

2023



Holen Sie das Beste raus





Was fürs Leben

Eines Tages werden Sie ein Braugerät kennenlernen,
mit dem Sie alt werden und viele kleine Biere haben wollen.
Dürfen wir vorstellen: der Braumeister.

» So einfach kann Bierbrauen sein

Der geniale Kniff beim Braumeister ist die patentierte Malzrohr-Technik: Das Malz wird nicht durch ein Rührwerk, sondern durch schonendes Umpumpen der Würze von unten nach oben ausgewaschen. So brennt nichts an und es muss während den Brauphasen auch nicht umgerührt werden. Durch die Fließrichtung gegen die Schwerkraft lockert sich das Malz bei Pumpenpausen auf und das Malz wird optimal und schonend für ein intensiveres Malzaroma ausgewaschen. Maischen, Läutern, Hopfenkochen und mit dem entsprechenden Zubehör sogar Gären – alles findet in einem Kessel statt. Das macht das Bierbrauen so einfach und sauber.

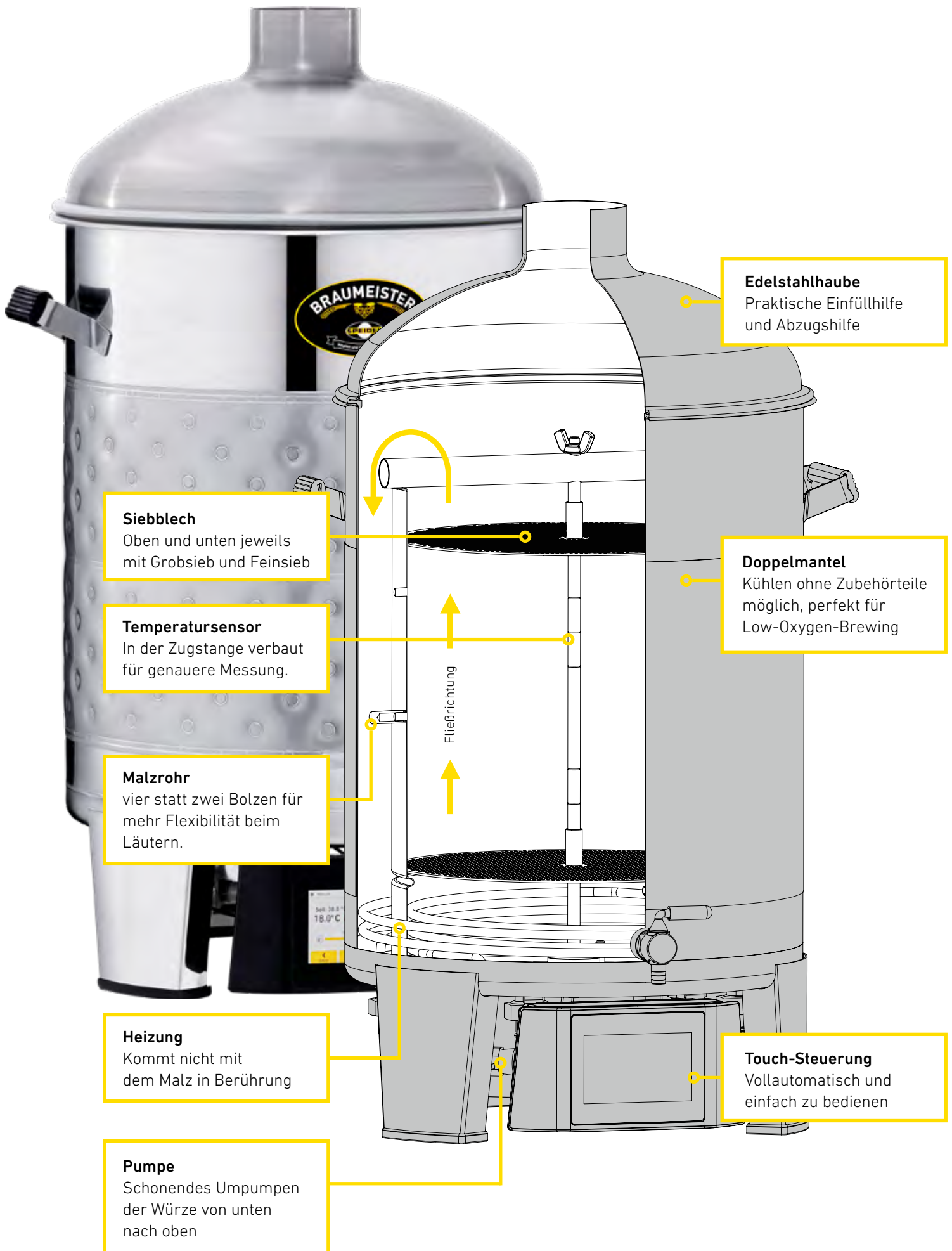
Die Touchpad-Steuerung kontrolliert den Brauvorgang vollautomatisch. In allen Brauphasen wird die Zeit und Temperatur exakt gehalten. Die Steuerung ist mit voreingestellten oder individuellen Rezepten programmierbar. Der Brau-Guide führt

durch den Brauprozess und zeigt bei den einzelnen Schritten die genauen Zutaten inklusive Mengenangaben an. Ein praktisches neues Feature ist die Timerfunktion für den Braustart. Einfach die gewünschte Zeit einstellen und der Braumeister legt automatisch los. So wird Bierbrauen noch einfacher.

Mit dem integrierten 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!







Selber brauen lassen

Dank der neuen Funktionen kommen Sie mit dem neuen Braumeister noch einfacher ans Ziel.



- › Touchscreen
- › Temperaturmessung direkt im Malz
- › Integriertes Gärprogramm
- › Neue Timer-Funktion
- › Kompatibel mit Tilt Hydrometer
- › Mehrsprachigkeit (erweiterbar)

Bis einer heult!

Ein eigener Braumeister ist schon etwas Besonderes.
Aber kein Grund sich zu streiten, es sind genügend
für alle da.







» #Braumeister 20 Liter

Der Braumeister wurde als Brauanlage für den angehenden und aktiven Hobby- und Heimbrauer entwickelt. Die kompakten Maße und die einfache Handhabung machen das Gerät ideal für Homebrewing.

Jetzt noch neuer: der Braumeister mit neuer Brausteuerung und serienmäßigem Kühlmantel. Die neue Brausteuerung braut mit Ihren individuellen Rezepten, führt Sie ganz bequem durch den Brauprozess und hält in allen Brauphasen exakt die Zeit und Temperatur. Die Temperatur wird dabei direkt in der Zugstange mitten im Malz gemessen.

Durch das integrierte WLAN-Modul können Rezepte automatisch synchronisiert und Firmware-Updates durchgeführt werden. So bleibt der Braumeister immer auf dem neuesten Stand und Sie können das Brauen sogar vom Sofa aus steuern, wenn Sie wollen. Außerdem können Sie den Braumeister mit dem entsprechenden Zubehör auch als Gärtank mit kontrollierter Temperaturführung verwenden.

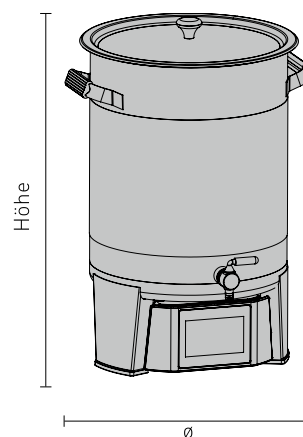
#BRAUMEISTER 20 LITER

Inhalt	Art.-Nr.	Gewicht	Versandgew.	Preis
l		kg	kg	Euro
20	47070-30	19	24	1.990,-

TECHNIK #BRAUMEISTER 20 LITER

- › Heizspirale: 2.000 W Heizleistung
- › Pumpe: 27 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 ¾" am Boden zusätzlich
- › Perfekt für Low Oxygen Brewing

ABMESSUNGEN #BRAUMEISTER 20 LITER



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



Set: 38.0 °C
18.0 °C

» #Braumeister 50 Liter

Wer etwas mehr Bier brauen will, braucht den 50-Liter-Braumeister. Auch bei diesem Modell ist die neue Steuerung, der Kühlmantel und das WLAN-Modul serienmäßig. Was aber geblieben ist: die hochwertige Verarbeitung aus rostfreiem Edelstahl und das umfangreiche Zubehör.

