



Mit dem Brewly ist es möglich, die heiße Würze direkt nach dem Kochen in den Gärbottich zu pumpen - so wird der auch gleich noch einmal sterilisiert. Ich kühle dann im Gärbottich, das mache ich auch mit dem *Braumeister 50+* so.



Das Display vom Brewly - und Schalter für Strom und Pumpe. Dass Speidels Braumeiser keinen Schalter hat und man den Stecker ziehen muss finde ich absolut nicht elegant.

Rechts: mit einem Deckel aus dem Internet, ein paar HT - Teilen, einem Schlauch vom Wäschetrockner und einem Ventilator habe ich mir diesen Dunstabzug gebaut. So kann ich auch in meinem recht kleinen Brauraum arbeiten ohne dass mit das Wasser von der Decke tropft. Beim Braumeister gibt es eine sehr stabile Haube mit passender Öffnung als Zubehör.



Beim Brewly wird das Malzrohr beim Ausheben nur um ein paar Grad gedreht und kann dann eingehängt werden. Viel eleganter als beim Braumeister, wo ein Eisenbügel von einer zweiten Person eingeschoben werden muss.



Ausheben nur um ein paar Grad gedreht und kann dann eingehängt werden. Viel eleganter als beim



Trubkegel vom Brewly: ein mitgeliefertes S - förmiges Rohr erzeugt den mit der eingebauten Pumpe



Die Rohre zum Umwälzen der Würze beim Maischen, Whirlpool und Ausschlagen werden mit praktischer Schnellkupplung verbunden.



Bei den Geräten, die beim Maischen das Wasser von oben auf den Treberkuchen leiten, kann bei richtiger Einstellung eine Sauerstoffaufnahme praktisch vermieden werden. Wird zu wenig Wasser umgepumpt wird der Treber natürlich nicht gut ausgewaschen. Bei zu viel Wasser läuft es durch den Überlauf in der Mitte ab. Bei diesen Geräten kann das Malz etwas feiner geschrotet werden, was die Ausbeute erhöht.



Das Füllstandsrohr beim Brewly ist vor allem bei den nachgüssen sehr hilfreich.

Dieses preisgünstigste Gerät für Hobbybrauer bietet alles, was man zum Brauen braucht. Im Lieferumfang enthalten sind ein Würzekühler, zwei Rohre, eins zum Umpumpen während des Maischens und eins für den Whirlpool - Effekt. Das Steuergerät kann 9 Rezepte speichern, die mit den großen Tasten gut einzugeben sind. Es gibt genug Platz für Rasten und Hopfengaben. Die Dokumentation ist recht dürftig, und einige Punkte - wie z.B. pausieren des Programms - sind gewöhnungsbedürftig in der Anwendung, aber wenn man sich einmal eingefuchst hat klappt alles prima. Besonders Biere mit hohem Gerstenanteil haben einen deutlich feineren Geschmack als solche aus dem Braumeister, der die Spelzen spürbar auswäscht. Ein leichtes Gerät, das dementsprechend für Beschädigungen empfindlicher ist, sich dafür aber wunderbar einfach aufräumen lässt. Ich arbeite zu Zeit überwiegend damit.