2027

SPEIDEL

Holen Sie das Beste raus

Braumeister: Heimbrauanlagen aus Edelstahl



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!







Edelstahlhaube
Praktische Einfüllhilfe und Abzugshilfe

Siebblech
Oben und unten jeweils mit Grobsieb und Feinsieb

Doppelmantel
Kühlen ohne Zubehörteile möglich, perfekt für Low-Oxygen-Brewing

Temperatursensor
In der Zugstange verbaut für genauere Messung.

Malzrohr
vier statt zwei Bolzen für mehr Flexibilität beim Läutern.

Heizung
Kommt nicht mit dem Malz in Berührung

Touch-Steuerung
Vollautomatisch und einfach zu bedienen

Pumpe
Schonendes Umpumpen der Würze von unten nach oben



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)


Manuell
P
H
18.0 °C
13:50
Soll: 38.0 °C
18.0°C
38.0 °C
ZURÜCK
P
PUMPE AN
H
HEIZUNG AUS
ZEIT
SPEIDEL
Made in Germany



Bis einer heult!

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


BRAUMEISTER


BRAUMEISTER
SPEIDEL

#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.

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.

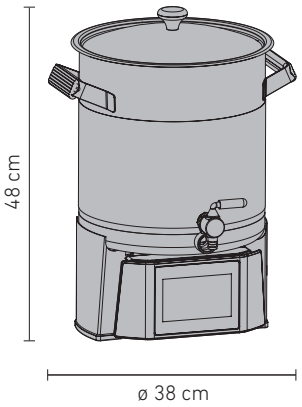
#BRAUMEISTER 10 LITER

Inhalt ltr.	Art.-Nr.	Gewicht kg	Versandgew. kg	Preis Euro
10	41010-30	12	15	1.950,00

TECHNIK #BRAUMEISTER 10 LITER

- Heizspirale: 1.200 W Heizleistung
- Pumpe: 27 W – Drehzahl regelbar
- Stromanschluss: 230 V (Absicherung mind. 10 A)
- Steuerung: vollautomatische Brausteuerung (Temperatur, Zeit, Pumpe)
- Max. Malzmenge: 2,8 kg
- Kühlmantel aufgeschweißt
- Kaltwasseranschlüsse hinten 1" AG (2×)

ABMESSUNGEN #BRAUMEISTER 10 LITER



Alle Preise in Euro zzgl. MwSt. und Versandkosten


BRAUMEISTER
SPEIDEL
22.3 °C

#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.



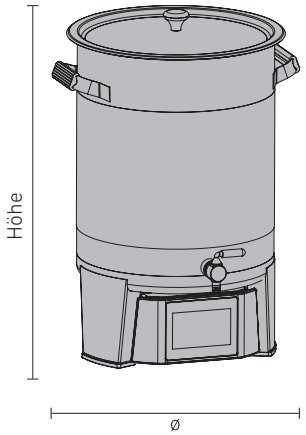
#BRAUMEISTER 20 LITER

Inhalt ltr.	Art.-Nr.	Gewicht kg	Versandgew. kg	Preis Euro
20	47070-30	19	24	2.090,00

TECHNIK #BRAUMEISTER 20 LITER

- Heizspirale: 2.000 W Heizleistung
- Pumpe: 27 W – Drehzahl regelbar
- Stromanschluss: 230 V (Absicherung mind. 10 A)
- Steuerung: vollautomatische Brausteuerung (Temperatur, Zeit, Pumpe)
- Max. Malzmenge: 6 kg
- Kühlmantel aufgeschweißt
- Kaltwasseranschlüsse hinten 1" AG (2×)
- Ablasshahn ¾" am Boden zusätzlich
- Perfekt für Low Oxygen Brewing

ABMESSUNGEN #BRAUMEISTER 20 LITER



Modell ltr.	Höhe cm	ø cm	Kartonmaße l x b x h cm
20	60	40	74 x 60 x 61

Alle Preise in Euro zzgl. MwSt. und Versandkosten


CERVEZA
BRAUMEISTER

#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.



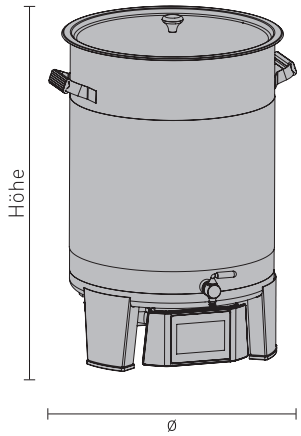
#BRAUMEISTER 50 LITER

Inhalt ltr.	Art.-Nr.	Gewicht kg	Versandgew. kg	Preis Euro
50	45050-30	30	37	2.550,00

TECHNIK #BRAUMEISTER 50 LITER

- Heizspirale: 3.200 W Heizleistung
- Pumpe: 27 W – Drehzahl regelbar
- Stromanschluss: 230 V (Absicherung mind. 16 A)
- Steuerung: vollautomatische Brausteuerung (Temperatur, Zeit, Pumpe)
- Max. Malzmenge: 13 kg
- Kühlmantel aufgeschweißt
- Kaltwasseranschlüsse hinten 1" AG (2×)
- Ablasshahn ¾" am Boden zusätzlich
- Perfekt für Low Oxygen Brewing

ABMESSUNGEN #BRAUMEISTER 50 LITER



Modell ltr.	Höhe cm	ø cm	Kartonmaße l x b x h cm
50	70	50	74 x 60 x 61

Alle Preise in Euro zzgl. MwSt. und Versandkosten



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 10 Liter

Höhe (cm)	48
Durchmesser (cm)	30
Gewicht (kg)	12
Versandgewicht (kg)	15
Kartonmaße (l × b × h cm)	60 × 40 × 50
Heizspirale (W)	1.200
Pumpe (W)	27 W, Drehzahl einstellbar
Stromanschluss	230 V / 10 Amp
Wandstärke (mm)	1,5
Material	Edelstahl 1.4301 (V2A / AISI 304)
Oberfläche	Illd (2R)
Malzmenge (kg)	2,8
Vorschlag Brauort	Küche
Braumenge	10 ltr. fertiges Bier
Extras	Kühlmantel, Wasseranschluss
Artikelnummer	41010-30

Preis (Euro)	1.950,00

Alle Preise in Euro zzgl. MwSt. und Versandkosten





#Braumeister 20 Liter	#Braumeister 50 Liter
60	70
40	50
19	30
24	37
74 × 60 × 61	74 × 60 × 61
2.000	3.200
27 W, Drehzahl einstellbar	27 W, Drehzahl einstellbar
230 V / 10 Amp	230 V / 16 Amp
1,5	1,5
Edelstahl 1.4301 (V2A / AISI 304)	Edelstahl 1.4301 (V2A / AISI 304)
IIId (2R)	IIId (2R)
6	13
Küche – Hobbykeller	Hobbykeller – Brauraum
20 ltr. fertiges Bier	50 ltr. fertiges Bier
Kühlmantel, Wasseranschluss, zusätzlicher Ablasshahn	Kühlmantel, Wasseranschluss, zusätzlicher Ablasshahn
47070-30	45050-30
2.090,00	**2.550,00**

Alle Preise in Euro zzgl. MwSt. und Versandkosten

#Braumeister 100 Liter

Der Braumeister 100 Liter verbindet eine größere Braumenge mit der einfachen Handhabung der kleinen Braumeister. Drei einzelne Malzrohre lassen sich nacheinander ausheben. Ein Kran oder eine zusätzliche Aushebevorrichtung ist nicht erforderlich.