Der serienmäßige Doppelmantel macht auch hier bisherige Zubehörteile überflüssig und gibt Ihnen noch mehr Freiheit beim Bierbrauen. Zum Ablassen des Schmutzwassers befindet sich am Kesselboden ein zusätzlicher Ablauf mit Hahn, was das Reinigen erheblich erleichtert.

Noch mehr Flexibilität bietet die neue Timerfunktion für manuelle Anwendungen wie Heizen und Pumpenpausen. Und mit dem entsprechenden Zubehör können Sie den Braumeister auch als Gärtank mit kontrollierter Temperaturführung verwenden.

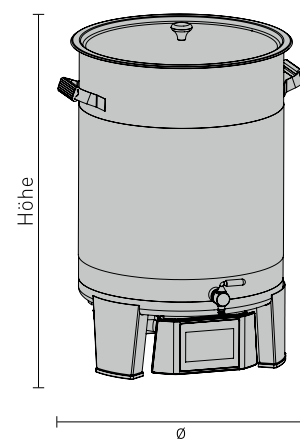
#BRAUMEISTER 50 LITER

Inhalt	Art.-Nr.	Gewicht	Versandgew.	Preis
l		kg	kg	Euro
50	45050-30	30	37	2.450,-


TECHNIK #BRAUMEISTER 50 LITER

- › Heizspirale: 3.200 W Heizleistung
- › Pumpe: 27 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 ¾" am Boden zusätzlich
- › Perfekt für Low Oxygen Brewing

ABMESSUNGEN #BRAUMEISTER 50 LITER



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



Gebaut nach dem deutschen Reinheitsgebot

Nein, das ist kein Schreibfehler. Auch beim Bauen des Braumeisters gilt Made in Germany. Weil jedes einzelne Bauteil wichtig ist, sparen wir auch dort nicht am Material, wo keiner hinguckt. Daher kommt die sprichwörtliche Speidel-Qualität.



#BRAUMEISTER 20 LITER



#BRAUMEISTER 50 LITER

Höhe (cm)	60	70
Durchmesser (cm)	40	50
Gewicht (kg)	19	30
Versandgewicht (kg)	24	37
Kartonmaße (l × b × h cm)	74 × 60 × 61	74 × 60 × 61
Heizspirale (W)	2.000	3.200
Pumpe (W)	27W, Drehzahl einstellbar	27W, Drehzahl einstellbar
Stromanschluss	230V / 10 Amp	230V / 16 Amp
Wandstärke (mm)	1,5	1,5
Material	Edelstahl 1.4301 (V2A / AISI 304)	Edelstahl 1.4301 (V2A / AISI 304)
Oberfläche	IIId (2R)	IIId (2R)
Malzmenge (kg)	6	13
Vorschlag Brauort	Küche – Hobbykeller	Hobbykeller – Brauraum
Braumenge	20l fertiges Bier	50l fertiges Bier
Extras	Kühlmantel, Wasseranschluss, zusätzlicher Ablasshahn	Kühlmantel, Wasseranschluss, zusätzlicher Ablasshahn
Artikelnummer	47070-30	45050-30
Preis (€)	1.990,00	2.450,00





Für alle, die Bier lieben

Die großen Braumeister sind genau richtig für alle, bei denen das Brauen schon über das reine Hobby hinausgeht, die aber trotzdem individuelles Bier brauen wollen.



» #Braumeister 200 Liter

Manche Träume kann man verwirklichen! Machen Sie sich unabhängig und brauen Sie Ihren Gästen individuelles und besonderes Bier. Der Braumeister lässt sich nun noch einfacher über den Touchscreen steuern und hat eine neue Drucksensor-gesteuerte Pumpenregelung integriert. Die neue Timer-Funktion spart Zeit, weil beispielsweise das Brauwasser schon früh am Morgen aufgeheizt werden kann. Dabei nutzen Sie weiterhin das bewährte Braumeister-Konzept einer kompakten Brauanlage. Brauen, Abläutern, Hopfenkochen, Whirlpool und Abkühlen wird alles in einem Kessel durchgeführt.

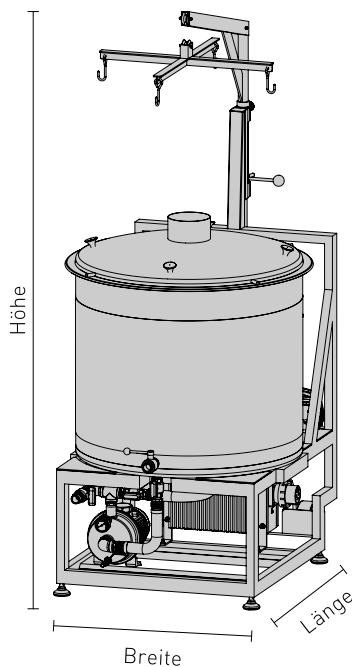
Zudem ist die Anlage mobil und einfach zu bewegen und der Platzbedarf bleibt minimal. Das macht sie optimal für Gaststätten, Kneipen, Events oder Braugemeinschaften. Die niedrigen Anschaffungskosten und ein niedriger Literpreis sorgen für eine kurzfristige Amortisation.

MODELL #BRAUMEISTER 200 LITER

Inhalt	Art.-Nr.	Gewicht	Versandgewicht	Preis
l		kg	kg	Euro
200	45200-20	150	200	13.900,-



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: 10 kW
- › Kühlung: 1,3 m² Doppelmantelfläche, mit Eiswasser ca. 50 min auf 25 °C mit Whirlpool
- › Vollautomatische Brausteuerung (Temperatur, Zeit, Pumpe)
- › Neue Braumeistersteuerung mit Touchscreen
- › Drucksensor in der Druckleitung zur Regelung der Pumpe auch über Druck (oder Drehzahl wie bisher)
- › Gewölbter Deckel mit Stutzen DN 150 für Dunstabzug und Hopfengabe-Öffnung
- › Max. Malzmenge: 42 kg



» #Braumeister 500 Liter

Auch beim 500-Liter-Braumeister bleibt der Brauprozess so einfach wie bei seinem kleinen Bruder. Der neue Touchscreen erleichtert die Bedienung und über den Sensor in der Druckleitung lässt sich die Pumpe nun zusätzlich zur Drehzahl auch über den Druck regeln. Wie gewohnt übernimmt die vollautomatische Brausteuerung 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.

