

Wenn der IT-ler braut....

Kurz zur Erläuterung: Der IT-ler, in diesem Fall meine Wenigkeit, hat zwar gerne Bier, jedoch vom Brauen in etwa so viel Ahnung wie vom Fliegen, also sehr wenig. Da kam diese «Maschine» genau richtig:



Aber der Reihe nach. Die Herren von MiniBrew wurden beim Brau- und Rauchshop vorstellig. Ein tolles Produkt, welches noch einen tollen Vertriebskanal für die Schweiz benötigen würde. Brauen für jedermann. Einfach, schnell und unkompliziert. Tönt alles super. Aber Silvia und Schoggi waren etwas gebrannte Kinder in dieser Hinsicht. Bereits einmal wurde eine solche Wunderbox eher zum Alptraum denn zum Verkaufsschlager. Was also tun? Gib das Ding dem Menschen welcher am wenigsten Ahnung vom Brauen hat. Wenn das klappt, dann darf das Teil zu recht in unserem Shop stehen.

Na dann gesagt getan. Ich wurde stolzer Leihbesitzer einer MiniBrew Craft. No schnell das Startpaket und ein Gulden Craen Kit dazu. Ab nach Hause und auspacken. Der erste Eindruck ist schon mal hervorragend. Sieht toll verarbeitet aus. Und edel dazu. Eine etwas zu gross geratene Kaffemaschine. In Holz gepackt. Kann also durchaus in der Küche als Hingucker hinhalten. Aber eigentlich ist das Ziel ein anderes. 5 Liter Bier sollten rauskommen. Also alles raus. Beschreibung? Fehlanzeige. Kurze Erläuterung wie das App geladen wird muss reichen. Na dann, wir schreien uns ja Digital Native. PlayStore auf meinem Android Handy, MiniBrew suchen, leer. Ah ja, da war was. App im Moment nur auf ios, sprich auf Apple Geräten verfügbar. HILFE, ich hab doch keine Äpfel mit Stromanschluss. Zum Glück aber ein toller Nachbar welcher aushilft. Na dann, nochmals von vorne. Schliessen Sie den MiniBrew ans Wassersystem an. Ähm, oke. Das war so auch nicht ganz eingeplant. Natürlich passt der Anschluss nicht. Also ab ins Bauhaus. Beim zweiten Versuch klappts dann auch. Anschliessen und erst mal alles durchspülen. Wie angepriesen funktioniert tatsächlich alles sehr intuitiv und über das App. Eigentlich nur weiter und weiter drücken und alles wird erledigt.

Langsam kribbelt es....kanns endlich losgehen? Aber klar. Das «Bier-Kit» wird ausgepackt. In meinem Fall wie erwähnt ein Gulden Craen. Alles ist fein säuberlich angeschrieben. Auf der Verpackung der QR-Code welcher ich Scanne und damit den eigentlichen Brauvorgang starte. Wasser rein. Die Malzmischung einweichen und rein in den Bottich.

Die fein säuberlich nummerierten Hopfen werden im Säckchen versorgt und dann in den zugewiesenen Platz im Karussell gelegt. Wir kennen's, «weiter» und los geht's! Es tut sich was. Füllt sich mit



Wasser, heizt auf, kühlt ab. Alles wie von Geisterhand. Ich kann jeden Schritt auf dem App mitverfolgen. Sehe jeweils wann ich das nächste mal eingreifen muss, und der Countdown wann mein Bier geniessbar ist fehlt auch nicht. Noch 28 Tage übrigens 😊

Nach knapp 5 Stunden ist mein Brauvorgang beendet. Der Smartkeg wird nun von der eigentlichen Maschine getrennt. Denn jetzt wird fermentiert.