Das Edelstahlgestell auf Rollen macht die Aufstellung flexibel. Der komplette Brauprozess kann auch alleine durchgeführt werden.

Die Steuerung ist gut zugänglich sowie in Höhe und Neigung verstellbar. Sie führt durch Ihre individuellen Rezepte und hält Zeit und Temperatur in allen Brauphasen exakt ein.

Über WLAN lassen sich Rezepte synchronisieren und Updates laden. Die mitgelieferte Abpumpvorrichtung erleichtert den Transfer in den Gärtank. Die handliche Bauhöhe macht auch das Reinigen einfach.

MODELL #BRAUMEISTER 100 LITER

Inhalt ltr.	Art.-Nr.	Gewicht kg	Versandgew. kg	Preis Euro
100	45100	77	102	5.900,00







Drei einzeln entnehmbare Malzrohre

ABMESSUNGEN #BRAUMEISTER 100 LITER



Modell ltr.	Höhe cm	ø cm
100	110	90

TECHNIK #BRAUMEISTER 100 LITER

- Heizspirale: 3 x 2.000 W Heizleistung
- Pumpen: 3 x 27 W, Drehzahl regelbar
- Stromanschluss: 400 V (Absicherung min. 16 A)
- Gesamtanschluss: 7 kW
- Braumenge: 100 Liter fertiges Bier
- Gewicht: 77 kg
- Vollautomatische Brausteuerung (Temperatur, Zeit, Pumpe)
- 5-Zoll-Touchscreen mit integriertem WLAN
- Steuerungsgehäuse mit Schutzart IP 65
- Kühlmantel, Abpumpvorrichtung und Gestell auf Rollen im Lieferumfang

DREI MALZROHRE, EINFACH BRAUEN

Das Malz verteilt sich auf drei handliche Malzrohre. Sie können einzeln ausgehoben werden. So bleibt das Brauen auch bei 100 Litern ohne Kran möglich.

Alle Preise in Euro zzgl. MwSt. und Versandkosten





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.

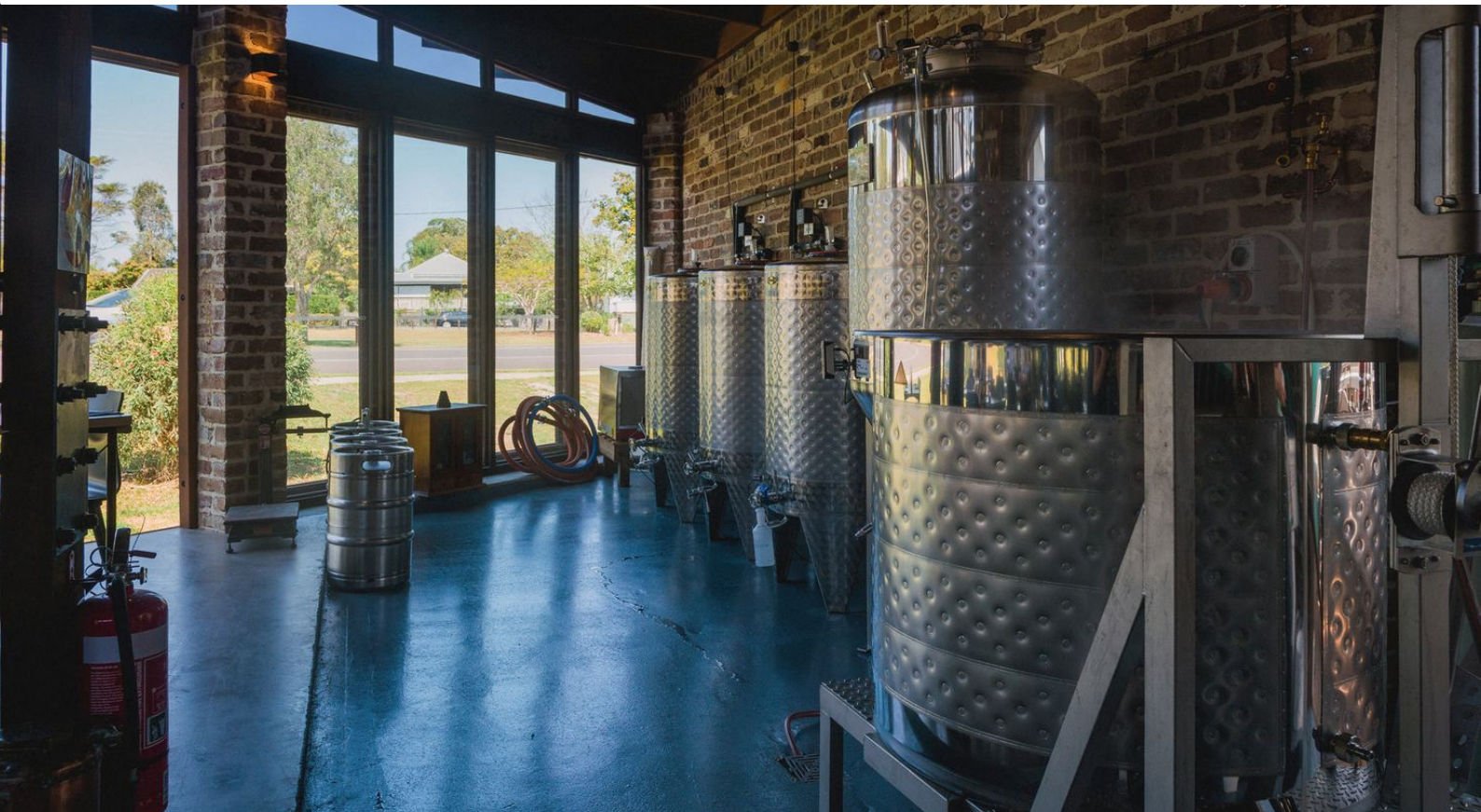
#Braumeister 200 Liter

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.