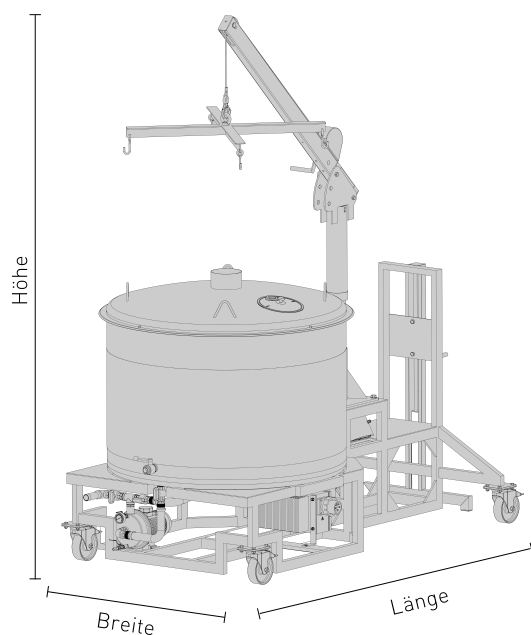
MODELL #BRAUMEISTER 500 LITER

Inhalt l	Art.-Nr.	Gewicht kg	Versandgewicht kg	Preis Euro
500	46500-20	380	500	27.500,-
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: 20 kW
- › Kühlung: 1,8 m² Doppelmantelfläche, mit Eiswasser
ca. 2 h auf 25 °C mit Whirlpool, für
kürzere Zeiten externe Zusatzkühlung notwendig
- › Vollautomatische Brausteuerung
(Temperatur, Zeit, Pumpe)
- › Neue Braumeistersteuerung mit Touchscreen
- › Drucksensor in der Druckleitung zur Regelung der
Pumpe auch über Druck (oder Drehzahl wie bisher)
- › Gewölbter Deckel mit Stutzen DN 150 für
Dunstabzug und Hopfengabe-Öffnung
- › 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



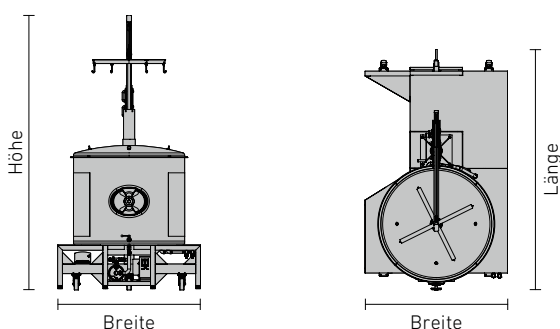
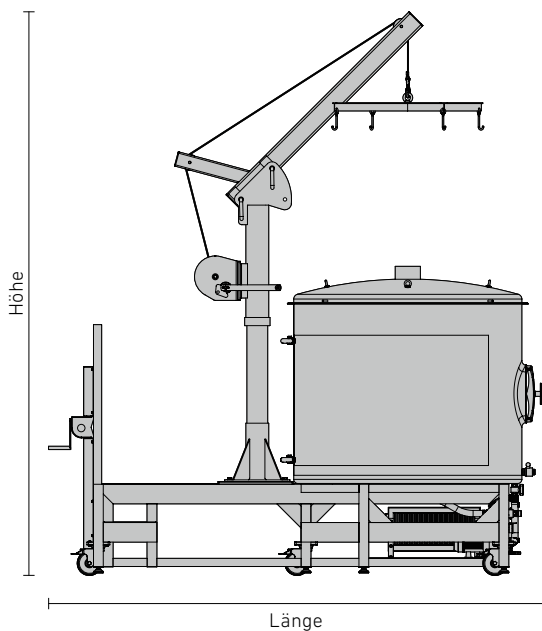
» #Braumeister 1000 Liter

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 neue Touchscreen erleichtert die Bedienung und über den Sensor in der Druckleitung lässt sich die Pumpe nun zusätzlich zur Drehzahl auch über den Druck regeln. 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.

MODELL #BRAUMEISTER 1000 LITER

Inhalt	Art.-Nr.	Gewicht	Versandgewicht	Preis
l		kg	kg	Euro
1.000	41000-20	850	980	42.000,-



ABMESSUNGEN #BRAUMEISTER 1000 LITER

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

TECHNIK #BRAUMEISTER 1000 LITER

- › Heizspirale: 12 x 3.000 W Heizleistung
- › Pumpe: 370 W
- › Stromanschluss: 400 V
(Absicherung mind. 63A bei Stern, Anschluss Delta nicht möglich)
- › Gesamtanschluss: 38 kW
- › Kühlung: 2,56 m² Doppelmantelfläche, empfohlen wird zusätzlich ein Wärmetauscherplattenkühler
- › Vollautomatische Brausteuerung (Temperatur, Zeit, Pumpe)
- › Neue Braumeistersteuerung mit Touchscreen
- › Drucksensor in der Druckleitung zur Regelung der Pumpe auch über Druck (oder Drehzahl wie bisher)
- › Gewölbter Deckel mit Stützen DN 150 für Dunstabzug und Hopfengabe-Öffnung
- › Max. Malzmenge: 225 kg



#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	400 V / 16 Amp
Gesamtanschluss (kW)	10
Wandstärke (mm)	1,5
Material	Edelstahl 1.4301 (V2A / AISI 304)
Oberfläche	IIId (2R)
Malzmenge (kg)	42
Vorschlag Brauort	Brauerei
Braumenge	200 l fertiges Bier
Artikelnummer	45200-20

Preis (€)

13.900,00



#BM 500 LITER



#BM 1000 LITER

277

345

253

305

130

180

380

850

500

980

6 × 3.000

12 × 3.000

370

370

400 V / 32 Amp

400 V / 63 Amp

20

38

1,5

2,0

Edelstahl 1.4301 (V2A / AISI 304)

Edelstahl 1.4301 (V2A / AISI 304)

III d (2R)

III d (2R)

120

225

Brauerei

Brauerei

500 l fertiges Bier

1000 l fertiges Bier

46500-20

41000-20

27.500,00**42.000,00**

Ehrlich gärt am längsten

Beim Bierbrauen ist das Gären genauso wichtig wie das Brauen selbst. Gut, dass Speidel auch da keiner etwas vormacht. Denn die Gärbehälter stellen wir ebenfalls selbst her. Ob Kunststoff oder Edelstahl, mit oder ohne Druck, zylindrisch, konisch oder eiförmig: Wir haben für jeden Zweck den richtigen Behälter.





» Gärfässer und Gäreier

KUNSTSTOFF-GÄRFÄSSER

Produkt	Art.-Nr.	Preis Euro
Gärfass 12 Liter	21047	24,-
Gärfass 20 Liter	21052	30,-
Gärfass 30 Liter	21006	35,-
Gärfass 60 Liter	21007	59,-
Gärfass 120 Liter	21008	98,-

Kühlspirale für untergäriges Bier auf S. 45



Lieferumfang ohne Hahn und Gärspund

GÄRFASS UNIVERSAL

Produkt	Art.-Nr.	Preis Euro
Universalfass 15 Liter	UF-028-Var 0001	198,-
Universalfass 30 Liter	UF-035-Var 0005	229,-
Universalfass 60 Liter	UF-035-Var 0006	259,-
Universalfass 120 Liter	UF-044-Var 0003	339,-
Mit Doppelmantel		
Universalfass 15 Liter	UF-028-Var 0003	440,-
Universalfass 30 Liter	UF-035-Var 0007	475,-
Universalfass 60 Liter	UF-035-Var 0009	540,-

Neopren-manschette für Universalfass auf S. 51



Alle Preise in Euro zzgl. MwSt. und Versandkosten

SPEIDELS KELLERMEISTER

Produkt	Art.-Nr.	Preis Euro
Kellermeister 30 Liter	77367	250,-
Kellermeister 65 Liter	77368	295,-
Kellermeister 120 Liter	77369	365,-



- › 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 ¾" Innengewinde
- › Inklusive 2x Auslaufhahn
- › Inklusive Thermometer

Kühlspirale für untergäriges Bier auf S. 45

GÄREI FERMENTEGG

Produkt	Breite cm	Höhe cm	Art.-Nr.	Preis Euro
Gärei Fermentegg 60 Liter	48	79	21090	280,-
Gärei Fermentegg 250 Liter	76	120	21070	415,-
Gärei Fermentegg 600 Liter	103	157	21080	680,-

- › 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 2x ¾" Innengewinde
- › Ab 250 Liter: Auslauf 2x 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	795,-
Edelstahl-Gärtank 120 Liter	44	127	FD-044-S Var 0020	890,-

