärtank
- 10 Standzylinder zur Bierspindel
- 11 Bierspindel
- 12 Reinigungsset

Starterset 1-12

Art.-Nr.	Preis
46501	31.700,-



Zur Reifung sind noch entsprechende Reife-Drucktanks oder eine entsprechende Anzahl KEGs zu berücksichtigen.



BM 200 LITER

Höhe (cm)	210
Länge (cm)	136
Breite (cm)	90
Gewicht (kg)	150
Versandgewicht (kg)	200
Heizspirale (W)	3 × 3.000
Pumpe (W)	370
Stromanschluss	400V / 16 Amp
Gesamtanschluss (kW)	9,4
Wandstärke (mm)	1,5
Material	Edelstahl 1.4301 (V2A / AISI 304)
Oberfläche	IIId (2R)
Malzmenge (kg)	42
Vorschlag Brauort	Brauerei
Braumenge	200l fertiges Bier
Artikelnummer	45200

Preis (€) **10.900,00**

**BM 500 LITER****BM 1000 LITER**

277

345

253

305

130

180

380

850

500

980

6 × 3.000

4 × 3.000, 8 × 2.725

370

370

400 V / 32 Amp

400 V / 63 Amp

18,4

33,8

1,5

2,0

Edelstahl 1.4301
(V2A / AISI 304)Edelstahl 1.4301
(V2A / AISI 304)

IIId (2R)

IIId (2R)

120

225

Brauerei

Brauerei

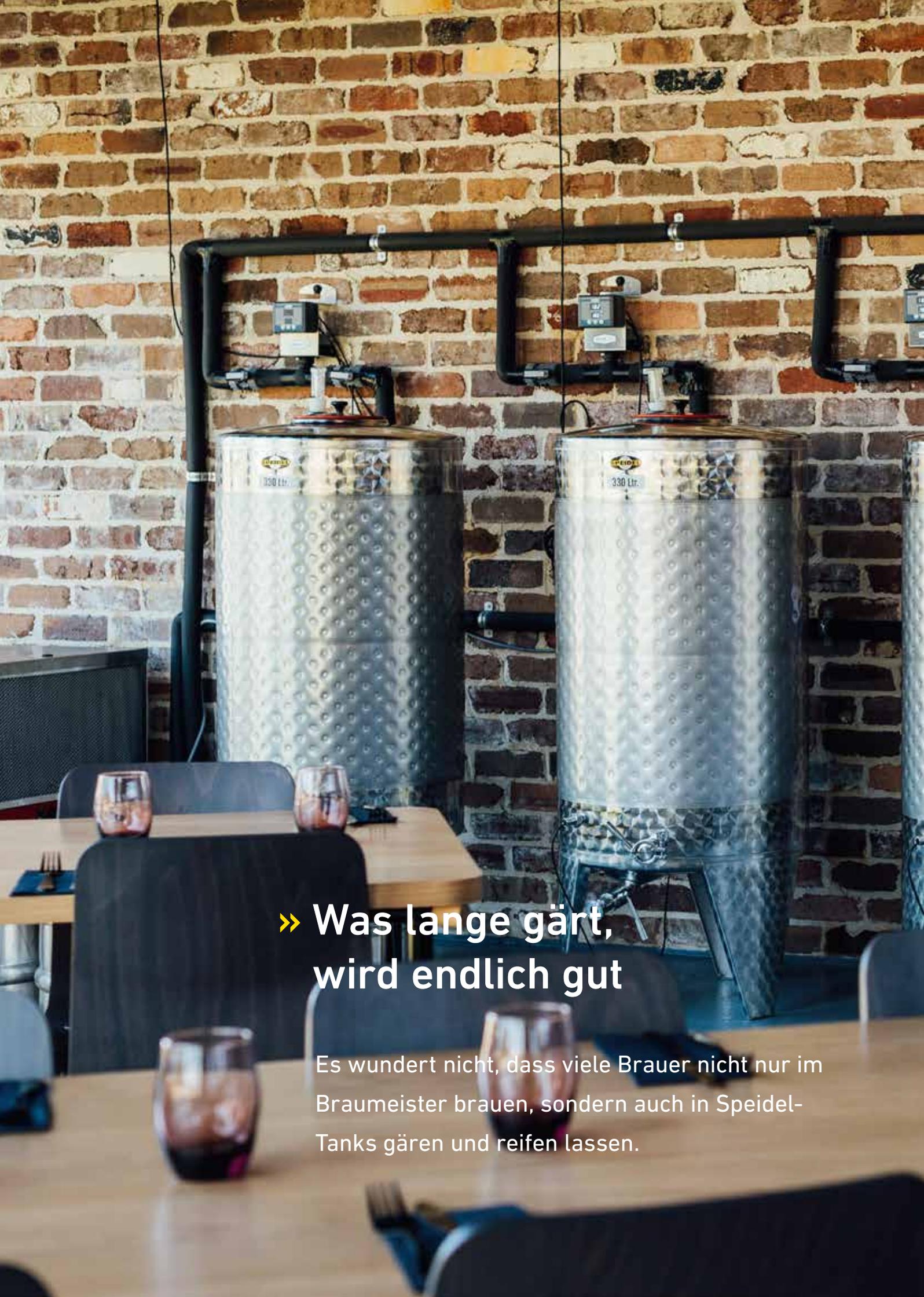
500 l fertiges Bier

1000 l fertiges Bier

46500

41000

23.500,00**39.000,00**



» Was lange gärt,
wird endlich gut

Es wundert nicht, dass viele Brauer nicht nur im Braumeister brauen, sondern auch in Speidel-Tanks gären und reifen lassen.





» Gärfässer und Gäreier

Kühlspirale für untergäriges Bier auf S. 52

KUNSTSTOFF-GÄRFÄSSER

Produkt	Art.-Nr.	Preis Euro
Gärfass 12 Liter	21047	21,-
Gärfass 20 Liter	21052	26,-
Gärfass 30 Liter	21006	29,-
Gärfass 60 Liter	21007	49,-
Gärfass 120 Liter	21008	82,-



Lieferumfang ohne Hahn und Gärspund

GÄRFASS UNIVERSAL

Produkt	Art.-Nr.	Preis Euro
Universalfass 30 Liter	UF-035 Var 0005	174,-
Universalfass 60 Liter	UF-035 Var 0006	189,-



NEU

SPEIDELS KELLERMEISTER

Produkt	Art.-Nr.	Preis
		Euro
Kellermeister 30 Liter	77367	199,-
Kellermeister 65 Liter	77368	245,-
Kellermeister 120 Liter	77369	305,-



- › Der Kellermeister ist ein Konustank, der ideal für die drucklose Gärung ist.
- › Durch seine spezielle Konstruktion setzt sich die Hefe im Konus ab und kann geerntet und wiederverwendet werden.
- › Am Klarablauf kann vergärtes Bier klar abgefüllt werden.
- › Sein Deckel mit Tauchrand entspricht der Funktion eines Gärspundes, ein separater Gärspund ist nicht notwendig.
- › Der Kellermeister ist aus lebensmittelechtem Polyethylen. Durch seine glatte Innenfläche ist er besonders leicht zu reinigen.
- › Klar- und Totalauslauf $\frac{3}{4}$ " Innengewinde
- › Inklusive 2 x Auslaufhahn
- › Inklusive Thermometer