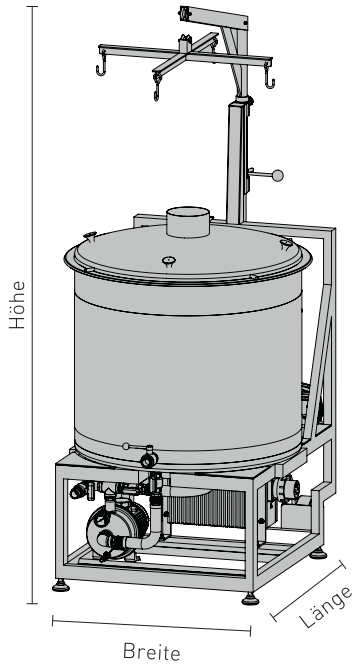
MODELL #BRAUMEISTER 200 LITER

Inhalt ltr.	Art.-Nr.	Gewicht kg	Versandgewicht kg	Preis Euro
200	45200-20	150	200	13.900,00





ABMESSUNGEN #BRAUMEISTER 200 LITER



Inhalt	Länge	Breite	Höhe	Holzverschlag
ltr.	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 m^2 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

Alle Preise in Euro zzgl. MwSt. und Versandkosten

#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.

Den Braumeister gibt es mit angebauter Aushebevorrichtung und als light-Version ohne Kran. Bei light wird das Malzrohr mit einer bauseitigen Hebevorrichtung ausgehoben.

Die light-Version benötigt weniger Stellfläche und bleibt auf Rollen flexibel. Heizung, Pumpe, Steuerung und Kühlmantel entsprechen der Ausführung mit Kran.

MODELL #BRAUMEISTER 500 LITER

Inhalt ltr.	Art.-Nr.	Gewicht kg	Versandgew. kg	Preis Euro
500	46500-20	380	500	28.500,00
500 light	46500-30	280	-	20.900,00



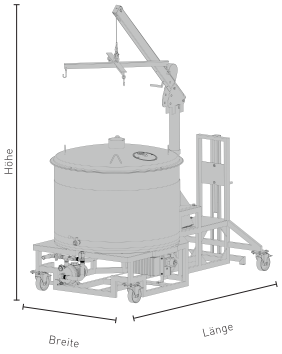


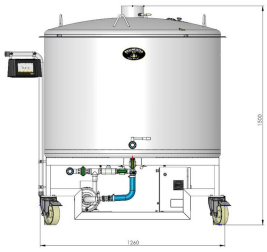
#Braumeister 500 Liter



#Braumeister 500 Liter light

ABMESSUNGEN #BRAUMEISTER 500 LITER





Mit Kran | light

Ausführung	Länge cm	Breite cm	Höhe cm
Mit Kran	253	130	277
light	120	126	150

Holzverschlag, Ausführung mit Kran

245 x 135 x 141 cm (L x B x H)

Für die light-Version ist eine bauseitige Hebevorrichtung mit ausreichender Hebehöhe einzuplanen.

TECHNIK BEIDER AUSFÜHRUNGEN

- Heizspirale: 6 x 3.000 W Heizleistung
- Pumpe: 370 W
- Stromanschluss: 400 V (Absicherung min. 32 A bei Stern, min. 63 A bei Delta)
- Gesamtanschluss: 20 kW
- Kühlung: 1,8 m² Doppelmantelfläche
- Vollautomatische Brausteuerung (Temperatur, Zeit, Pumpe)
- Touchscreen mit WLAN und Timer-Funktion
- Drucksensor in der Druckleitung zur Regelung der Pumpe über Druck oder Drehzahl
- Gewölbter Deckel mit Stutzen DN 150 für Dunstabzug und Hopfengabe-Öffnung
- Max. Malzmenge: 120 kg

BRAUMEISTER 500 LITER UPGRADE



Zusatzkocher für 500 bis 600 l Würze.
Art.-Nr. 46511, Preis auf Anfrage.

Alle Preise in Euro zzgl. MwSt. und Versandkosten

#Braumeister 1.000 Liter

Auf vielfachen Kundenwunsch hin haben wir jetzt den 1.000-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 1.000-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.

Den Braumeister gibt es mit angebauter Aushebevorrichtung und als light-Version ohne Kran. Bei light wird das Malzrohr mit einer bauseitigen Hebevorrichtung ausgehoben.

Die light-Version benötigt weniger Stellfläche und bleibt auf Rollen flexibel. Heizung, Pumpe, Steuerung und Kühlmantel entsprechen der Ausführung mit Kran.

MODELL #BRAUMEISTER 1.000 LITER

Inhalt ltr.	Art.-Nr.	Gewicht kg	Versandgew. kg	Preis Euro
1.000	41000-20	850	980	42.000,00
1.000 light	41000-30	475	310	28.500,00



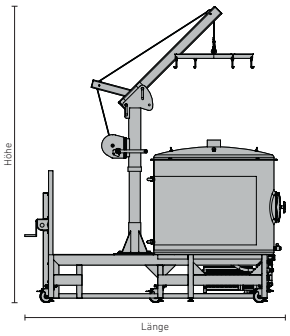


#Braumeister 1.000 Liter



#Braumeister 1.000 Liter light

ABMESSUNGEN #BRAUMEISTER 1.000 LITER





Mit Kran

light

Ausführung	Länge cm	Breite cm	Höhe cm
Mit Kran	305	180	345
light	148	148	180

Holzverschlag, Ausführung mit Kran

310 x 190 x 195 cm (L x B x H)

Für die light-Version ist eine bauseitige Hebevorrichtung mit ausreichender Hebehöhe einzuplanen.

TECHNIK BEIDER AUSFÜHRUNGEN

- Heizspirale: 12 x 3.000 W Heizleistung
- Pumpe: 370 W
- Stromanschluss: 400 V (Absicherung min. 63 A bei Stern; Anschluss Delta nicht möglich)
- Gesamtanschluss: 38 kW
- Kühlung: 2,56 m^2 Doppelmantelfläche
- Vollautomatische Brausteuerung (Temperatur, Zeit, Pumpe)
- Touchscreen mit WLAN und Timer-Funktion
- Drucksensor in der Druckleitung zur Regelung der Pumpe über Druck oder Drehzahl
- Gewölbter Deckel mit Stutzen DN 150 für Dunstabzug und Hopfengabe-Öffnung
- Max. Malzmenge: 225 kg

BRAUMENGE UND KÜHLUNG

Braumenge: 1.000 Liter fertiges Bier (Normalbier), ca. 1.200 Liter Würze.

Zur Kühlung wird zusätzlich ein Wärmetauscherplattenkühler empfohlen.





	#Braumeister 200 Liter	#Braumeister 500 Liter
Höhe (cm)	210	277
Länge (cm)	136	253
Breite (cm)	90	130
Gewicht (kg)	150	380
Versandgewicht (kg)	200	500
Heizspirale (W)	3 x 3.000	6 x 3.000
Pumpe (W)	370	370
Stromanschluss	400 V / 16 A	400 V / 32 A
Gesamtanschluss (kW)	10	20
Wandstärke (mm)	1,5	1,5
Material	Edelstahl 1.4301	Edelstahl 1.4301
Oberfläche	IIId (2R)	IIId (2R)
Malzmenge (kg)	42	120
Vorschlag Brauort	Brauerei	Brauerei
Braumenge	200 ltr. fertiges Bier	500 ltr. fertiges Bier
Artikelnummer	45200-20	46500-20
Preis (€)	13.900,00	28.500,00

Material: V2A / AISI 304.