- › 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 Stützen mit Blindkappe für Temperaturfühlerhülse
- › Mit Kühlmantel
- › Deckel mit Bohrung für Gärspund



Zubehör zu den Tanks
finden Sie auf Seite 49

EDELSTAHL-GÄRTANKS GROSS (DRUCKLOS)

Produkt	Ø cm	Höhe cm	Art.-Nr.	Preis Euro
Edelstahl-Gärtank 240 Liter	55	152,4	FD-055-S Var 0047	1.020,-
Edelstahl-Gärtank 525 Liter	82	146,6	FD-082-S Var 0067	1.380,-
Edelstahl-Gärtank 625 Liter	82	166,1	FD-082-S Var 0068	1.460,-

- › 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 cm	Höhe cm	Art.-Nr.	Preis Euro
Edelstahl-Konustank 30 Liter	35	83	FD-035-S Var 0002	850,-
Edelstahl-Konustank 60 Liter	35	109	FD-035-S Var 0001	890,-

Zubehör zu den Tanks
finden Sie auf Seite 49

- › 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°





» Edeltahl-Drucktanks

EDELSTAHL-DRUCKTANKS

- › Zur Reifung bzw. zur Gärung und Reifung (Konus-tanks) von größeren Mengen Bier empfiehlt sich der Speidel-Edeltahl-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 Klörperboden

**Komplette Tanksets
finden Sie in unserem
Konfigurationstankflyer
und im Onlineshop**

EDELSTAHL-DRUCKTANK

Produkt	∅	Höhe	Art.-Nr.	Preis
	cm	cm		Euro
VA-Drucktank 60 Liter 1.2 bar	35	100	FD-035-S Var 0013	2.840,-
VA-Drucktank 60 Liter 2.5 bar	35	100	FD-035-S Var 0012	3.020,-
VA-Drucktank 120 Liter 1.2 bar	44	125	FD-044-S Var 0050	3.180,-
VA-Drucktank 120 Liter 2.5 bar	44	125	FD-044-S Var 0049	3.360,-
VA-Drucktank 240 Liter 1.2 bar	55	147	FD-055-S Var 0045	3.580,-
VA-Drucktank 240 Liter 2.5 bar	55	147	FD-055-S Var 0082	4.380,-
VA-Drucktank 625 Liter 1.2 bar	82	174	FD-082-S Var 0064	4.320,-
VA-Drucktank 625 Liter 2.5 bar	82	174	FD-082-S Var 0113	5.280,-
VA-Drucktank 1.150 Liter 1.2 bar	100	222	FD-100-S Var 0001	5.840,-
VA-Drucktank 1.150 Liter 2.5 bar	100	222	FD-100-S Var 0002	6.520,-

Abbildungen zeigen optionale Zubehörteile.



EDELSTAHL-DRUCKTANK ZKG

Produkt	∅	Höhe	Art.-Nr.	Preis
	cm	cm		Euro
VA-Drucktank ZKG 60 Liter 1.2 bar	35	120	FD-035-S Var 0011	2.980,-
VA-Drucktank ZKG 60 Liter 2.5 bar	35	120	FD-035-S Var 0008	3.210,-
VA-Drucktank ZKG 120 Liter 1.2 bar	44	140	FD-044-S Var 0048	3.220,-
VA-Drucktank ZKG 120 Liter 2.5 bar	44	150	FD-044-S Var 0054	3.580,-
VA-Drucktank ZKG 240 Liter 1.2 bar	55	175	FD-055-S Var 0043	3.840,-
VA-Drucktank ZKG 240 Liter 2.5 bar	55	175	FD-055-S Var 0083	4.560,-
VA-Drucktank ZKG 625 Liter 1.2 bar	82	215	FD-082-S Var 0063	4.810,-
VA-Drucktank ZKG 625 Liter 2.5 bar	82	215	FD-082-S Var 0114	5.720,-
VA-Drucktank ZKG 1.200 Liter 1.2 bar	100	270	FD-100-S Var 0003	7.280,-
VA-Drucktank ZKG 1.200 Liter 2.5 bar	100	270	FD-100-S Var 0004	7.980,-

Auf Anfrage ist der ZKG auch in druckloser Ausführung lieferbar.

Abbildungen zeigen optionale Zubehörteile.



AUFPREIS MANTELISOLIERUNG

Produkt	Preis
	Euro
Mantelisolierung	
› Isolierung 10mm Armaflex auf Edelstahlblech – aufgespannt auf Tankmantel	
› Nur in Verbindung mit dem Tank bestellbar	
Edelstahl-Drucktank FD-035 60l	340,-
Edelstahl-Drucktank DF-044 120l	380,-
Edelstahl-Drucktank FD-055 240l	450,-
Edelstahl-Drucktank FD-082 625l	530,-
Edelstahl-Drucktank FD-100 1.200l	720,-



Alle Preise in Euro zzgl. MwSt. und Versandkosten.



HOPFENGUT
N°20
DIE BRAUEREI

BRAUMEIS
SPÄISEL

Für jeden Biertyp

Wir haben für jeden Geschmack das richtige Rezept, egal ob Pils, Weizen oder IPA. Jetzt einfach Ihr Lieblingsrezept über MySpeidel mit dem Braumeister synchronisieren und Lieblingsbier brauen.





» MySpeidel.com

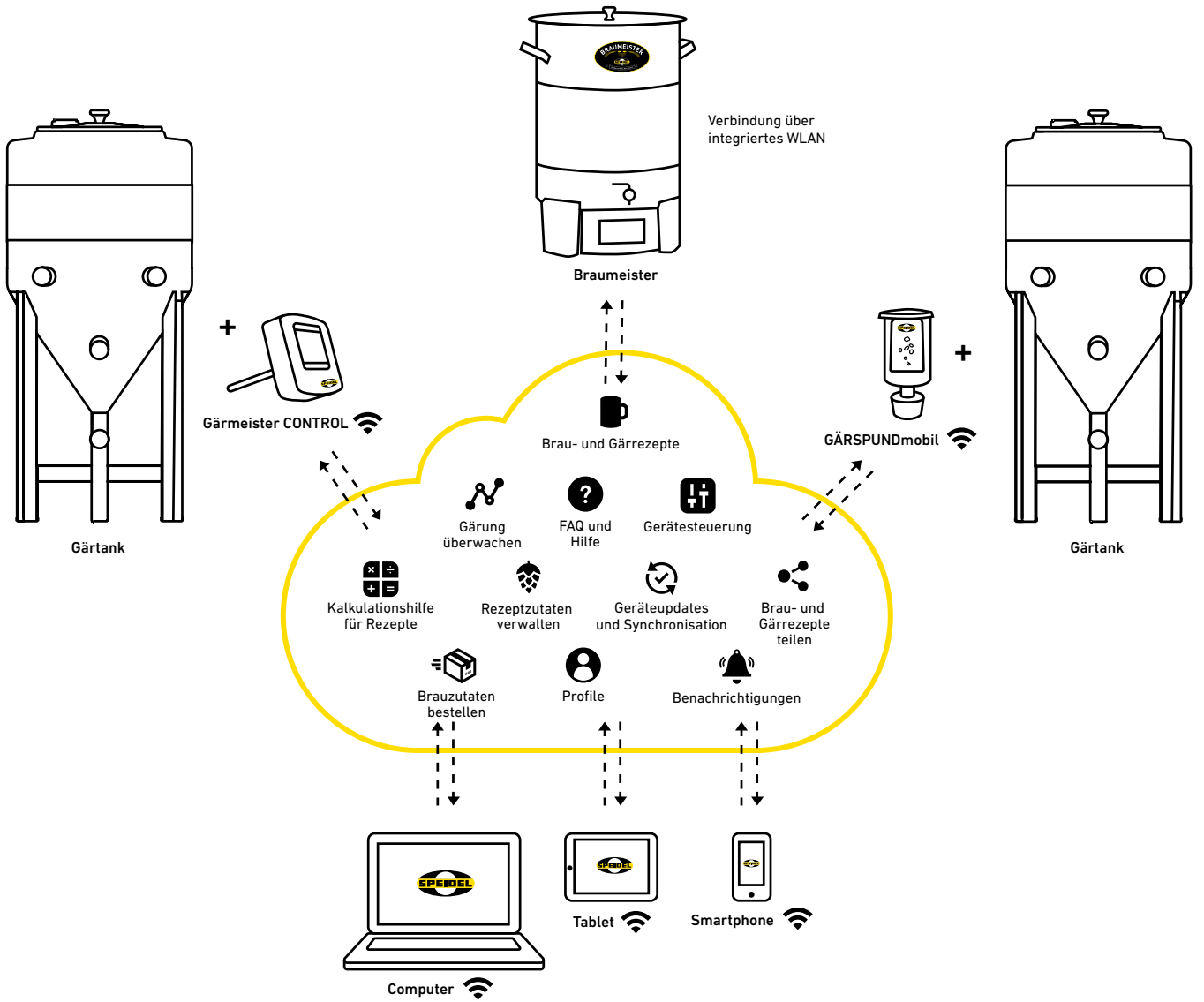
Alles macht mehr Spaß, wenn man es teilen kann. Deshalb bieten wir mit unserer Onlineplattform »MySpeidel« eine digitale Spielwiese für alle an, die sich für das Bierbrauen mit Speidels Braumeister interessieren.