Kühlspirale für untergäriges Bier auf S. 52

GÄREI FERMENTEGG

Produkt	Breite	Höhe	Art.-Nr.	Preis
	cm	cm		Euro
Gärei Fermentegg 60 Liter	48	79	21090	255,-
Gärei Fermentegg 250 Liter	76	120	21070	335,-
Gärei Fermentegg 600 Liter	103	157	21080	530,-

- › Geeignet für die Vergärung von Wein, Bier und Most
- › Aus lebensmittelechtem PE
- › Wein, Most und Bier kann sich während der Gärphase und der Lagerung fließend bewegen
- › Spontanere Vergärung, vielschichtigere und filigranere Weine und Biere
- › Die Sauerstoffpermeabilität des lebensmittelechten Kunststoffes erlaubt einen gleichmäßigen Sauerstoffeinfluss und sorgt so für einen idealen Prozess der Gärung und Reifung.
- › Nach der Vergärung ist die glatte Innenoberfläche sehr einfach zu reinigen.
- › Bei 60 Liter: Auslauf 2 x $\frac{3}{4}$ " Innengewinde
- › Ab 250 Liter: Auslauf 2 x 1" Innengewinde



Formgebung nach dem „Goldenen Schnitt“



» Edelstahl-Gärtanks mit Kühlmantel

EDELSTAHL-GÄRTANKS KLEIN (DRUCKLOS)

Produkt	Ø cm	Höhe cm	Art.-Nr.	Preis Euro
Edelstahl-Gärtank 60 Liter	44	90	FD-044-S Var 0019	635,-
Edelstahl-Gärtank 120 Liter	44	127	FD-044-S Var 0020	690,-

- › Zur Vergärung kleinerer Mengen Bier empfiehlt sich der Speidel-Edelstahl-Gärtank.
- › Die spezielle 3D-Innenoberfläche erleichtert die Reinigung.
- › Für die Herstellung untergäriger Biere ist der Doppel-Kühlmantel für den Anschluss eines Kühlaggregats vorbereitet.
- › Der Edelstahl-Gärtank steht stabil und sicher auf drei Füßen.
- › Klarablauf ¾" Innengewinde
- › Totalauslauf ¾" Innengewinde
- › Doppelmantel 2 x 1" Außengewinde
- › NW 10 Stutzen mit Blindkappe für Temperaturfühlerhülse
- › Mit Kühlmantel
- › Deckel mit Bohrung für Gärspund



Zubehör zu den Tanks
finden Sie auf Seite 52

EDELSTAHL-GÄRTANKS GROSS (DRUCKLOS)

Produkt	Ø	Höhe	Art.-Nr.	Preis
	cm	cm		Euro
Edelstahl-Gärtank 240 Liter	55	152,4	FD-055-S Var 0047	795,-
Edelstahl-Gärtank 525 Liter	82	146,6	FD-082-S Var 0067	1.040,-
Edelstahl-Gärtank 625 Liter	82	166,1	FD-082-S Var 0068	1.165,-

- › Zur Vergärung größerer Mengen Bier empfiehlt sich der Speidel-Edelstahl-Gärtank.
- › Die spezielle 3D-Innenoberfläche erleichtert die Reinigung.
- › Für die Herstellung untergäriger Biere ist der Doppel-Kühlmantel für den Anschluss eines Kühlaggregats vorbereitet.
- › Der Edelstahl-Gärtank steht stabil und sicher auf drei Füßen.
- › Klarablauf 1" Außengewinde
- › Totalauslauf 1" Außengewinde
- › Doppelmantel 2 x 1" Außengewinde
- › NW 10 Stutzen mit Blindkappe für Temperaturfühlerhülse
- › Kühlmantel
- › Deckel mit Bohrung für Gärspund



EDELSTAHL-KONUS-GÄRTANK KLEIN (DRUCKLOS)

Produkt	Ø	Höhe	Art.-Nr.	Preis
	cm	cm		Euro
Edelstahl-Konustank 30 Liter	35	83	FD-035-S Var 0002	655,-
Edelstahl-Konustank 60 Liter	35	109	FD-035-S Var 0001	695,-

Zubehör zu den Tanks
finden Sie auf Seite 52

- › Zur Vergärung kleinerer Mengen Bier empfiehlt sich der Speidel-Edelstahl-Konus-Gärtank.
- › Die spezielle 3D-Innenoberfläche erleichtert die Reinigung.
- › Für die Herstellung untergäriger Biere ist der Doppel-Kühlmantel für den Anschluss eines Kühlaggregats vorbereitet.
- › Der Edelstahl-Gärtank steht stabil und sicher auf drei Füßen.
- › Klarablauf ¾" Innengewinde
- › Totalauslauf ¾" Innengewinde
- › Probeentnahmestutzen NW 10 DIN 11851
- › Doppelmantel 2 x 1" Außengewinde
- › NW 10 Stutzen mit Blindkappe für Temperaturfühlerhülse
- › Mit Kühlmantel
- › Deckel mit Bohrung für Gärspund
- › Konusboden 60°





» Edelstahl-Drucktanks

EDELSTAHL-DRUCKTANKS

- › Zur Reifung bzw. zur Gärung und Reifung (Konus-tanks) von größeren Mengen Bier empfiehlt sich der Speidel-Edelstahl-Drucktank bis max. 1.2 bar / 2.5 bar
- › Die 3D-Innenoberfläche erleichtert die Reinigung
- › Mit Doppel-Kühlmantel am Tankzylinder für die Reifung und Vergärung von untergärigen Bieren außerhalb eines Kühlraumes
- › Hergestellt nach Druckgeräterichtlinie 2014 / 68 /EU inkl. TÜV-Abnahme
- › Gewölbter Oberboden mit Druckdom NW 400
- › Sicherheitsventil am Oberboden montiert
- › Typenschild zur Kennzeichnung des Behälters
- › Multifunktionsanschluss: Stutzen NW 25 DIN 11851 am Oberboden angeschweißt für T-Adapter zum Anschluss von CO₂-Ventil und Spundapparat oder Sprühkopfhalter NW 10 zur Reinigung.
- › Probeentnahmestutzen NW 10 DIN 11851
- › Temperaturmessung-Anschweißgewindestutzen NW 10 DIN 11851
- › Klarablauf 1" Außengewinde
- › Totalauslauf 1" Außengewinde
- › Doppelmantel 2 x 1" Außengewinde
- › Tank mit Konusboden 60° oder Klöpperboden

**Komplette Tanksets
finden Sie in unserem
Konfigurationstankflyer**

EDELSTAHL-DRUCKTANK

Produkt	∅	Höhe	Art.-Nr.	Preis
	cm	cm		Euro
VA-Drucktank 240 Liter 1.2 bar	55	147	FD-055-S Var 0045	2.720,-
VA-Drucktank 240 Liter 2.5 bar	55	147	FD-055-S Var 0082	3.960,-
VA-Drucktank 625 Liter 1.2 bar	82	174	FD-082-S Var 0064	3.310,-
VA-Drucktank 625 Liter 2.5 bar	82	174	FD-082-S Var 0113	4.710,-
VA-Drucktank 1.150 Liter 1.2 bar	100	222	FD-100-S Var 0001	5.880,-
VA-Drucktank 1.150 Liter 2.5 bar	100	222	FD-100-S Var 0002	7.190,-