Alle Preise in Euro zzgl. MwSt. und Versandkosten







#Braumeister 500 Liter light	#Braumeister 1.000 Liter	#Braumeister 1.000 Liter light
150	345	180
120	305	148
126	180	148
280	850	475
-	980	-
6 x 3.000	12 x 3.000	12 x 3.000
370	370	370
400 V / 32 A	400 V / 63 A	400 V / 63 A
20	38	38
1,5	2,0	2,0
Edelstahl 1.4301	Edelstahl 1.4301	Edelstahl 1.4301
IIId (2R)	IIId (2R)	IIId (2R)
120	225	225
Brauerei	Brauerei	Brauerei
500 ltr. fertiges Bier	1.000 ltr. fertiges Bier	1.000 ltr. fertiges Bier
46500-30	41000-20	41000-30
20.900,00	**42.000,00**	**28.500,00**

Bei light ist eine bauseitige Hebevorrichtung erforderlich.

Alle Preise in Euro zzgl. MwSt. und Versandkosten



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



Lieferumfang ohne Hahn und Gärspund

KUNSTSTOFF-GÄRFÄSSER

Produkt	Art.-Nr.	Preis Euro
Gärfass 12 Liter	21047	27,50
Gärfass 20 Liter	21052	34,00
Gärfass 30 Liter	21006	38,00
Gärfass 60 Liter	21007	66,00
Gärfass 120 Liter	21008	92,00





GÄRFASS UNIVERSAL

Produkt	Art.-Nr.	Preis Euro
Universalfass 15 Liter	UF-028-Var 0001	185,00
Universalfass 30 Liter	UF-035-Var 0005	219,00
Universalfass 60 Liter	UF-035-Var 0006	242,00
Universalfass 120 Liter	UF-044-Var 0003	315,00
Mit Doppelmantel		
Universalfass 15 Liter	UF-028-Var 0003	439,00
Universalfass 30 Liter	UF-035-Var 0007	475,00
Universalfass 60 Liter	UF-035-Var 0009	538,00

Neoprenmanschette für Universalfass auf Seite 58





· 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 lebenmittelechtem Polyethylen. Durch seine glatte Innenfläche ist er besonders leicht zu reinigen.
· Klar- und Totalauslauf ¾" Innengewinde
· Inklusive 2 x Auslaufhahn
· Inklusive Thermometer

SPEIDELS KELLERMEISTER

Produkt	Art.-Nr.	Preis Euro
Kellermeister 30 Liter	77367	265,00
Kellermeister 65 Liter	77368	310,00
Kellermeister 120 Liter	77369	385,00



Lieferumfang ohne Hahn

· Geeignet für die Vergärung von Wein, Bier und Most
· Aus lebensmittelechten 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 ¾" Innengewinde
· Ab 250 Liter:
Auslauf 2 x 1" Innengewinde

Formgebung nach dem »Goldenen Schnitt«

GÄREI FERMENTEGG

Produkt	Breite cm	Höhe cm	Art.-Nr.	Preis Euro
Gärei Fermentegg 60 Liter	48	79	21090	325,00
Gärei Fermentegg 250 Liter	76	120	21070	445,00
Gärei Fermentegg 600 Liter	103	157	21080	715,00

Alle Preise in Euro zzgl. MwSt. und Versandkosten



Edelstahl-Gärtanks mit Kühlmantel

- 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
- NW10 Stutzen mit Blindkappe für Temperaturfühlerhülse
- Mit Kühlmantel
- Deckel mit Bohrung für Gärspund

Zubehör zu den Tanks finden Sie auf Seite 55

EDELSTAHL-GÄRTANKS KLEIN (DRUCKLOS)

Produkt	ø cm	Höhe cm	Art.-Nr.	Preis Euro
Edelstahl-Gärtank 60 Liter	44	90	FD-044-S Var 0019	750,00
Edelstahl-Gärtank 120 Liter	44	127	FD-044-S Var 0020	850,00





· 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-GÄRTANKS GROSS (DRUCKLOS)

Produkt	ø cm	Höhe cm	Art.-Nr.	Preis Euro
Edelstahl-Gärtank 240 Liter	55	152,4	FD-055-S Var 0047	940,00
Edelstahl-Gärtank 525 Liter	82	146,6	FD-082-S Var 0067	1.320,00
Edelstahl-Gärtank 625 Liter	82	166,1	FD-082-S Var 0068	1.420,00



· 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°

Zubehör zu den Tanks finden Sie auf Seite 55

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	790,00
Edelstahl-Konustank 60 Liter	35	109	FD-035-S Var 0001	875,00

Edelstahl-Drucktanks

Komplette Tanksets finden Sie in unserem Konfigurationstankflyer und im Onlineshop

- Zur Reifung bzw. zur Gärung und Reifung (Konustanks) 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 CO_2-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





EDELSTAHL-DRUCKTANK

Produkt	ø cm	Höhe cm	Art.-Nr.	Preis Euro
VA-Drucktank 60 ltr. 1,2 bar	35	100	FD-035-S Var 0013	2.720,00
VA-Drucktank 60 ltr. 2,5 bar	35	100	FD-035-S Var 0012	2.850,00
VA-Drucktank 120 ltr. 1,2 bar	44	125	FD-044-S Var 0050	3.150,00
VA-Drucktank 120 ltr. 2,5 bar	44	125	FD-044-S Var 0049	3.250,00
VA-Drucktank 240 ltr. 1,2 bar	55	147	FD-055-S Var 0045	3.480,00
VA-Drucktank 240 ltr. 2,5 bar	55	147	FD-055-S Var 0082	4.180,00
VA-Drucktank 625 ltr. 1,2 bar	82	174	FD-082-S Var 0064	4.210,00
VA-Drucktank 625 ltr. 2,5 bar	82	174	FD-082-S Var 0113	4.970,00
VA-Drucktank 1.150 ltr. 1,2 bar	100	222	FD-100-S Var 0001	6.120,00
VA-Drucktank 1.150 ltr. 2,5 bar	100	222	FD-100-S Var 0002	6.540,00

Abbildungen zeigen optionale Zubehörteile.