Dachte ich. Aber irgendwie musste es ja sein. Das mit dem Brauen funktionierte ja einwandfrei. Aber wir hätten da noch....klar die Software. Mein Smartkeg meldet: Update erforderlich. Bill Gates lässt grüssen. Also los. Doch irgendwie will das Ding nicht. Ich komme also doch noch an den Punkt wo mich mein Wissen im Stich lässt. Dass es allerdings beim Softwareupdate sein würde war so nicht geplant. Allerdings hat alles auch seine guten Seiten. Test des Supports. Es ist Donnerstag nach 21 Uhr. Mail weg, und am Freitag um 09.20 Uhr ist die Antwort in meiner Mailbox. Und Sie hilft. Test also bestanden. Zu erwähnen, der Support wird ausschliesslich in englischer Sprache geführt. Aber was Updates betrifft kann ich nun gerne weiterhelfen 😊

Etwas Unbehagen war natürlich nun vorhanden. Hat mein Bier die unfreiwillige Pause gut überstanden? In 27 Tagen werde ich es dann wissen. Etwas mehr Sorgen machte mir dann aber noch der doch ziemlich grossflächig auftretende Schaum beim ersten Öffnen des Kegs. Hatte ich das falsche Desinfektionsmittel genommen? Holländisch angeschrieben mit Spoelmeddel weckte es nicht gerade viel Vertrauen. Aber Augen zu und durch. Hefe rein. Weiter geht's. Noch zwei Mal musste ich eingreifen. Jeweils Hefesatz leeren. Kräftig schütteln. Das wars.

Jupidu, der 28igste Tag näherte sich. MEIN Bier sollte fertig sein. Meine ersten 5 Liter. Noch etwas CO2 rein. Zapfhahn drauf. Das alles im gleichen SmartKeg. Wars das wirklich schon? Klar «musste» ich im B&R-Shop zur Degu antreten. Aber die totale Blamage wollte ich dann doch verhindern. Im schlimmsten Fall hätte mir ja immer noch das Auto geklaut, die Hütte abgebrannt, oder der Keg beim Transport runterfallen können. Der Nachbar welcher mir den Apfel geliehen hatte sollte also in den Genuss der Vor-Degustation kommen.

Zisch.....

Da war es also, mein erstes Bier! Klar, jeder «richtige» Brauer würde mich auslachen. Und trotzdem, es fühlte sich wie MEIN Bier an.

Und sogar die Kolleginnen und Kollegen im Brau- und Rauchshop erfreuten sich nach vielen Sprüchen ab dem Ergebnis.

Mein erstes aber sicherlich nicht letztes Bier. Und ja, irgendwann werde ich dann auch noch das «richtige» Brauen lernen 😊



Fazit:

Ein edles System welches hält was es verspricht! Das kann ich nach dem ersten Test tatsächlich sagen. Abgesehen von einigen Startschwierigkeiten, welche man aber ehrlicherweise mit etwas mehr Lesen vorher sogar verhindern hätte können, funktionierte das Ganze einwandfrei. Etwas grösser als eine Kaffeemaschine, brauen, fermentieren und ausschenken alles im gleichen Behälter. Coole Sache im wahrsten Sinne des Wortes (der Keg wird natürlich gekühlt). Als kleiner Kritikpunkt würde ich anmerken dass die Doku doch wirklich sehr dürftig ist. Auch als technikaffiner Mensch hätte ich mir da ein klein wenig mehr gewünscht. Ansonsten ist die Lenkung über das App hervorragend. Immer mit Bildern oder Videos unterlegt wird einem wirklich jeder Schritt genaustens erläutert.

Aus meiner Sicht ein absolutes Highlight ist ausserdem die Reinigung. Nix mit langwierig putzen, kratzen und schäuern. Nach dem Brauvorgang die Aufforderung das Reinigungsprogramm zu starten. Kurzer Umbau, Abwasch-Tab in den dafür vorgesehenen Behälter, «weiter». Und sauber ist die Kiste. Der Rest kann in die Abwaschmaschine gesteckt werden. Eine rundum saubere Sache also.

5 Liter Bier für den Heimgebrauch, einfach gemacht, mit zwei Keg's also 10 Liter. Was will das Herz mehr. Und als kleiner Tip: Mit dem MiniBrew Craft Pro, kann dann auch der Profibrauer SEIN Bier genau nach seinem Geschmack herstellen.

Also dann, PROST!