EDELSTAHL-DRUCKTANK ZKG

Produkt	∅	Höhe	Art.-Nr.	Preis
	cm	cm		Euro
VA-Drucktank ZKG 240 Liter 1.2 bar	55	175	FD-055-S Var 0043	2.840,-
VA-Drucktank ZKG 240 Liter 2.5 bar	55	175	FD-055-S Var 0083	4.120,-
VA-Drucktank ZKG 625 Liter 1.2 bar	82	215	FD-082-S Var 0063	3.700,-
VA-Drucktank ZKG 625 Liter 2.5 bar	82	215	FD-082-S Var 0114	4.920,-
VA-Drucktank ZKG 1.200 Liter 1.2 bar	100	270	FD-100-S Var 0003	6.320,-
VA-Drucktank ZKG 1.200 Liter 2.5 bar	100	270	FD-100-S Var 0004	7.610,-



Auf Anfrage ist der ZKG auch in druckloser Ausführung lieferbar.

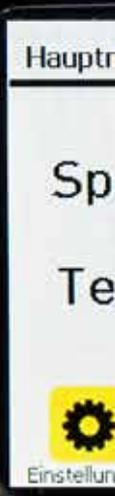
AUFPREIS MANTELISOLIERUNG

Produkt	Preis
	Euro
Mantelisolierung	
› Isolierung 10 mm Armaflex auf Edelstahlblech – aufgespannt auf Tankmantel	
› Nur in Verbindung mit dem Tank bestellbar	
Edelstahl-Drucktank FD-055 240 l	300,-
Edelstahl-Drucktank FD-082 625 l	400,-
Edelstahl-Drucktank FD-100 1.200 l	500,-



» Alles unter Kontrolle

Mit dem WLAN-Modul und dem neuen Portal myspeidel.com können Sie den Braumeister bequem vom Sofa aus steuern und Ihre Rezepte verwalten. Auch der Gärprozess lässt sich mit dem GÄRSPUNDMobil oder dem Gärmeister CONTROL überwachen.



menü 22:35 P H

eidels Braumeister

mp 24.5°C

gen Manuell Braustart Rezept





» MySpeidel.com

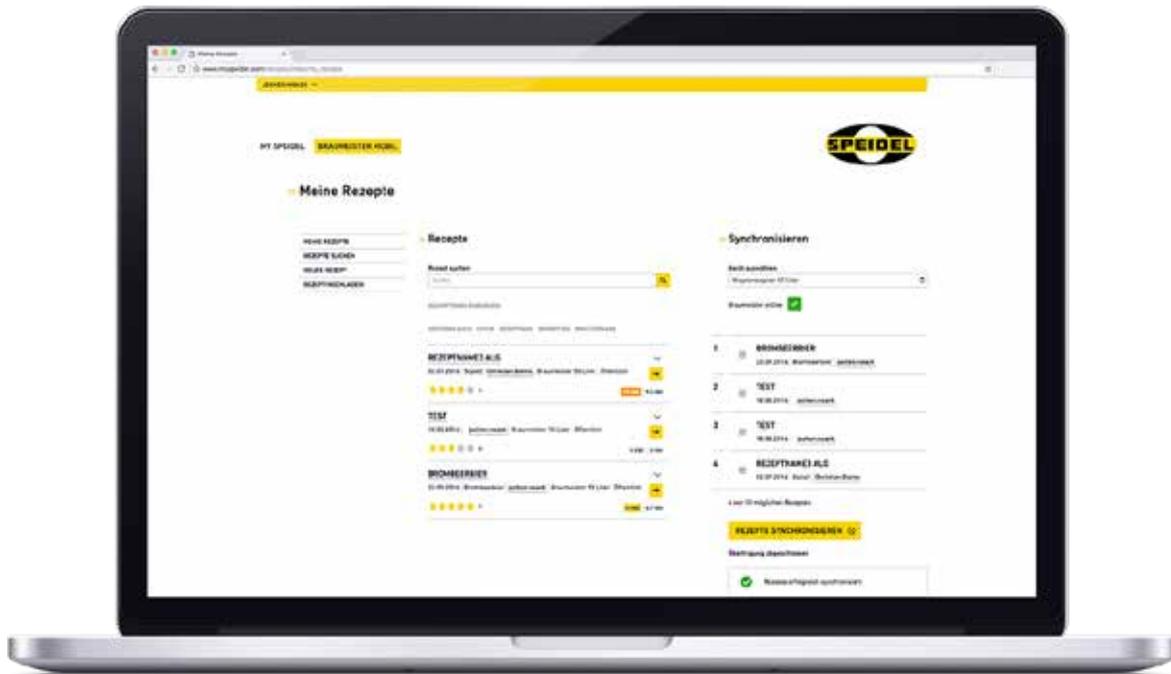
Alles macht mehr Spaß, wenn man es teilen kann. Deshalb bieten wir mit unserer Onlineplattform »MySpeidel« eine digitale Spielwiese für alle an, die sich für das Bierbrauen mit Speidels Braumeister interessieren.

Mit diesem Portal können Sie Ihre persönlichen Lieblingsrezepte kreieren, speichern und mit anderen teilen. Für alle Braumeister-Kunden gibt es einen eigenen Kundenlogin. Über myspeidel.com können auch mehrere Geräte wie Braumeister und GÄRSPUNDMobil (siehe Seite 45) verwaltet werden.

Das WLAN-Modul BRAUMEISTERmobil ist die Eintrittskarte zu MySpeidel. Mit diesem Modul können Sie Ihre Rezepte mit dem Braumeister synchronisieren und ihn während des Brauprozesses im eigenen WLAN-Netz überwachen und steuern. So wissen Sie auch auf dem Sofa, was in der Brauküche vor sich geht.

Das Modul kann für alle Braumeister mit der neuen Steuerung ab 2015 nachgerüstet werden. Es wird ganz einfach an das Gerät montiert und an die Steuerung angeschlossen. Die Stromversorgung erfolgt über den Braumeister. Zum Lieferumfang gehört auch ein Mini-USB-Kabel. Dadurch kann der BRAUMEISTERmobil auch zum Upgrade auf die jeweils aktuellste Firmwareversion des Braumeisters genutzt werden.

Jetzt registrieren unter www.myspeidel.com.