EDELSTAHL-DRUCKTANK ZKG

Produkt	ø cm	Höhe cm	Art.-Nr.	Preis Euro
VA-Drucktank ZKG 60 ltr. 1,2 bar	35	120	FD-035-S Var 0011	2.860,00
VA-Drucktank ZKG 60 ltr. 2,5 bar	35	120	FD-035-S Var 0008	2.990,00
VA-Drucktank ZKG 120 ltr. 1,2 bar	44	140	FD-044-S Var 0048	3.250,00
VA-Drucktank ZKG 120 ltr. 2,5 bar	44	150	FD-044-S Var 0054	3.410,00
VA-Drucktank ZKG 240 ltr. 1,2 bar	55	175	FD-055-S Var 0043	3.620,00
VA-Drucktank ZKG 240 ltr. 2,5 bar	55	175	FD-055-S Var 0083	4.350,00
VA-Drucktank ZKG 625 ltr. 1,2 bar	82	215	FD-082-S Var 0063	4.620,00
VA-Drucktank ZKG 625 ltr. 2,5 bar	82	215	FD-082-S Var 0114	5.310,00
VA-Drucktank ZKG 1.200 ltr. 1,2 bar	100	270	FD-100-S Var 0003	7.200,00
VA-Drucktank ZKG 1.200 ltr. 2,5 bar	100	270	FD-100-S Var 0004	7.850,00

Auf Anfrage ist der ZKG auch in druckloser Ausführung lieferbar.
Abbildungen zeigen optionale Zubehörteile.



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-035 60 ltr.	310,00
Edelstahl-Drucktank DF-044 120 ltr.	350,00
Edelstahl-Drucktank FD-055 240 ltr.	420,00
Edelstahl-Drucktank FD-082 625 ltr.	480,00
Edelstahl-Drucktank FD-100 1.200 ltr.	650,00

Neoprenmanschetten für ZKG-Drucktanks
finden Sie auf Seite 60

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.