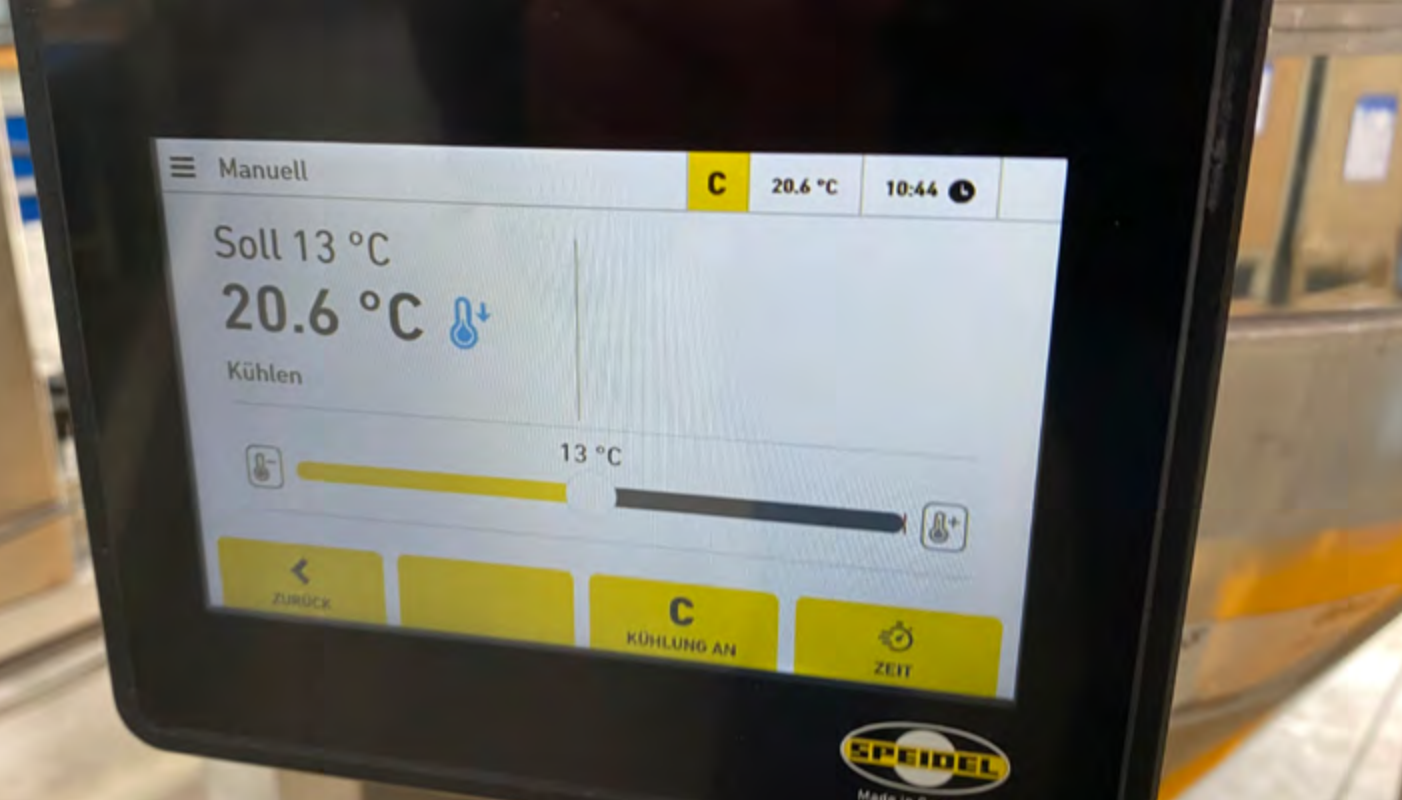
Mit diesem Portal können Sie Ihre persönlichen Lieblingsrezepte kreieren, speichern und mit anderen teilen. Für alle Braumeister-Kunden gibt es einen eigenen Kundenlogin. Über myspeidel.com können auch mehrere Geräte wie Braumeister und GÄRSPUNDMobil verwaltet werden.

Im neuen Braumeister ist schon ein WLAN-Modul integriert. Damit können Sie Ihre Rezepte mit dem Braumeister synchronisieren und ihn während des Brauprozesses überwachen und steuern. So wissen Sie auch auf dem Sofa, was in der Brauküche vor sich geht.

Jetzt registrieren unter
www.myspeidel.com

Für alle älteren Braumeister ab 2015 kann das WLAN-Modul BRAUMEISTERmobil (siehe rechts) 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.





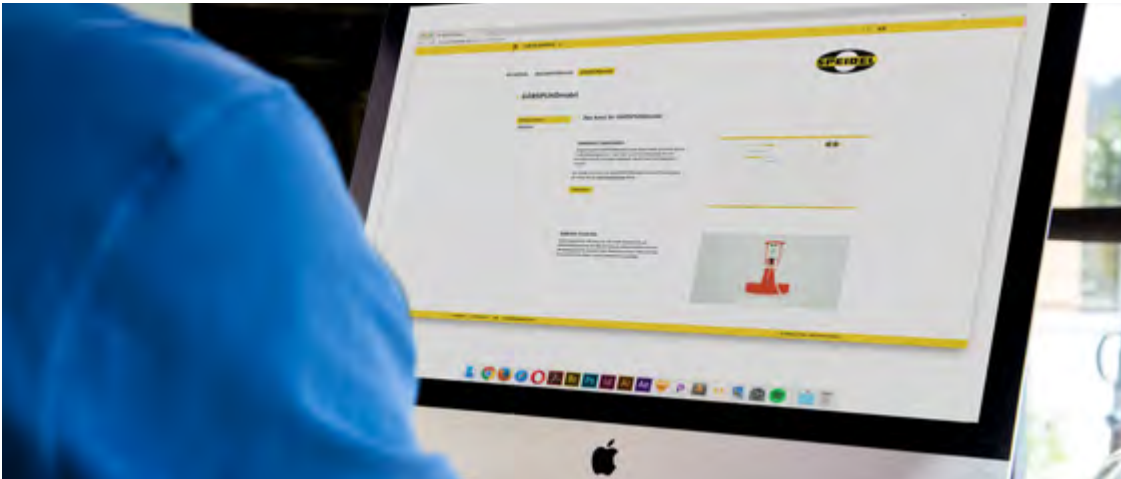
» Gärprozess bequem überwachen

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 Temperaturfühlerhülle 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. Im Lieferumfang ist ein Magnetventil und zwei Meter Kabel dafür enthalten, außerdem Temperaturfühler und 24-Volt-Stromanschlusskabel. Mit dem WIFI-Modul lässt sich der Gärmeister auch online über MySpeidel überwachen und steuern.