Das WLAN-Modul BRAUMEISTERmobil ist für alle Braumeister mit neuer Steuerung 2015 erhältlich

ZUBEHÖR FÜR DEN VEREINFACHTEN BRAUPROZESS

Produkt

BRAUMEISTERmobil

- › Eintrittskarte zu www.myspeidel.com
- › WLAN-Modul zur Überwachung des Brauprozesses innerhalb des eigenen WLAN-Netzes über WLAN-Router
- › Zum Update der Braumeistersteuerung auf die jeweils aktuellste Steuerungssoftware (Firmware)
- › Für alle Braumeister 10l bis 500l mit Steuerung bzw. Steuergerät ab 2015
- › Netzwerkstandard: IEEE 802.11 b/g/n
- › Software für Update: PC mit Mindestsystemvoraussetzung Windows 7 oder höher
- › Verbindung über heimeigenes WLAN-Netz



Art.-Nr.

77455

Preis

Euro

125,-



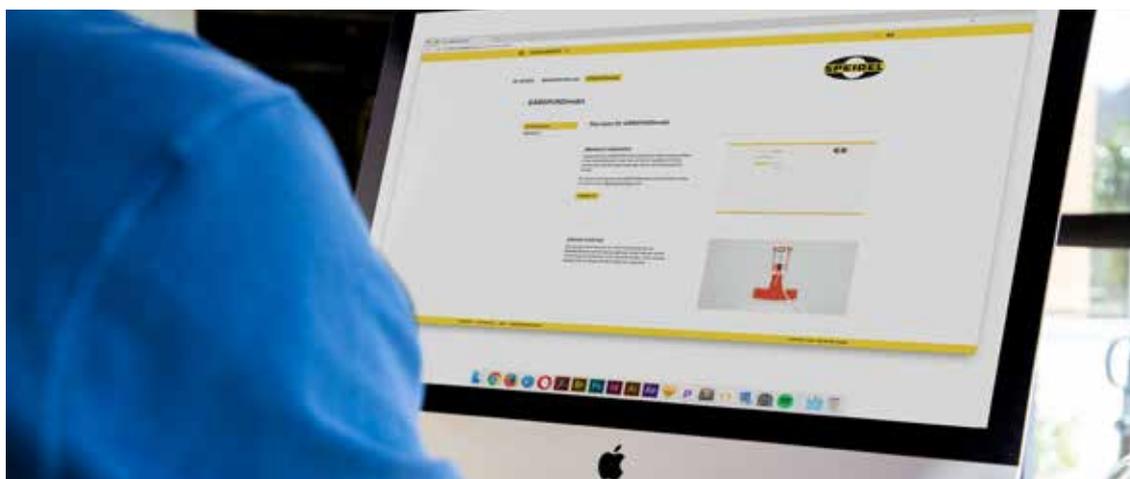
» Gärprozess bequem überwachen

Nicht nur der Brauprozess, auch der Gärvorgang kann aus der Distanz überwacht werden. Der GÄRSPUNDMobil misst die Gärtätigkeit über die Anzahl der Blops Ihres Gärspunds sowie die Temperatur und sendet diese Daten per WLAN an Ihr Kundenportal in myspeidel.com. Über diese Gär- und Temperaturkurven können Sie Ihre Gärung überwachen und analysieren. Der voraussichtliche Abfüllungszeitpunkt lässt sich auf diese Weise besser voraussagen und planen.

Der GÄRSPUNDMobil ist das perfekte Zubehörteil, um das volle Potenzial auszuschöpfen. Durch die Daten können Sie die Zusammenhänge zwischen Gär- und Temperaturverlauf und dem Geschmack Ihrer Biere herausfinden und diese Verläufe optimieren. So verbessern Sie Ihr Bier Schritt für Schritt ganz nach Ihrem Geschmack. Zum Lieferumfang gehört ein Temperaturfühlerkabel sowie der Kabeldurchführungsstopfen und ein Mini-USB-auf-USB-Kabel.

Für die professionelle Gärsteuerung gibt es den Gärmeister CONTROL. Das ist die ideale Einzeltanksteuerung, wenn Sie einen Edelstahl-Gärtank von Speidel mit Kühlmantel sowie Temperaturfühlerhülse besitzen. Neben einfachen SOLL-Temperatursteuerungen sind auch detaillierte Gärprogramme mit bis zu fünf Phasen möglich, bei denen Temperatur und Zeit genau für das Medium vorgegeben werden können. Die Einstellungen erfolgen über einen Touchscreen-Monitor.

Der Gärmeister CONTROL besitzt Ausgänge für das Kühlkreislauf-Magnetventil und optional einen Heizkreislauf. Im Lieferumfang ist ein Magnetventil und zwei Meter Kabel dafür enthalten, außerdem Temperaturfühler und 24-Volt-Stromanschlusskabel mit internationalen Steckern. Mit dem WIFI-Modul lässt sich der Gärmeister auch online über My Speidel überwachen und steuern.



ZUBEHÖR FÜR DEN VEREINFACHTEN GÄRPROZESS

Produkt

GÄRSPUNDmobil

- › Misst die Gärtätigkeit über Anzahl der Blops Ihres Gärspunds sowie die Temperatur
- › Sendet diese Daten per WLAN an Ihr Kundenportal MySpeidel
- › Netzwerkstandard: IEEE 802.11 b / g / n
- › Leuchtdioden zeigen den Status des Gerätes an
- › Inkl. Mini-USB-auf-USB-Kabel, Tempfühlerkabel sowie Kabeldurchführungstopfen
- › Ohne Gärspund (nur in Verbindung mit Speidel Gärspund möglich)



Art.-Nr.

21100

Preis

Euro

135,-



Den Gärspund finden Sie auf Seite 53 (Art.-Nr. 21010).

Die Gärkurve: So sieht ein typischer Gärverlauf in einem Schaubild aus.

ZUBEHÖR FÜR DEN VEREINFACHTEN GÄRPROZESS

Produkt

Gärmeister CONTROL

- › Einzeltanksteuerung für Speidel-Edelstahl-Gärtank mit Kühlmantel und Temperaturfühlerhülse (S. 52, Art.-Nr. 64071)
- › Gärprogramm mit bis zu 5 Phasen (Temperatur und Zeit/h)
- › Temperaturbereich -5 °C bis +50 °C
- › Einfache SOLL-Temperatureinstellungen
- › Touch-Screen-TFT
- › Ausgänge hinten: Magnetventil für Kühlkreislauf, optional Heizkreislauf
- › Lieferung inkl. Magnetventil und 2m Kabel für Magnetventil, Temperaturfühler, Stromanschlusskabel (24 V DC inkl. internationalen Steckern für Europa, USA, GB, Australien)
- › Mit dem WIFI-Modul lässt sich die Gärsteuerung auch online über My Speidel überwachen und steuern



Art.-Nr.

77278

Preis

Euro

325,-



» Low-Oxygen-Brewing

Wie? Das haben Sie noch nie gehört? Beim Low-Oxygen-Brewing, kurz LOB, wird versucht, den Kontakt zu Sauerstoff während des Brauprozesses auf ein Minimum zu beschränken, im Bereich des Maischens und des Kühlens. Mit der Minimierung des Sauerstoffkontaktes werden vorhandene Geschmacksstoffe im Bier besser erhalten und das Bier bekommt eine länger anhaltende Geschmacksstabilität und Haltbarkeit.