SUDWERKSTATT

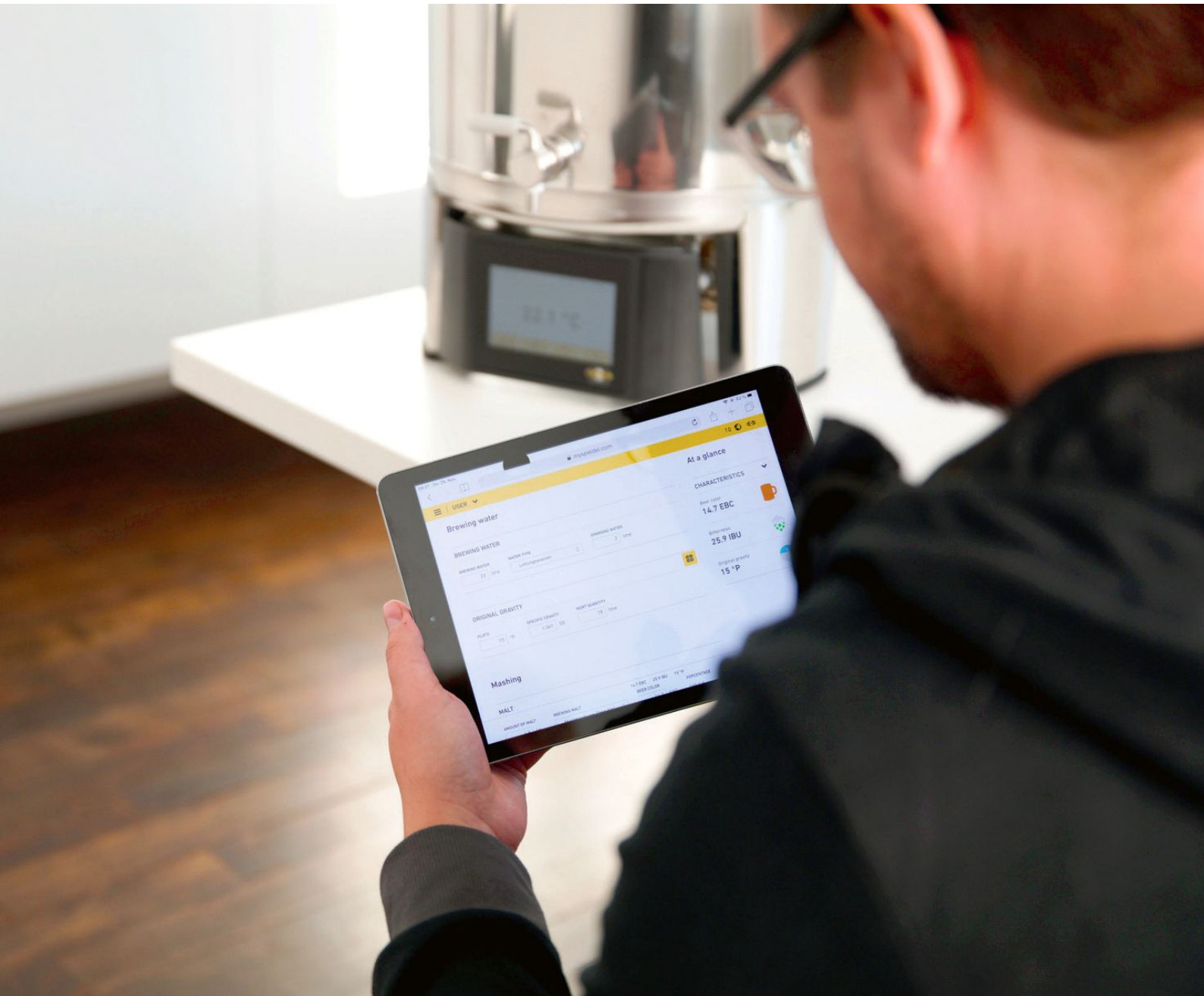
MySpeidel.com

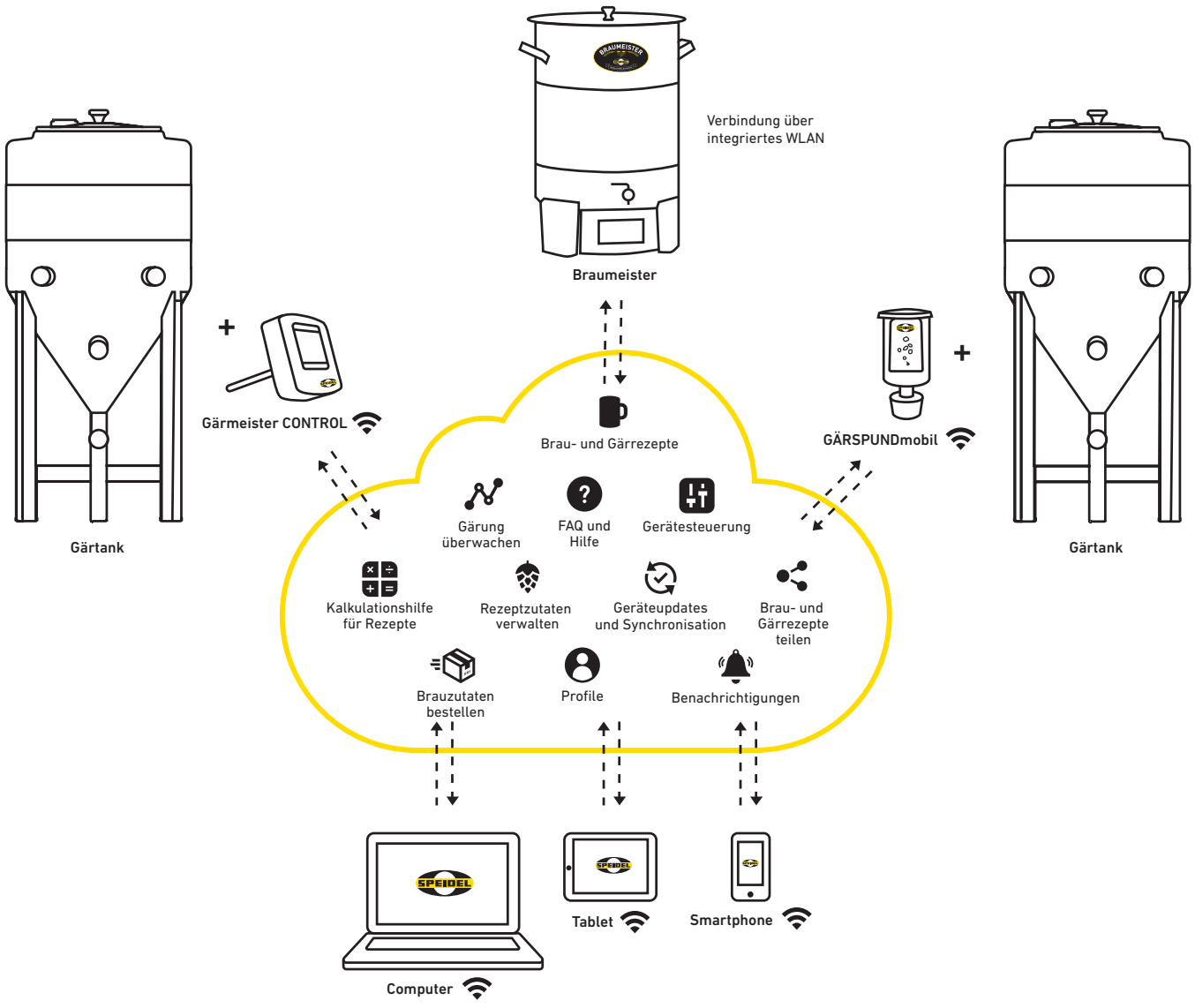
Alles macht mehr Spaß, wenn man es teilen kann. Deshalb bieten wir mit unserer Onlineplattform »MySpeidel« eine digitale Spielwiese für alle an, die sich für das Bierbrauen mit Speidels Braumeister interessieren.

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




Verbindung über
integriertes WLAN
Braumeister
Gärtank
Gärmeister CONTROL
GÄRSPUNDmobil
Gärtank
Brau- und Gärrezepte
Gärung
überwachen
FAQ und
Hilfe
Gerätesteuerung
Kalkulationshilfe
für Rezepte
Rezeptzutaten
verwalten
Geräteupdates
und Synchronisation
Brau- und
Gärrezepte
teilen
Brauzutaten
bestellen
Profile
Benachrichtigungen
Computer
Tablet
Smartphone

Gärprozess bequem überwachen

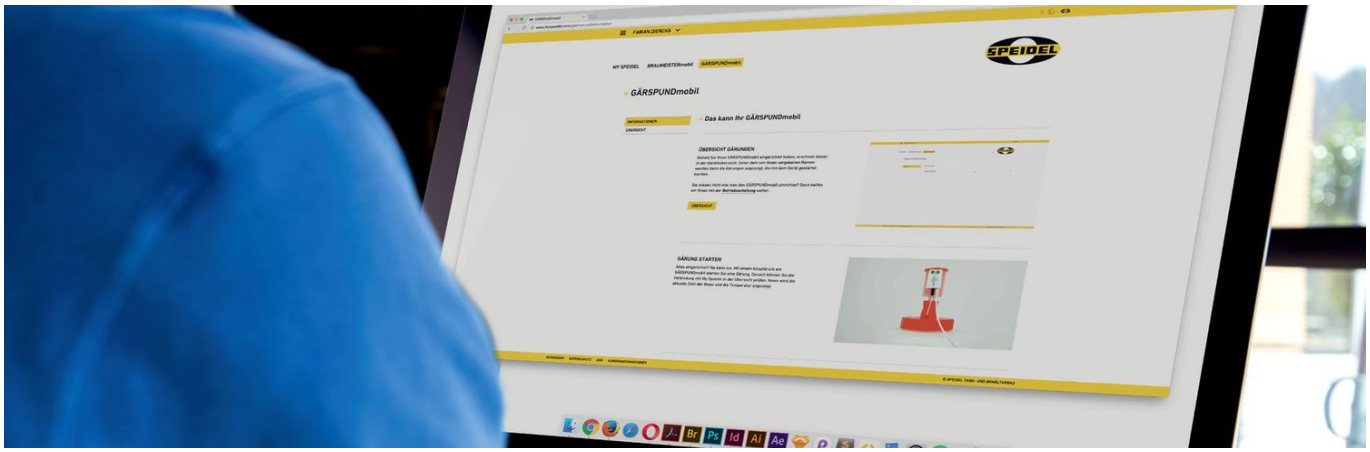
Nicht nur der Brauprozess, auch der Gärvorgang kann aus der Distanz überwacht werden. Der GÄRSPUNDmobil misst die Gärtätigkeit über die Anzahl der Blops Ihres Gärspunds sowie die Temperatur und sendet diese Daten per WLAN an Ihr Kundenportal in myspeidel.com. Über diese Gär- und Temperaturkurven können 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 mit Gärspund 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 mehreren unterschiedlichen 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 Kühl-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.

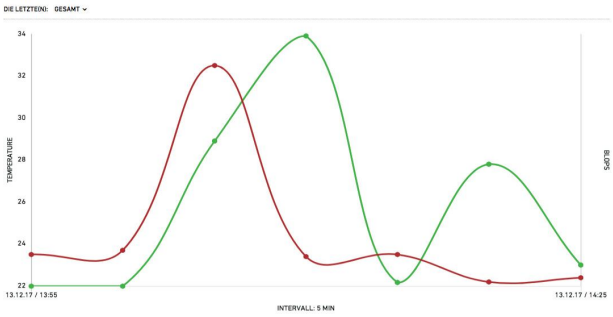




ZUBEHÖR FÜR DEN VEREINFACHTEN GÄRPROZESS

Produkt	Art.-Nr.	Preis Euro
GÄRSPUNDmobil 2 · Misst die Gärtätigkeit 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 · Inkl. Gärspund mit Stopfen	21100	179,00





ZUBEHÖR FÜR DEN VEREINFACHTEN GÄRPROZESS

Produkt	Art.-Nr.	Preis Euro
Gärmeister CONTROL · Einzeltanksteuerung für Speidel-Edelstahl-Gärtank mit Kühlmantel und Temperaturfühlerhülse (S. 55, 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 2 m Kabel für Magnetventil, Temperaturfühler, Stromanschlusskabel (24 V) · WIFI Modul serienmäßig integriert zur Steuerung und Überwachung über MySpeidel · IP65	77283	siehe Onlineshop



