

29 WirBier



In diesem Projekt geht es in erster Linie um das Weitergeben von Know-how beim Herstellen von Lebensmitteln. Fermentierung und Reifung sind uralte Verfahren für das Herstellen von Lebensmitteln, welche ins Bewusstsein gerückt werden sollen. Ein gemeinschaftlicher Prozess bietet sich dafür an, denn das Probieren macht gemeinsam mehr Freude und spiegelt mehr Facetten wider.

Bei der Auswahl fiel die Wahl auf den Brauprozess - nicht zufällig, denn in Franken ist Bier seit alters her ein Lebensmittel und Bier ist wichtiger Bestandteil der Kultur.

Durch die Monate dauernde Reifezeit und Herstellung kleiner Mengen geht es hier nicht um den Konsum von Alkohol, sondern um das Erleben des Reifeprozesses und die Schärfung der Sinneseindrücke. Hierbei soll auch die Vielseitigkeit der Geschmäcker innerhalb des vermeintlich sehr eingeschränkten bayerischem Reinheitsgebot dargestellt werden. Der Brauprozess wird auch in Workshops komplett durchlaufen. Dabei wird gerade genug produziert, um am Ende das eigene Werk testen zu können. Im Vordergrund steht der biotechnologische Prozess, das Lernen und das gemeinsame Arbeiten. Die Erfahrungen sollen auch durch digitales Feedback dokumentiert werden, welches auch für die Optimierung der Rezeptur zukünftiger Chargen verwendet werden kann.

Die Vision

Ein echtes Gemeinschaftsprojekt, bei dem die Community bestimmt wo es lang geht. Der Bierstil wird gewählt, ein Prototyp gebraut und von allen bewertet (QR Code zu Umfrage).

Nicht bitter genug? --> Nächstes Mal mehr Hopfen

Zu süß? --> längere Maltoserast

Lieber Bio? --> Auf geht's!

Die Vision ist, dass eine gesellige Kultur entsteht und jeder sich dort einbringt wo es persönlich Spaß macht.

Projektziel

Das Ziel ist ein tiefes Wir-Gefühl im ZAM (und potentiell weit darüber hinaus) zu erreichen. Bier ist einfach ein besonders geselliges Getränk, aber natürlich lässt sich das Konzept auf beliebige Lebensmittel anwenden.

Grober Zeitplan [bitte jeweils geplantes Datum angeben; *Anfang - Mitte - Ende Monat*, z.B. **A.02.22** für Anfang Februar 2022]

| Konzept steht | Team an Bord | Umsetzung Start | Erste aussagekräftige (Zwischen-) Ergebnisse | Umsetzung abgeschlossen (Ziel) | Zeitraum für Dokumentation, Abrechnung |
|---------------|--------------|-----------------|--|---|--|
| Aye | E.01.22 | E.11.21 | E.2.22 | E.12.23 (geht auch früher/später, eigentlich als Dauerprojekt ausgelegt) | Alle Daten werden laufend dokumentiert |

| | | | | | |
|---|--|---|--|---|---|
| Das Konzept steht bereits. Der Rest wird von der Gemeinschaft bestimmt. | Unterstützung für Entwicklung eigener IT (Bewertung, Log Data usw) wäre großartig. Ebenso bei Labeldesign, vielleicht auch Psychologie? Das Team wird sich sicher dauerhaft entwickeln | In meinem Kopf schon längst gestartet ;) Bestellung ab Dezember, erster Brautag Dezember oder Januar. | erster genießbarer (sprich ausreichend gelagerter) Prototyp, Bewertung möglich | Mehrere Iterationen von mehreren Bierstilen Labels Designed. Klare Strukturierung und Aufgabenverteilung der Untergruppen. Workshops abgehalten. Prototyp für niederschwellige Open Source Brauanlage zum Selber Bauen. | Am Ende soll eine Open Source DataBase verwendet werden um alles zugänglich zu machen |
|---|--|---|--|---|---|

Gewünschte Ressourcen [Zuschüsse und Materialien / Raum / Werkzeuge / Know-how]

Wenn etwas den Rahmen sprengt, dann bitte kontaktieren! Es gibt auch günstigere Alternativen. Ich fände es aber super am Anfang gutes Equipment zu haben, damit der mögliche Standard für später klar ist. Gleich mit einer selbstgebauten Anlage zu starten halte ich für keine gute Idee, da das Thema Brauen etwas komplex ist und dieses Projekt dadurch eine unnötig lange Anlaufzeit hätte. Unten steht jetzt eine mittelklassige Komplettlösung in der 25 Liter Kategorie, mit der wir direkt loslegen können. Sobald wir merken, dass wir mehr Kapazität brauchen, bauen wir eine größere Anlage selbst.