» Brauzubehör 10 / 20 / 50 Liter

ZUBEHÖR BRAUPROZESS

Produkt		Art.-Nr.	Preis Euro
Edelstahl-Würzekühler für Braumeister 10 Liter		77445	65,-
Edelstahl-Würzekühler für Braumeister 20 Liter		72899	78,-
Edelstahl-Würzekühler für Braumeister 50 Liter		72900	99,-
Haube Edelstahl für Braumeister 10 Liter		78035	99,-
Haube Edelstahl für Braumeister 20 Liter		78032	112,-
Haube Edelstahl für Braumeister 50 Liter		78033	148,-
Thermomanschette für Braumeister 10 Liter		77451	57,-
Thermomanschette für Braumeister 20 Liter		77354	65,-
Thermomanschette für Braumeister 50 Liter		77355	85,-
Abpumpvorrichtung für Braumeister 20 Liter		66712	75,-
Abpumpvorrichtung für Braumeister 50 Liter		66713	95,-

ZUBEHÖR BRAUPROZESS

Produkt	Art.-Nr.	Preis Euro
Standzylinder zur Bierspindel	 72897	6,50
Bierspindel > Mit Temperaturkorrektur zur Messung des Stammwürzegehalts	 72896	16,-
Malzrohr verkürzt für Braumeister 20 Liter > Für 10l Sud mit Braumeister 20 Liter > Markierung an der Zugstange unten: 12l > Max. Malzmenge 3 kg > Beim Braumeister PLUS funktioniert die Kühlung über den Doppelmantel bei halber Würzmenge nur noch bedingt	 77421	78,-
Malzrohr verkürzt für Braumeister 50 Liter > Für 25l Sud mit Braumeister 50 Liter > Markierung an der Zugstange unten: 20l, 25l, 30l > Max. Malzmenge 6 kg > Beim Braumeister PLUS funktioniert die Kühlung über den Doppelmantel bei halber Würzmenge nur noch bedingt	 79263	87,-
Große Malzkelle	 72898	8,-
Reinigungsset	 78027	45,-
Mattmill Braumeister > Mahlwerk mit Spaltverstellung > Ständer (höhenverstellbar) > Edelstahltrichter mit ca. 25l Inhalt > Kurbel und Sechskantbit (für Akkuschauber) > Gehärtete Walzen	 77467	550,-
Malzmühle	 72903	57,-
Hopfensieb > Blockiert Auslaufhahn am Braumeister 20 Liter und 50 Liter	 77391	55,-
Low-Oxygen-Brewing-Set Braumeister 20 Liter > Inkl. Schwimmedeckel, Auflagering für Sieb und Rändelmutter	 66736	85,-
Low-Oxygen-Brewing-Set Braumeister 50 Liter > Inkl. Schwimmedeckel, Auflagering für Sieb und Rändelmutter	 66733	95,-

» Brauzubehör 200 / 500 Liter

ZUBEHÖR BRAUPROZESS

Produkt		Art.-Nr.	Preis Euro
Thermomanschette für Braumeister 200 Liter › Kesselisolierung		77357	120,-
Thermomanschette für Braumeister 500 Liter › Kessel- und Deckelisolierung		77380	390,-
Thermomanschette für Braumeister 1000 Liter › Kesselisolierung		77470	450,-
Standzylinder zur Bierspindel		72897	6,50
Bierspindel › Mit Temperaturkorrektur zur Messung des Stammwürzegehalts		72896	16,-
Große Malzkelle		72898	8,-
Reinigungsset		78027	45,-
Schlauchset › Kopplung Anschluss IG 1" 1 5 m 2 10 m		77363 77366	165,- 265,-
Malzmühle Maltman mit Zusatztrichter und Portalständer › 230V 50 Hz		77371	2.780,-
Fass 120 Liter › Für geschrotetes Malz › Passt genau unter die Malzmühle		21008	78,-

ZUBEHÖR BRAUPROZESS

Produkt		Art.-Nr.	Preis Euro
Edelstahl-Rollenwanne für Braumeister 200 Liter > Für Auflage Malzrohr		66584	190,-
Edelstahl-Rollenwanne für Braumeister 500 Liter > Für Auflage Malzrohr		66605	330,-
PE-Universalwanne 200 Liter mit Rollen > Zur Treberentsorgung o. ä. > 126,5x85,5x46 cm (lxbxh) zzgl. Rollenhöhe		10103	275,-
Edelstahl-Universalfass 95 Liter > Zur Malzlagerung > Luftdicht		UF-044-0095	220,-
Maischepaddel Holz		77390	9,-



» Zubehör Gärtanks

ZUBEHÖR GÄRTANKS / REIFETANKS

Produkt	Art.-Nr.	Preis Euro
Kühlaggregat Cool 0,3 kW > Optimale Lösung für kleine FD-Gärtanks 60l und 120l > Inkl. integrierter Umwälzpumpe, Temperaturregelung und Gardena-Anschluss > Temperatur -6 °C bis +20 °C > 230 V / 50 Hz		77457 680,-
Kühlaggregat Chilly 1,7 kW > Temperatur -10 °C bis +25 °C > Schlauchanschluss-Satz zu Gärtank 240l / 525l / 625l / Drucktanks > 230 V / 50 Hz		72905 3.240,-
Gärmeister CONTROL > Siehe Seite 45 für Details		77278 325,-
Kühlspirale für PE-Gärfässer > Edelstahl-Spirale für die Montage im Deckel des Gärfasses > Für PE-Gärfässer 12 - 60 l rund		77482 95,-
Kühlspirale Kellermeister > Edelstahl-Spirale für die Montage im Deckel des Kellermeisters > Für Kellermeister 30, 60 und 120 l		77397 112,-
Einschraubhülse NW 10 für Thermometer / Temperaturfühler Gärmeister CONTROL		64071 25,-
Thermometer		63887 25,-
Rollsockel für FD 60 Liter / 120 Liter > Erhöhung 16 cm		77520 79,-
Rollsockel für FD 240 Liter / Gärei 250 Liter > Erhöhung 16 cm		77400 98,-
CIP und Befülldeckel zu Gärtanks FD		86162 350,-
Scheibenventil zu Gärtank FD / Drucktanks > IG-AG 1", V2A > Lieferung ohne Blindkappe		87882 108,-

ZUBEHÖR GÄRTANKS / REIFETANKS

Produkt	Art.-Nr.	Preis Euro
Edelstahl-Kugelhahn zu Gärtank FD / Gärei 60 Liter > AG-AG ¾", V2A	 75104	46,-
Edelstahl-Kugelhahn zu Gärtank FD / Drucktanks > IG-AG 1", V2A	 64939	50,-
Edelstahl-Kugelhahn zu Gärei 250 Liter / 600 Liter > AG-AG 1", V2A	 69315	49,-
Probierhahn NW 10 > Standardausführung > Ohne Zwickelspiraloption	 64949	38,-
Reduzierung / Erweiterung von AG ¾" auf AG 1" > IG ¾"-IG 1"	 45062	9,-
Gärspund und Stopfen für den Gärtank	 21010	4,-
Auslaufhahn für das Gärfass	 21043	4,-
Thermometer-Strip	 66715	3,-
Edelstahl-Ablasshahn > AG ¾" mit Kontermuttern > V2A	 65276	28,-
GEKA-Kupplung > IG 1", V2A	 66540	8,-
GEKA-Kupplung > Tülle ½", V2A	 66633	8,-
Gardena-Stecknippel > IG ½", V2A > IG ¾", V2A > IG 1" , V2A	 66686 89672 66685	13,- 14,- 15,-
Clamp-Adapter > IG 1"-Clamp DN 25, V2A > DIN 32676	 66702	23,-