ZUBEHÖR FÜR DEN VEREINFACHTEN GÄRPROZESS

Produkt

GÄRSPUNDmobil 2

- › misst die Gärstätigkeit über Anzahl der Blops Ihres Gärspunds sowie die Temperatur
- › Optional kann der Gärspund die Daten eines "Tilt Hydrometer" (nicht im Lieferumfang) empfangen (Platowert) und weitersenden
- › 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 Deckeldurchführung für Kabel
- › Ohne Gärspund (nur in Verbindung mit Speidel Gärspund möglich)



Art.-Nr.

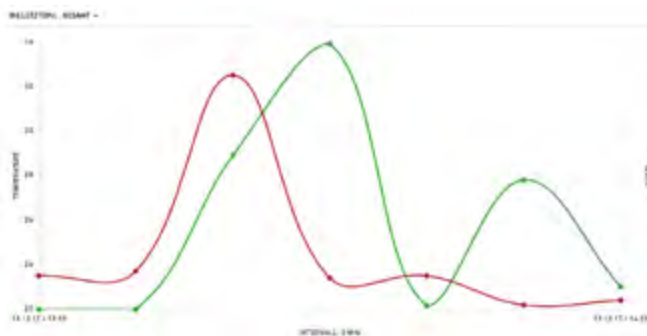
21100

Preis

Euro

179,-

Den Gärspund finden Sie auf Seite 50 (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. 49, 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
- › Lieferung inkl. Magnetventil und 2m Kabel für Magnetventil, Temperaturfühler, Stromanschlusskabel (24 V)
- › WIFI Modul serienmäßig integriert zur Steuerung und Überwachung über MySpeidel
- › IP65



Art.-Nr.

77283

Preis

Euro

auf
Anfrage

Der Gärmeister CONTROL wird derzeit überarbeitet und ist erst Frühjahr 2023 wieder verfügbar!



» Braumeister Add-ons

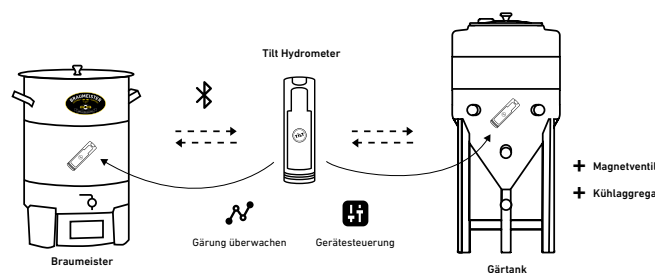
Mit dem neuen Braumeistern erhalten Sie die Möglichkeit eine Vielzahl von Add-ons zu nutzen. Durch die erweiterten Anschlüsse auf der Rückseite der Braumeistersteuerung, integriertem WLAN-Modul und Bluetooth lassen sich alle möglichen Zubehörteile nutzen. So wird es beispielsweise möglich automatisches Kühlen nach dem Hopfenkochen zu nutzen, direkt im Braumeister zu vergären oder den Gärprozess zu überwachen.

Durch die Anschlüsse auf der Rückseite der Steuerung lassen sich viele Zubehörteile mit dem Braumeister nutzen.



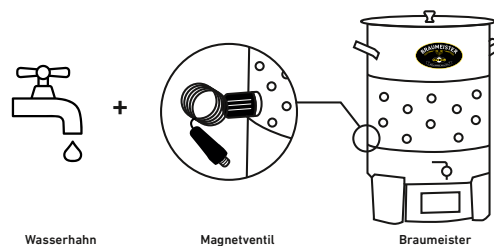
TILT HYDROMETER UND BRAUMEISTER

Für das Vergären im Braumeister oder in einem Gärtank ist das Tilt Hydrometer eine sinnvolle Ergänzung. Das kabellose Tilt Hydrometer zeigt Ihnen die Plato-Informationen (Vergärungsgrad) auf dem Display des Braumeisters an. In Kombination mit einem Magnetventil und einem Kühlaggregat kann das Tilt auch für die Steuerung der Gärung in einem Tank verwendet werden. Das Tilt Hydrometer sendet die Temperatur an die Steuerung des Braumeisters, der somit weiß, wann das Magnetventil geöffnet werden muss.



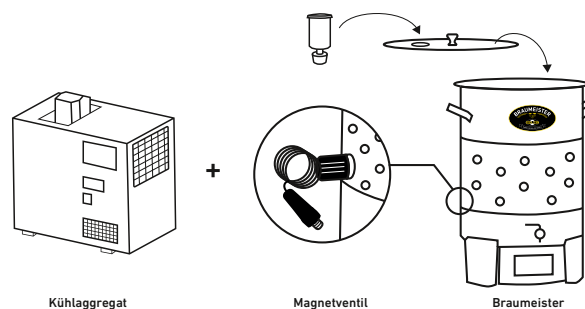
AUTOMATISCHES KÜHLEN

In Verbindung mit einem Magnetventil und einem Schlauchanschluss an einen Wasserhahn ist der neue Braumeister in der Lage, den Sud nach dem Hopfenkochen automatisch auf die gewünschte Temperatur herunterzukühlen. Die Steuerung übernimmt die Temperaturkontrolle und schließt das Magnetventil, wenn die Temperatur erreicht ist.



GÄREN IM BRAUMEISTER

Mit Hilfe eines Kühlaggregats, einem Magnetventil und dem Gärset inklusive Gärspund können Sie Ihr Bier direkt im Braumeister vergären. Die Steuerung des Braumeisters übernimmt die Gärsteuerung und hält die Temperatur. Das Bedienfeld schaltet in dieser Phase niemals die Heizelemente ein, sondern steuert nur das Magnetventil und damit die Kühlwasserzufuhr.



Hält ewig

Die Langlebigkeit eines Braumeisters sorgt dafür,
dass Sie jahrelang Freude daran haben.









Deshalb haben wir Zubehör, mit dem das Brauen
noch mehr Spaß macht.





» Brauzubehör 10 / 20 / 50 Liter








ZUBEHÖR BRAUPROZESS

Produkt		Art.-Nr.	Preis Euro
Haube Edelstahl für Braumeister 20 Liter		78032	120,-
Haube Edelstahl für Braumeister 50 Liter		78033	165,-
Thermomanschette für Braumeister 20 Liter › Schwarz		78047	65,-
Thermomanschette für Braumeister 50 Liter › Schwarz		78048	85,-
Abpumpvorrichtung für Braumeister 20 Liter		66712	82,-
Abpumpvorrichtung für Braumeister 50 Liter		66713	92,-
Low-Oxygen-Brewing-Set Braumeister 20 Liter › Inkl. Schwimmdeckel, Auflagering für Sieb und Rändelmutter		66736	90,-
Low-Oxygen-Brewing-Set Braumeister 50 Liter › Inkl. Schwimmdeckel, Auflagering für Sieb und Rändelmutter		66733	105,-