| (Material)kosten bzw Material | Raum | Werkzeuge | Know-how |
|--|---|-----------|--|
| Grainfather all in one G30 - 850 € Rohstoffe und diverses Zubehör - 150 € | Abluft nötig bzw draussen (Brauen) Gärung bei 10° (untergärig) bis 20 ° (obergärig) CO2 Entstehung bei Gärung (Frischluftezufuhr bzw CO2 Sensor) Lagerung optimalerweise nahe 0° C | Basics | Übertragung der Log Daten in eigene IT (siehe unten) |

| | | | |
|--|----------------------------|--|--|
| Selbst gebaute Brauanlage - Anfangs klein und mit ganz einfachen Mitteln, später auf ~ 50 Liter, vermutlich gebaut mit Induktionsplatte, Raspberry Pi/Arduino, etc. - wird aus Spendeneinnahmen von getrunkenem Bier nach und nach finanziert | | Kommt sehr auf das Konzept drauf an. Im Zweifelsfall Elektronik (Arduino, Netzteile etc.), Schweißgerät, Laserschneider, Drehbank, Fräse | siehe links, außerdem: Wie konzipiert man die Brauanlage, so dass sie möglichst niederschwellig zu nutzen und einfach zu bauen ist? |
| IT: DataBase, Dokumentation, Bewertung, Visualisierung | Keine großen Anforderungen | Server,Software | Programmieren, Betreiben einer Datenbank, Visualisierung und Auswertung von Daten |

Die Projektbeschreibung [letzter Stand]

WirBier ist in der Digital Tech Academy der FAU (dta.fau.de) entstanden und es wurde 2020 die offiziellen UniBiere Friedrich (Lager) und Wilhelmine (kaltgehopftes Friedrich) von WirBier gebraut. Hier war der Fokus stark auf der Zusammenarbeit mit Viva con Agua, denn:

Wenn wir den Luxus eines kalten Bieres genießen können, sollten andere wenigsten Zugang zu sauberem Wasser haben!
#waterisahumanright

Ich hoffe, dass dieser Spirit auch im ZAM weitergeführt wird, aber das entscheidet am Ende die Community.

Bilder, Zeichnungen [zur Verdeutlichung der Projektidee]

Ich hoffe es ist klar genug :)

LOGBUCH [Hier beginnt die Dokumentation wichtiger Etappen des Projektes in Text, Bild, Video... Jüngste Einträge stehen oben]

Stand 17.03.2022

Gespräch hat mit Alex Tafel und PCS am 07.12. stattgefunden: Konzept ist so zu umfangreich, wir sehen kleineren Betrag bis 1000€, ist kommuniziert, neues Konzept wird eingereicht, das dahingehend angepasst ist

evtl. interessant für den Kauf von Flaschen o.ä:

"es gibt noch Fördermittelreste aus dem Nachhaltigkeitsfond. Nur wenig, aber ... 250.- können unproblematisch beantragt werden. Keine Personalkosten -aber z.B. Öffentlichkeitsarbeit, Übernachtungskosten für eine Referent*in (keine Honorare), Sachmittel

https://www.erlangen.de/desktopdefault.aspx/tabid-2044/4500_read-37845/

Frau Steger (Tel 86- 2122.: hilft bei der Antragstellung)"

Nachtrag zu Flaschen: Kann auch mit Pfandflaschen gemacht werden.

Die Materialkosten wurden wie besprochen angepasst. Statt der ursprünglich sehr hochwertigen Ausstattung in der 50 Liter Kategorie wird es nun eine 23 Liter Gerät aus der Mittelklasse. Es gäbe auch eine 50 Liter Anlage, die ins Budget passt, aber ich befürchte dass die Qualität hier zu schlecht ist. Da eh langfristig eine eigens gebaute Anlage geplant ist und die auch gerne 50 Liter plus (Bedarf wird sich schnell zeigen) groß sein darf, halte ich die mittelklasse Variante mit 23 Liter Austoß für die richtige Wahl. Sollte am Ende wider Erwarten noch Geld für Equipment fehlen, kann ich alles aus meinem Privatbestand ausleihen. - Alex am 20.12.2021

Die automatisierte Brauanlage Grainfather G30 für 30L, Gärbehälter, Hefe, Malz, Hopfen und Materialien für Workshop ist angekommen. - Alex, Mai 2022

Konzept für Workshop steht, es wird mit Grainfather und aus didaktischen Gründen mit einfachen Küchenmaterialien gebraut. - Alex, Juni 2020

workshop am 16.7.2022 - Alle können mitmachen! Anmeldung unter alex@wirbier.org

Workshop hat zwar leider nicht stattfinden können, dafür wurde nach dem Sommerloch das erste Bier am 03.09. gebraut! Wegen der Temperaturen um 20°C wurde ein obergäriges Bier gebraut. Am ehesten ist es ein Pale Ale geworden, aber mit ausschließlich deutschen Hopfensorten. 12% Stammwürze, ca. 5% Alkohol bernsteinfarben, moderate Bitterkeit. Nach fränkischen Maßstab dann wohl doch eher bitter ;)

Wer jetzt schon Vorfreude verspürt: 6 Wochen sollten ab Brautag schon vergehen, dann schmeckt's einfach besser! - Alex