» Zubehör Reifedrucktanks

ZUBEHÖR REIFEDRUCKTANKS

Produkt	Art.-Nr.	Preis Euro
T-Adapterstück › Für CO ₂ -Anschluss / Absperrhahn und Spundapparat › Seitlich 2 x AG 3/4" › Unten NW 25 zum Anschluss an Tankstutzen am Oberboden		87711 110,-
Spundapparat Pico › Passend auf T-Adapterstück › Anschluss IG 3/4" mit Überwurfmutter		87712 225,-
CO₂-Absperrhahn › Passend auf T-Adapterstück › IG-AG 3/4"		87986 22,-
Sprühkopf mit Sprühkopfhalter › Sprühkopf NW 10 › NW 25 zum Anschluss an Tankstutzen am Oberboden		87833+87847 210,-
Probierhahn NW 10 Zwickel › Hahn abflammbar › Anschlussgewinde für Zwickelspirale		83922 164,-
Zwickelspirale › Für Probierhahn		83866 94,-
Verschlusskappe 3/4"		64524 13,-
Verschlusskappe NW 25		76493 14,-

» Zubehör Zapfen

ZUBEHÖR BIER ZAPFEN

Produkt	Art.-Nr.	Preis Euro
<p>Zapf-Set »Picnic« NC – KEG – Bierpistole</p> <ul style="list-style-type: none"> › CO₂-Flasche 2 kg › Druckregler › Schläuche inkl. Kupplungen › Zapfhahn »Bier-Pistole« mit Kompensator 		47100 235,-
<p>Zapf-Set »Barbecue« NC – KEG – Zapfanlage</p> <ul style="list-style-type: none"> › CO₂-Flasche 2 kg › Druckregler › Schläuche inkl. Kupplungen › Zapfanlage mit Durchlaufkühlung Pygmy 25, 230 V 		47101 550,-
<p>Zapf-Set »Pub« (Euro – KEG – Zapfanlage)</p> <ul style="list-style-type: none"> › CO₂-Flasche 2 kg › Druckregler › Zapfkopf »Korb« › Schläuche inkl. Kupplungen › Zapfanlage mit Durchlaufkühlung Pygmy 25, 230 V 		47102 580,-
<p>Zapf-Set »Pubflex« (NC + Euro – KEG – Zapfanlage)</p> <ul style="list-style-type: none"> › CO₂-Flasche 2 kg › Druckregler › Zapfkopf »Korb« › Schläuche Euro + NC inkl. Kupplungen › Zapfanlage mit Durchlaufkühlung Pygmy 25, 230 V 		47103 610,-



» Fanartikel

ZUBEHÖR T-SHIRTS

Produkt		Art.-Nr.	Preis Euro
Shirts			
1 »Braumeister«		4777-M/L/XL/XXL	16,80
2 »Selbst braut der Mann«		4778-M/L/XL/XXL	16,80
3 »Logo«		4780-M/L/XL/XXL	16,80
4 »Die Braut«		4779-S/M/L/XL	16,80
Schürze »Speidels Braumeister«		77389	21,-



» Schluss mit der Massenbierhaltung

Ein alltägliches Horrorszenario: Mit undefinierbaren Zutaten versetzt, wird Bier zusammengerührt in Kunststoffkästen durch halb Deutschland gekarrt und kommt völlig verängstigt im Mund an. Ein internationaler Brauereiese produziert unter diesen Bedingungen 409.900.000 hl Bier pro Jahr. Hier schafft der Braumeister Abhilfe. Helfen Sie Massenbierhaltung zu beenden.





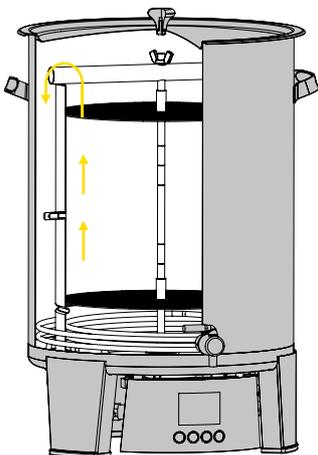
» Der Brauprozess

1 PROGRAMMIEREN

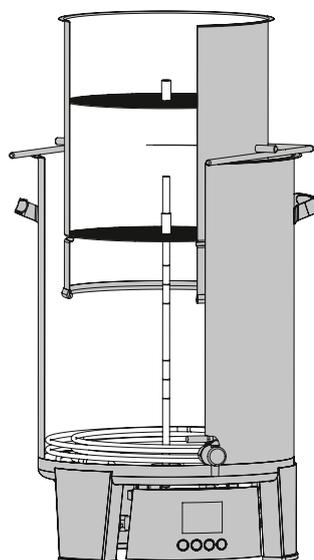
Je nach Bierrezept wird der Braumeister mit den dazugehörigen Brauzeiten programmiert oder ein Rezept von My Speidel mit dem Braumeister synchronisiert. Mit Umschaltung auf die Brauautomatik startet der Brauprozess. Die Steuerung führt den Benutzer durch die einzelnen Arbeitsschritte und durchläuft vollautomatisch die vier Brauphasen.

2 EINMAISCHEN

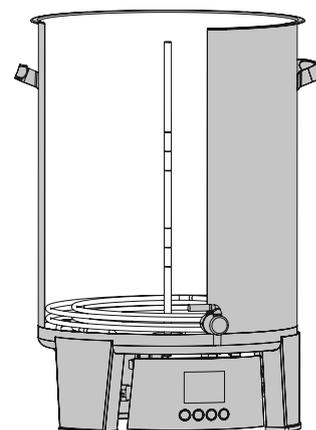
Je nach Rezept und Verfahren wird Wasser eingefüllt und auf 38° Celcius erhitzt. Nun wird das Malzrohr mit den Siebeinsätzen eingesetzt. Zwischen die Siebeinsätze wird Malz geschüttet. Das Malzrohr wird mit Bügel und Zugstange fixiert.



Behälter mit Malzrohr
(Brauprozess)



Behälter mit herausgenommenem
Malzrohr (Läuterprozess)



Behälter ohne Malzrohr
(Hopfenkochen)



Die einzelnen Schritte des Brauprozesses sind in der Bedienungsanleitung noch einmal detailliert beschrieben.