Alle Preise in Euro zzgl. MwSt. und Versandkosten

Braumeister Add-ons



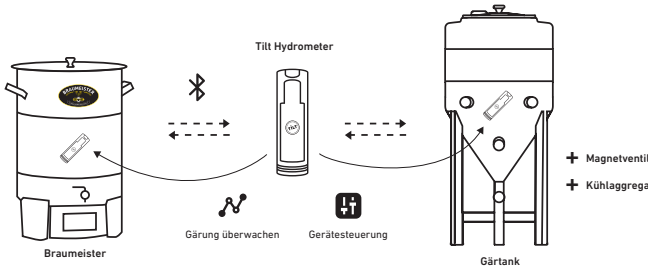
Mit dem neuen Braumeistern erhalten Sie die Möglichkeit eine Vielzahl von Add-ons zu nutzen. Durch die erweiterten Anschlüsse auf der Rückseite der Braumeistersteuerung, integriertem WLAN-Modul und Bluetooth lassen sich alle möglichen Zubehörteile nutzen. So wird es beispielsweise möglich automatisches 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.



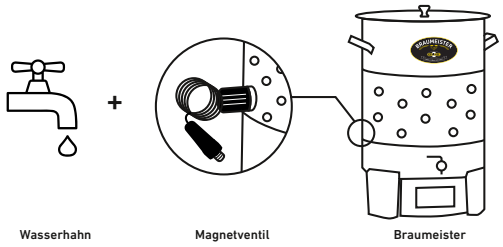
TILT HYDROMETER UND BRAUMEISTER

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 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.



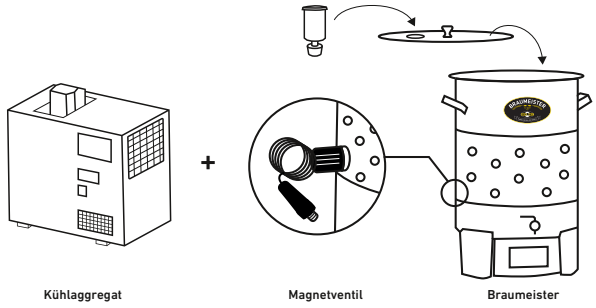
AUTOMATISCHES KÜHLEN

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 10 Liter		78035	105,00
Haube Edelstahl für Braumeister 20 Liter		78032	120,00
Haube Edelstahl für Braumeister 50 Liter		78033	165,00
Thermomanschette für Braumeister 10 Liter · Schwarz		78046	57,00
Thermomanschette für Braumeister 20 Liter · Schwarz		78047	65,00
Thermomanschette für Braumeister 50 Liter · Schwarz		78048	85,00
Abpumpvorrichtung für Braumeister 20 Liter		66712	82,00
Abpumpvorrichtung für Braumeister 50 Liter		66713	92,00
Low-Oxygen-Brewing-Set Braumeister 20 Liter · Inkl. Schwimmdeckel, Auflagering für Sieb und Rändelmutter		66736	90,00
Low-Oxygen-Brewing-Set Braumeister 50 Liter · Inkl. Schwimmdeckel, Auflagering für Sieb und Rändelmutter		66733	105,00

Alle Preise in Euro zzgl. MwSt. und Versandkosten

ZUBEHÖR BRAUPROZESS

Produkt		Art.-Nr.	Preis Euro
Malzrohr verkürzt für Braumeister 20 Liter · Für 10 ltr. Sud mit Braumeister 20 Liter · Markierung an der Zugstange unten: 12 ltr. · Max. Malzmenge 3 kg · Beim Braumeister PLUS funktioniert die Kühlung über den Doppelmantel bei halber Würzemenge nur noch bedingt		77421	95,00
Malzrohr verkürzt für Braumeister 50 Liter · Für 25 ltr. Sud mit Braumeister 50 Liter · Markierung an der Zugstange unten: 20 ltr., 25 ltr., 30 ltr. · Max. Malzmenge 6 kg · Beim Braumeister PLUS funktioniert die Kühlung über den Doppelmantel bei halber Würzemenge nur noch bedingt		79263	105,00
Kunststoff-Rollsockel für Braumeister 20 Liter · 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	155,00
Kunststoff-Rollsockel für Braumeister 50 Liter · 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	175,00
Magnetventil für Doppelmantel · Zum Anschluss an Braumeister · 24 V · 2 m Kabel		78049	95,00
Gärset Braumeister 10 Liter · Deckel inkl. Spannring		77507	93,00
Gärset Braumeister 20 Liter · Deckel inkl. Spannring		77493	95,00
Gärset Braumeister 50 Liter · Deckel inkl. Spannring		77494	105,00

Alle Preise in Euro zzgl. MwSt. und Versandkosten

ZUBEHÖR BRAUPROZESS

Produkt		Art.-Nr.	Preis Euro
Standzylinder zur Bierspindel		72897	8,50
Bierspindel · Mit Temperaturkorrektur zur Messung des Stammwürzegehalts		72896	16,00
Große Malzkelle		72898	9,00
Reinigungsset		78027	45,00
KEG-CIP BM · Aufsatz für Braumeister 20/50 Liter zur Reinigung von NC- und Euro-KEGs		66820	95,00
Malzmühle für Braumeister 10 Liter · Nahezu staubfreies Einmalzen direkt ins Malzrohr		66824	345,00
Malzmühle für Braumeister 20 Liter · Nahezu staubfreies Einmalzen direkt ins Malzrohr		66825	350,00
Malzmühle für Braumeister 50 Liter · Nahezu staubfreies Einmalzen direkt ins Malzrohr		66826	360,00



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

Alle Preise in Euro zzgl. MwSt. und Versandkosten

Brauzubehör 200 / 500 Liter

ZUBEHÖR BRAUPROZESS

Produkt		Art.-Nr.	Preis Euro
Thermomanschette für Braumeister 200 Liter · Kesselisolierung		77357	170,00
Thermomanschette für Braumeister 500 Liter · Kessel- und Deckelisolierung		77380	290,00
Thermomanschette für Braumeister 1.000 Liter · Kesselisolierung		77470	490,00
Standzylinder zur Bierspindel		72897	8,50
Bierspindel · Mit Temperaturkorrektur zur Messung des Stammwürzegehalts		72896	16,00
Große Malzkelle		72898	9,00
Reinigungsset		78027	45,00
Schlauchset · Kopplung Anschluss IG 1" **1** 5 m **2** 10 m		77363 77366	185,00 285,00
Malzmühle Maltman mit Zusatztrichter und Portalständer · 230 V 50 Hz		77371	3.650,00
Fass 120 Liter · Für geschrotetes Malz · Passt genau unter die Malzmühle		21008	92,00