ZUBEHÖR BRAUPROZESS

Produkt	Art.-Nr.	Preis Euro
Malzrohr verkürzt für Braumeister 20 Liter <ul style="list-style-type: none"> › 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 95,-
Malzrohr verkürzt für Braumeister 50 Liter <ul style="list-style-type: none"> › 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 105,-
Kunststoff-Rollsockel für Braumeister 20 Liter <ul style="list-style-type: none"> › Reinigen ohne den Braumeister auf den Kopf stellen zu müssen › Aus stabilem, hochwertigem Polyethylen, anthrazit › Beweglich auf feststellbaren Lenkrollen › Optimale Höhe fürs Maischen, Läutern und Reinigen › Erhöhter Stand für vereinfachten Zugang zur Pumpe › Auffangwanne für Restwürze oder Wasser beim Reinigen › Ablaufsicke für Bodenablauf oder Auffangeimer › Inkl. 3/4" Ablassstutzen für Montage eines Ablaufhahns (nicht im Lieferumfang!) 		77495 155,-
Kunststoff-Rollsockel für Braumeister 50 Liter <ul style="list-style-type: none"> › Reinigen ohne den Braumeister auf den Kopf stellen zu müssen › Aus stabilem, hochwertigem Polyethylen, anthrazit › Beweglich auf feststellbaren Lenkrollen › Optimale Höhe fürs Maischen, Läutern und Reinigen › Erhöhter Stand für vereinfachten Zugang zur Pumpe › Auffangwanne für Restwürze oder Wasser beim Reinigen › Ablaufsicke für Bodenablauf oder Auffangeimer › Inkl. 3/4" Ablassstutzen für Montage eines Ablaufhahns (nicht im Lieferumfang!) 		77490 175,-
Magnetventil für Doppelmantel <ul style="list-style-type: none"> › Zum Anschluss an Braumeister › 24V › 2 m Kabel 		78049 95,-
Gärset Braumeister 10 Liter <ul style="list-style-type: none"> › Deckel inkl. Spannring 		77507 93,-
Gärset Braumeister 20 Liter <ul style="list-style-type: none"> › Deckel inkl. Spannring 		77493 95,-
Gärset Braumeister 50 Liter <ul style="list-style-type: none"> › Deckel inkl. Spannring 		77494 105,-

ZUBEHÖR BRAUPROZESS











Produkt		Art.-Nr.	Preis Euro
Standzylinder zur Bierspindel		72897	6,50
Bierspindel › Mit Temperaturkorrektur zur Messung des Stammwürzegehalts		72896	16,-
Große Malzkelle		72898	9,-
Reinigungsset		78027	45,-
Mattmill Braumeister › Mahlwerk mit Spaltverstellung › Ständer (höhenverstellbar) › Edelstahltrichter mit ca. 25l Inhalt › Kurbel und Sechskantbit (für Akkuschauber) › Gehärtete Walzen		77467	560,-
Malzmühle		72903	57,-
Hopfensieb › Blockiert Auslaufhahn am Braumeister 20 Liter und 50 Liter		77391	55,-



Alle Braumeister-Modelle und Zubehörteile finden Sie
in unserem Online-Shop unter shop.speidels-braumeister.de

» Brauzubehör 200 / 500 Liter

ZUBEHÖR BRAUPROZESS

Produkt		Art.-Nr.	Preis Euro
Thermomanschette für Braumeister 200 Liter › Kesselisolierung		77357	170,-
Thermomanschette für Braumeister 500 Liter › Kessel- und Deckelisolierung		77380	290,-
Thermomanschette für Braumeister 1000 Liter › Kesselisolierung		77470	490,-
Standzylinder zur Bierspindel		72897	6,50
Bierspindel › Mit Temperaturkorrektur zur Messung des Stammwürzegehalts		72896	16,-
Große Malzkelle		72898	9,-
Reinigungsset		78027	45,-
Schlauchset › Kopplung Anschluss IG 1" 1 5m 2 10m		77363 77366	185,- 285,-
Malzmühle Maltman mit Zusatztrichter und Portalständer › 230V 50Hz		77371	3.650,-
Fass 120 Liter › Für geschrotetes Malz › Passt genau unter die Malzmühle		21008	98,-

ZUBEHÖR BRAUPROZESS

Produkt

Art.-Nr.

Preis Euro

Edelstahl-Rollenwanne für Braumeister 200 Liter

› Für Auflage Malzrohr



66584

300,-

Edelstahl-Rollenwanne für Braumeister 500 Liter

› Für Auflage Malzrohr



66605

560,-

PE-Universalwanne 200 Liter mit Rollen

› Zur Treberentsorgung o. ä.

› 126,5 x 85,5 x 46 cm (L x B x H) zzgl. Rollenhöhe



10103

390,-

Maischepaddel Holz



77390

12,-

Befüllvorrichtung Autofill

NEU

› Automatisierung der Brauwasserbefüllung

› Magnetventil verhindert Überlaufen

› Befüllvolumen über Steuerung einstellbar

› Lieferumfang:

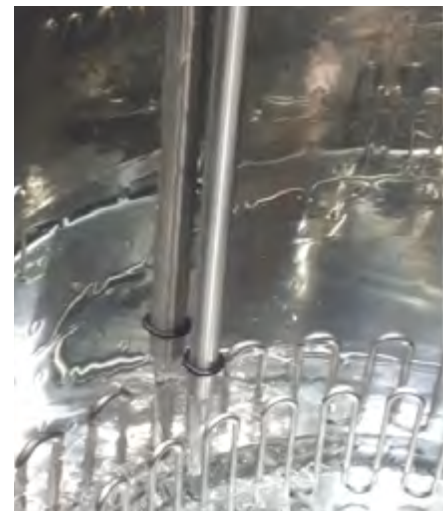
Befüllrohr mit Magnetventil, Gardenaadapter sowie ein NW 25 Adapter. Die Standardverschraubung ist 1".



78050

350,-

ACHTUNG – nur verwendbar mit #Braumeister 200L, 500L und 1.000L ab 2021.



» 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, Temperatursteuerung und Gardena-Anschluss
- › Temperatur -6 °C bis +20 °C
- › 230 V / 50 Hz



77457

830,-

Kühlaggregat Chilly 25 - LT 2.2 kW

- › Temperatur -10 °C bis +25 °C
- › Schlauchanschluss-Satz zu Gärtank 240l / 525l / 625l / Drucktanks
- › 230 V / 50 Hz



77498

4.550,-

Gärmeister CONTROL

Der Gärmeister CONTROL wird derzeit überarbeitet und ist erst Frühjahr 2023 wieder verfügbar!



77283

Preis auf Anfrage

Einschraubhülse NW 10 für Thermometer / Temperaturfühler Gärmeister CONTROL



64071

29,-

Thermometer



63887

32,-

Rollsockel für Gärfässer VA und PE 12-120 Liter

NEU

- › Für Ø 350-440 mm
- › Erhöhung 57,6 cm
- › Gewicht: 8,2 kg



77497

189,-

Rollsockel für FD 60 Liter / 120 Liter

- › Erhöhung 16 cm



77520

99,-

Rollsockel für FD 240 Liter / Gärei 250 Liter











- › Erhöhung 16 cm









77400

130,-

ZUBEHÖR GÄRTANKS / REIFETANKS

Produkt	Art.-Nr.	Preis Euro
CIP und Befülldeckel zu Gärtanks FD		86162 380,-
Scheibenventil zu Gärtank FD / Drucktanks > IG-AG 1", V2A > Lieferung ohne Blindkappe		87882 138,-
Edelstahl-Kugelhahn zu Gärtank FD / Gärei 60 Liter > AG-AG ¾", V2A		75104 55,-
Edelstahl-Kugelhahn zu Gärtank FD / Drucktanks > IG-AG 1", V2A		64939 65,-
Edelstahl-Kugelhahn zu Gärei 250 Liter / 600 Liter > AG-AG 1", V2A		69315 65,-
Probierhahn NW 10 > Standardausführung > Ohne Zwickelspiraloption		64949 39,-
Reduzierung / Erweiterung von AG ¾" auf AG 1" > IG ¾"-IG 1"		45062 9,-
Gärspund und Stopfen für den Gärtank		21010 5,-
Auslaufhahn für das Gärfass		21043 4,30,-
Thermometer-Strip		66715 3,-
Edelstahl-Ablasshahn > AG ¾" mit Kontermuttern > V2A		65276 32,-