3 MAISCHEN / BRAUEN

Die Pumpe schaltet ein. Durch den entstehenden Wasser- / Würzekreislauf wird die Stärke aus dem Malz gewaschen. Die vier Brauphasen werden gemäß Programmierung z. B. wie folgt durchlaufen:

- 1 Eiweißrast
55 °C, ca. 5 min
- 2 Maltoserast
63 °C, ca. 30 min
- 3 Verzuckerungsrast
72 °C, ca. 20 min
- 4 Verzuckerungsrast
78 °C, ca. 10 min

4 LÄUTERN

Nach Ablauf der vier Phasen ertönt ein Signalton. Jetzt erfolgt der Läuterprozess einfach und schnell durch Herausnahme des Malzrohres. Beim Braumeister 200 und 500 Liter erfolgt dies mittels der Aushebevorrichtung. Einige Minuten abtropfen lassen und entfernen – ggf. noch Wasser durch das Malz gießen, um eine noch bessere Ausbeute zu erzielen.

5 HOPFEN KOCHEN

Bei offenem Deckel wird die Bierwürze unter mehrmaliger Zugabe von Hopfen 80 Minuten gekocht. Das verdampfte Wasser ist durch Zugabe von frischem Brauwasser zu ersetzen bzw. über die Zugabe bzw. Weglassen von Wasser kann nachträglich der Stammwürzegehalt eingestellt werden. Die Zugstange des Braumeisters dient gleichzeitig als Füllstandsmesser. Nach Ablauf der Kochphase ertönt wiederum ein Signalton.

6 VERGÄRUNG / REIFUNG

Nach dem Würzekochen wird die Würze schnellstmöglich per Würzekühler oder beim Braumeister PLUS bzw. Braumeister 200 und 500 Liter per Doppelmantel auf Anstelltemperatur gebracht, mit Hefe versetzt und in einem ausreichend großen Behälter (Zubehör) vergärt. Nach mehrwöchiger Lagerung in Flaschen oder in einem Reifefass (Zubehör) kann das gut gekühlte Bier verkostet werden.



» Hopfen und Malz

1 HOPFENPELLETS

Aroma- oder Bitterhopfen in gepresster Form. Die Bittere des Hopfens wird in % Alphasäure angegeben und reicht in der Regel von 4 % bis 17 % Alpha. Wegen der praktischen Lagerung und Anwendung ist dies die gängigste Variante.

2 DOLDENHOPFEN

Aroma- oder Bitterhopfen in Form von getrockneten Dolden. Die Bittere des Hopfens wird in % Alphasäure angegeben. Doldenhopfen dient vor allem zur Aromatisierung der Biere am Schluss des Brauvorgangs.

Hopfenpellets sehen vielleicht nicht so schön aus wie Dolden, aber sie sind dafür gut zu dosieren.





3 PILSNER MALZ (EBC 2–3)

Zur Herstellung aller hellen Biere bzw. als Basismalz für Spezialbiere.

- › Pilsner Biere
- › Jeder sonstige Biertyp

4 MÜNCHNER MALZ (EBC 15–20)

Unterstreichung des typischen Biercharakters durch Aromaverstärkung. Erzielung einer kräftigen Bierfarbe.

- › Malzbieren
- › Festbiere
- › Starkbiere

5 WIENER MALZ (EBC 7–9)

Für Erzielung »goldfarbiger« Biere und Förderung der Vollmundigkeit.

- › Exportbier
- › Märzenbiere
- › Festbiere
- › Hausbräubiere

6 WEIZENMALZ HELL (EBC 3–5)

Förderung des typischen obergärigen Aromas. Erzielung schlanker spritziger Biere und Unterstreichung des typischen Weizenaromas.

- › Weizenbiere
- › Kölschbiere
- › Altbiere
- › Obergärige Schankbiere
- › Leichtbiere

7 CARAPILS MALZ (EBC 3–5)

Verbesserung des Schaumes sowie der Schaumhaltbarkeit und Hebung der Vollmundigkeit.

- › Pilsner Biere
- › Leichtbiere
- › Alkoholfreie Biere

8 RAUCHMALZ (EBC 3–6)

Erzielung des typischen Rauchgeschmacks.

- › Rauchbiere
- › Lagerbiere
- › Kellerbiere
- › Bierspezialitäten
- › Weizenbiere



» Kostenrechnung Braumeister 200 Liter

Für einen Sud von 200 Liter Bier kann ungefähr nachfolgende Kostenrechnung angesetzt werden.

Kosten für Zutaten, Strom und Steuer von den jeweiligen länderspezifischen Gegebenheiten ab.

Die Daten sind grobe Werte für Deutschland und hängen von den

Die Berechnung beinhaltet keine Personalkosten.

BERECHNUNGSBEISPIEL

Malz + Hopfen	45,00 Euro
Strom (nur fürs Brauen, nicht Kühlen)	9,00 Euro
Wasser	10,00 Euro
Biersteuer	17,00 Euro
<hr/>	
Gesamt	81,00 Euro
Pro l	0,41 Euro

» Rechtliches

Hobbybrauer, die in Ihrem Haushalt zum eigenen Verbrauch Bier bereiten, dürfen bis zu 200 Liter Bier pro Jahr steuerfrei herstellen. Dieses Bier darf nicht verkauft werden. Für darüber hinausgehende Mengen muss die Biersteuer entrichtet werden. Der Hobbybrauer muss vor dem ersten Brauvorgang dies dem zuständigen Hauptzollamt anzeigen. Dies ist in der Verordnung zur Durchführung des Biersteuergesetzes (BierStV) niedergeschrieben:

§ 2 - Herstellung durch Haus- und Hobbybrauer

(1) Bier, das von Haus- und Hobbybrauern in ihren Haushalten ausschließlich zum eigenen Verbrauch bereitet und nicht verkauft wird, ist von der Steuer bis zu einer Menge von 2 Hektoliter. im Kalenderjahr befreit. Bier, das von Hausbauern in nicht gewerblichen Gemeindebrauhäusern hergestellt wird, gilt als in den Haushalten der Hausbrauer hergestellt.

(2) Haus- und Hobbybrauer haben den Beginn der Herstellung und den Herstellungsort dem Hauptzollamt vorab anzuzeigen. In der Anzeige ist die Biermenge anzugeben, die voraussichtlich im Kalenderjahr erzeugt wird. Das Hauptzollamt kann Erleichterungen zulassen. Das für Sie zuständige Zollamt, bei dem Sie Ihren ersten Brauvorgang anmelden müssen, finden Sie unter www.zoll.de.

Für den Verkauf oder Ausschank von selbst gebrautem Bier ist die Biersteuer von Beginn an zu entrichten und die Braumenge anzumelden. Seit 2004 wurde im Rahmen der EU-Harmonisierung eingeführt, dass kein Braumeistertitel mehr notwendig ist um Bier selbst zu brauen, auch nicht wenn in großen Mengen gebraut wird oder über den Handel verkauft wird. Es wird nur noch unterschieden, ob man nur in seiner Gaststätte ausschänkt, wo man unter Gaststätten veranlagt wird oder ob man über den Handel verkauft, bei dem man dann als Gewerbe eingestuft wird.