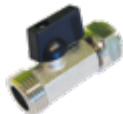





ZUBEHÖR GÄRTANKS / REIFETANKS

Produkt		Art.-Nr.	Preis Euro
Schlauchtülle DIN 25 > Für Schlauch 1" > Überwurfmutter DIN 25		69497	48,-
Adapter DIN 25 > DIN 25 auf IG 1" > Dichtung Perbunan 71003		69496	44,-
Scheibenventil mit Endlagenverriegelung und Verschlusskappen mit Kette > NW 25 DIN 11851		66417	108,-
Gardena-Stecknippel > IG 1/2", V2A > IG 3/4", V2A > IG 1" , V2A		66686 89672 66685	13,- 15,- 16,-
Clamp-Adapter > IG 1"-Clamp DN 25, V2A > DIN 32676		66702	28,-
Neoprenmanschette für Universalfass		94137 94130 94131	26,- 34,- 52,-

NEU



» Zubehör Reifedrucktanks

ZUBEHÖR REIFEDRUCKTANKS

Produkt	Art.-Nr.	Preis Euro
T-Adapterstück <ul style="list-style-type: none"> › Für CO₂-Anschluss / Absperrhahn und Spundapparat › Seitlich 2xAG 3/4" › Unten NW 25 zum Anschluss an Tankstutzen am Oberboden 	 87711	115,-
Spundapparat Pico <ul style="list-style-type: none"> › Passend auf T-Adapterstück › Anschluss IG 3/4" mit Überwurfmutter 	 87712	260,-
CO₂-Absperrhahn <ul style="list-style-type: none"> › Passend auf T-Adapterstück › IG-AG 3/4" 	 87986	28,-
Sprühkopf mit Sprühkopfhalter <ul style="list-style-type: none"> › Sprühkopf NW 10 › NW 25 zum Anschluss an Tankstutzen am Oberboden 	 94180 + 94288	260,-
Probierhahn NW 10 Zwickel <ul style="list-style-type: none"> › Hahn abflammbaar › Anschlussgewinde für Zwickelspirale 	 83922	215,-
Zwickelspirale <ul style="list-style-type: none"> › Für Probierhahn 	 83866	109,-
Verschlusskappe 3/4"	 64524	12,-
Verschlusskappe NW 25	 76493	19,-

» Zubehör KEGS

ZUBEHÖR REIFEPROZESS: KEGS

Produkt		Art.-Nr.	Preis Euro
Bier KEG 9 Liter NC > Oben große Reinigungsöffnung		77376	105,-
Bier KEG 18 Liter NC > Oben große Reinigungsöffnung		77377	125,-

» Zubehör Zutaten

ZUBEHÖR ZUTATEN

Produkt		Art.-Nr.	Preis Euro
Malzkit inkl. Hopfen und Hefe für Speidel-Rezepte			
1 Festbier		77270	siehe Onlineshop
2 Rauchbier		77271	siehe Onlineshop
3 Weizenbier 38°		77272	siehe Onlineshop
4 Pilsner		77273	siehe Onlineshop
5 IPA		77274	siehe Onlineshop
6 Pilsner Eichenbock		77275	siehe Onlineshop
Empfehlung			
> 1 Paket reicht für	2 Brauvorgänge mit dem Braumeister 10l		
	1 Brauvorgang mit dem Braumeister 20l		
> 2 Pakete reichen für	1 Brauvorgang mit dem Braumeister 50l		

Rezepte finden Sie unter www.myspeidel.com

» Zubehör Fanartikel

ZUBEHÖR FANARTIKEL

Produkt		Art.-Nr.	Preis Euro
Schürze »Speidels Braumeister«		77389	25,-

» 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.

Die neue Brausteuerung

Die vollautomatische Brausteuerung des Braumeisters verfügt über einen Touchscreen und Rezepte können über MySpeidel einzeln oder komplett synchronisiert werden. Dank des integrierten WLAN-Moduls brauchen Sie kein zusätzliches Zubehör. Eine Nutzung ist im Automatik-Modus oder manuell möglich. Die neue Steuerung verfügt außerdem über eine Timer-Funktion für den Braustart. Ältere Braumeister-Modelle benötigen das zusätzliche WLAN-Modul, um mit MySpeidel zu funktionieren.

Immer up to date

Über das integrierte WLAN-Modul bei unseren Braumeister-Modellen können regelmäßige Softwareupdates installiert werden.

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.

MySpeidel

Mit MySpeidel 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 20 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.



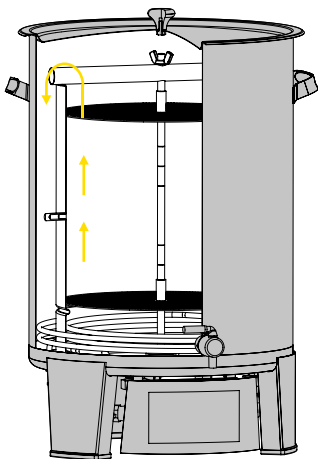
» Der Brauprozess

1 PROGRAMMIEREN

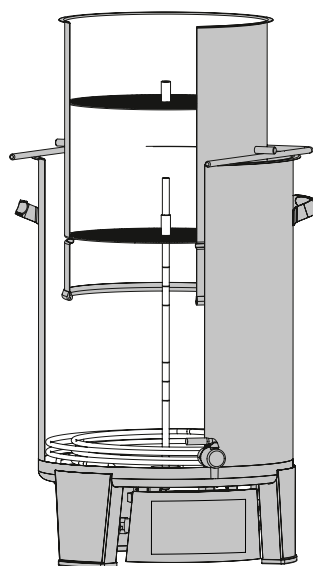
Je nach Bierrezept wird der Braumeister mit den dazugehörigen Brauzeiten programmiert oder ein Rezept von MySpeidel mit dem Braumeister synchronisiert. Mit Umschaltung auf die Brauautomatik startet der Brauprozess. Die Steuerung führt den Benutzer durch die einzelnen Arbeitsschritte und durchläuft vollautomatisch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

2 EINMAISCHEN

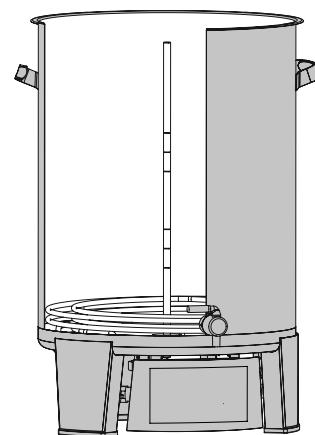
Je nach Rezept und Verfahren wird Wasser eingefüllt und auf 38° Celcius erhitzt. Nun wird das Malzrohr mit den Siebeinsätzen eingesetzt. Zwischen die Siebeinsätze wird Malz geschüttet. Das Malzrohr wird mit Bügel und Zugstange fixiert.



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 (bei den Braumeistern 200 l - 1000 l können diese auch länger sein):

- 1 Eiweißrast
55 °C, ca. 5 min
- 2 Maltoserast
63 °C, ca. 40 min
- 3 Verzuckerungsrast
72 °C, ca. 30 min
- 4 Verzuckerungsrast
78 °C, ca. 15 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 Rauchgeschmackes.

- › 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:

§ 41 - 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.

(3) Wird die Menge nach Absatz 1 (gemeint sind 2 Hektoliter) überschritten, ist eine Steueranmeldung nach amtlich vorgeschriebenem Vordruck (Formular 2075) abzugeben.

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

Hopfungabe

- 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

Hopfungabe

- 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.



Behälter aus Leidenschaft

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

Kennen Sie alle
Speidel-Produkte?



www.speidel-edelstahl.de



www.speidels-hausmosterei.de



www.speidel-regenwasser.de