» Braurezepte

FESTBIER BRAUMEISTER 20 LITER

Zutaten

23l	Brauwasser zu Beginn zzgl. Nachgüsse
2,0 kg	Pilsner Malz
2,5 kg	Münchener Malz
0,5 kg	Carapils
40 g	Hopfen Tettnanger (4,2% Alpha)
1 Pack	Hefe Saflager S-23

Zubereitung

Maischeschema

- 1 60 °C > Einmaischen
- 2 63 °C > 25 min
- 3 73 °C > 40 min
- 4 78 °C > 10 min
- 5 Kochen > 80 min

Hopfengabe

- 30g Tettnanger > 70 min vor Ende
- 10g Tettnanger > 10 min vor Ende

Stammwürze

12°P bei 21 l

Gärung

Gärtemperatur bei ca. 12 °C

Reifung

2–3 Tage bei Raumtemperatur,
danach 3–4 Wochen
im Kühlschrank bei 5 °C

RAUCHBIER BRAUMEISTER 20 LITER

Zutaten

23l	Brauwasser zu Beginn zzgl. Nachgüsse
2,70 kg	Münchener Malz
1,35 kg	Rauchmalz
0,45 kg	Carapils
25 g	Hopfen Hallertauer (4,2% Alpha)
1 Pack	Hefe Saflager WB 34 / 70

Zubereitung

Maischeschema

- 1 60 °C > Einmaischen
- 2 63 °C > 20 min
- 3 73 °C > 30 min
- 4 78 °C > 5 min
- 5 Kochen > 80 min

Hopfengabe

- 20g Hallertauer > 70 min vor Ende
- 5g Hallertauer > 10 min vor Ende

Stammwürze

12°P bei 21 l

Gärung

Gärtemperatur bei ca. 12 °C

Reifung

2–3 Tage bei Raumtemperatur,
danach 3–4 Wochen
im Kühlschrank bei 5 °C



Tipp: Die Abdeckhaube lässt sich wunderbar als Einfüllhilfe für das Malz verwenden

IPA BRAUMEISTER 20 LITER

Zutaten

23 l	Brauwasser zu Beginn zzgl. Nachgüsse
4,0 kg	Pale Ale Malz
0,5 kg	Carapils
50 g	Hopfen Centennial (12,3 % Alpha)
100 g	Hopfen Cascade (6,8 % Alpha)
1 Pack	Hefe Safale US-05

Zubereitung

Maischeschema

- 1 63 °C > Einmaischen
- 2 63 °C > 70 min
- 3 73 °C > 5 min
- 4 78 °C > 5 min
- 5 Kochen > 80 min

Hopfengabe

25 g Centennial > 70 min vor Ende
 25 g Centennial > 55 min vor Ende
 40 g Cascade > 40 min vor Ende
 30 g + 30 g Cascade >
 Kochende + Kühlung

Stammwürze

12 °P bei 21 l

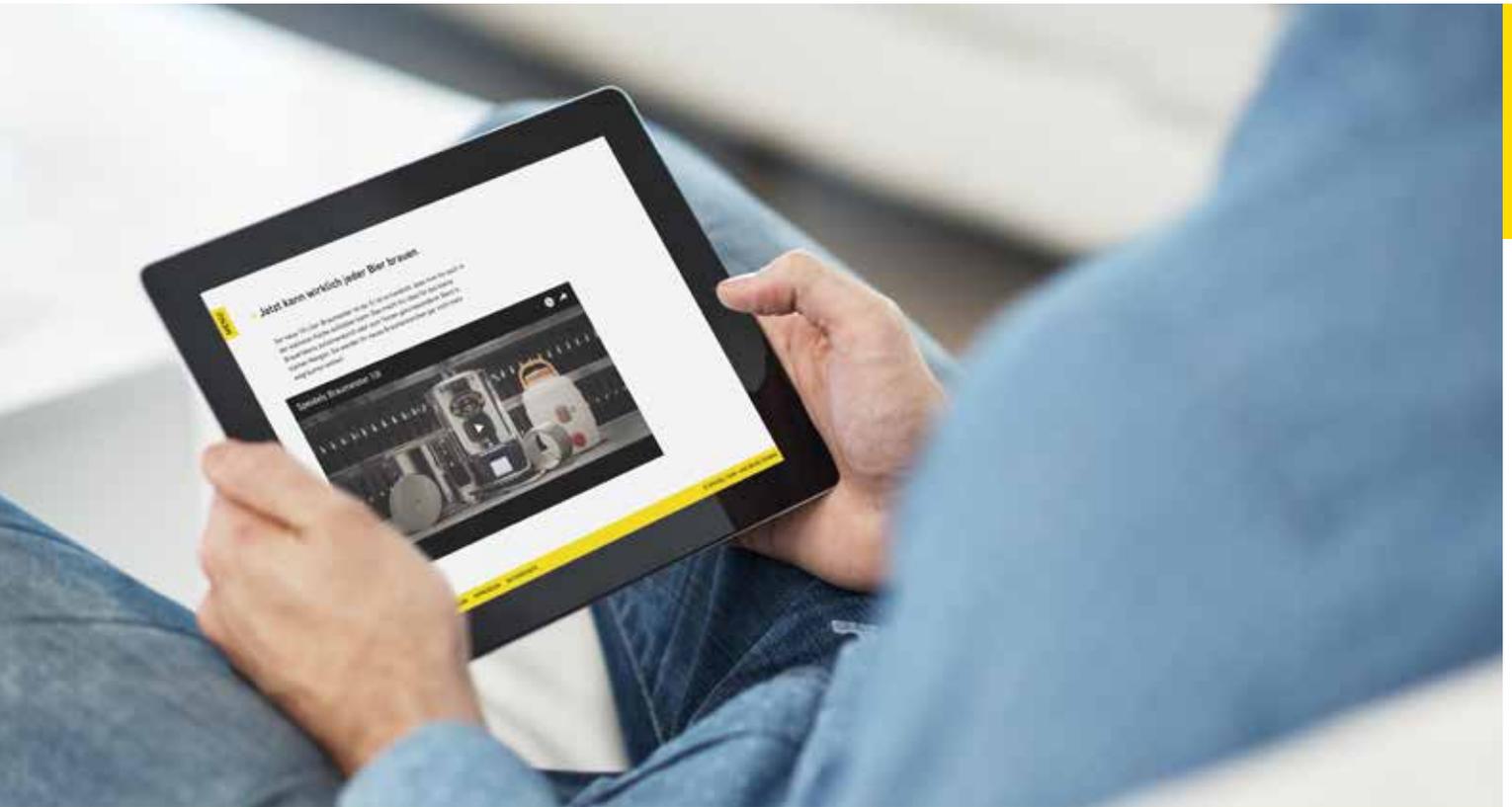
Gärung

Gärtemperatur bei ca. 22 °C

Reifung

2–3 Tage bei Raumtemperatur,
 danach 2–3 Wochen
 im Kühlschrank bei 5 °C

Weitere Braurezepte finden Sie
 auf www.speidels-braumeister.de
 oder www.myspeidel.com.



11-2018 / 1

SPEIDEL – VOLL GUT!

Speidel Tank- und Behälterbau GmbH
Krummenstraße 2
72131 Ofterdingen
Telefon +49(0)7473 9462-0
Telefax +49(0)7473 9462-99
verkauf@speidel-behaelter.de

www.speidels-braumeister.de

Sie finden uns auch auf Facebook und Instagram.

Preise und technische Ausführung der Produkte sind freibleibend.