Alle Preise in Euro zzgl. MwSt. und Versandkosten

ZUBEHÖR BRAUPROZESS

Produkt		Art.-Nr.	Preis Euro
Edelstahl-Rollenwanne für Braumeister 200 Liter · Für Auflage Malzrohr		66584	300,00
Edelstahl-Rollenwanne für Braumeister 500 Liter · Für Auflage Malzrohr		66605	560,00
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	390,00
Maischepaddel Holz		77390	12,00
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	350,00

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







Alle Preise in Euro zzgl. MwSt. und Versandkosten

Zubehör Gärtanks

ZUBEHÖR GÄRTANKS / REIFETANKS

Produkt		Art.-Nr.	Preis Euro
Edelstahl Kühlaggregat MiniCHILLY 03 - 0,3 kW · Kompakt und mobil auf arretierbaren Rollen · Füllstandsanzeige und Totalentleerung · Separat schaltbare Förderpumpe · Kühlwasser bis -6 °C mit 30 % Glykol · 230 V / 50 Hz		77524	1.250,00
Kühlaggregat Chilly 25 - LT 2.2 kW · Temperatur -10 °C bis +25 °C · Schlauchanschluss-Satz zu Gärtank 240 / 525 / 625 Liter / Drucktanks · 230 V / 50 Hz		77498	4.850,00
Gärmeister Control		77283	siehe Onlineshop
Einschraubhülse NW 10 für Thermometer / Temperaturfühler Gärmeister Control		64071	29,00
Thermometer		63887	34,00
Rollsockel für Gärfässer VA und PE 12-120 Liter · Für ø 350-440 mm · Erhöhung 57,6 cm · Gewicht: 8,2 kg	NEU 	77497	189,00
Rollsockel für FD 60 Liter / 120 Liter · Erhöhung 16 cm		77520	99,00
Rollsockel für FD 240 Liter / Gärei 250 Liter · Erhöhung 16 cm		77400	130,00

Alle Preise in Euro zzgl. MwSt. und Versandkosten

ZUBEHÖR GÄRTANKS / REIFETANKS

Produkt		Art.-Nr.	Preis Euro
CIP und Befülldeckel zu Gärtanks FD		86162	380,00
Scheibenventil zu Gärtank FD / Drucktanks · IG–AG 1", V2A · Lieferung ohne Blindkappe		87882	105,00
Edelstahl-Kugelhahn zu Gärtank FD / Gärei 60 Liter · AG–AG ¾", V2A		75104	52,00
Edelstahl-Kugelhahn zu Gärtank FD / Drucktanks · IG–AG 1", V2A		64939	62,00
Edelstahl-Kugelhahn zu Gärei 250 Liter / 600 Liter · AG–AG 1", V2A		69315	62,00
Probierhahn NW 10 · Standardausführung · Ohne Zwickelspiraloption		64949	38,00
Reduzierung / Erweiterung von AG ¾" auf AG 1" · IG ¾"–IG 1"		45062	9,00
Gärspund und Stopfen für den Gärtank		21010	5,00
Auslaufhahn für das Gärfass		21043	4,50
Thermometer-Strip		66715	3,50
Edelstahl-Ablasshahn · AG ¾" mit Kontermuttern · V2A		65276	30,00

Alle Preise in Euro zzgl. MwSt. und Versandkosten

CIP-Anlagen

ZUBEHÖR GÄRTANKS / REIFETANKS

CIP-Anlage komplett aus Edelstahl - 2 x 30 Liter

Für Reinigung im Kreislauf



· 30 l Konustank für Lauge mit Heizvorrichtung
· 30 l Konustank für Säure
· DIN NW 25 / Pumpe 880 W /
4,5 bar / 4.500 l/h
· 230 V / 50 Hz, fahrbar auf 4 Lenkrollen

Art.-Nr.	Preis Euro
77285	5.200,00

CIP-Anlage komplett aus Edelstahl - 2 x 60 Liter

Für Reinigung im Kreislauf



· 60 l Konustank für Lauge mit Heizvorrichtung
· 60 l Konustank für Säure
· DIN NW 25 / Pumpe 880 W /
4,5 bar / 4.500 l/h
· 230 V / 50 Hz, fahrbar auf 4 Lenkrollen

Art.-Nr.	Preis Euro
77289	5.650,00

Zubehör Gärtanks

ZUBEHÖR GÄRTANKS / REIFETANKS

Produkt		Art.-Nr.	Preis Euro
Schlauchtülle DIN 25 · Für Schlauch 1" · Überwurfmutter DIN 25		69497	48,00
Adapter DIN 25 · DIN 25 auf IG 1" · Dichtung Perbunan 71003		69496	35,00
Scheibenventil mit Endlagenverriegelung und Verschlusskappen mit Kette · NW 25 DIN 11851		66417	105,00
Gardena-Stecknippel · IG ½", V2A · IG ¾", V2A · IG 1", V2A		66686 89672 66685	13,00 15,00 15,00
Clamp-Adapter · IG 1"-Clamp DN 25, V2A · DIN 32676		66702	28,00
Neoprenmanschette für Universalfass · Für Universalfass 15 Liter · Für Universalfass 30 Liter · Für Universalfass 60 Liter		94137 94130 94131	25,00 32,00 42,00

Alle Preise in Euro zzgl. MwSt. und Versandkosten

Zubehör Reifedrucktanks

ZUBEHÖR EDELSTAHL-DRUCKTANKS

Produkt		Art.-Nr.	Preis Euro
T-Adapterstück · Für CO_2-Anschluss / Absperrhahn und Spundapparat · Seitlich 2 x AG ¾" · Unten NW 25 zum Anschluss an Tankstutzen am Oberboden		87711	95,00
Spundapparat Pico · Passend auf T-Adapterstück · Anschluss IG ¾" mit Überwurfmutter		87712	254,00
CO_2-Absperrhahn · Passend auf T-Adapterstück · IG–AG ¾"		87986	28,00
Sprühkopf mit Sprühkopfhalter · Sprühkopf NW 10 · NW 25 zum Anschluss an Tankstutzen am Oberboden			
Schlauchanschluss NW25		94180-02	285,00
Schlauchanschluss AG 1"		94180-01	269,00
Probierhahn NW 10 Zwickel · Hahn abflammbar · Anschlussgewinde für Zwickelspirale		83922	195,00
Zwickelspirale · Für Probierhahn		83866	98,00
Verschlusskappe ¾"		64524	12,00
Verschlusskappe NW 25		76493	17,00

Alle Preise in Euro zzgl. MwSt. und Versandkosten

Zubehör Reifedrucktanks

ISOLIERUNG

Neopren-Manschette für Druckbehälter ZKG



Anwendungsbeispiel

Vollisolierung aus Neopren für Speidel-Standard-Drucktanks ZKG mit 1,2 oder 2,5 bar.

- Einfache und kostengünstige Komplettisolierung
- Leichte Montage und Demontage
- Anschlüsse passend ausgespart
- Lose im PE-Beutel verpackt

Produkt	Durchmesser mm	Art.-Nr.	Preis Euro
Neopren-Manschette ZKG Für Tank 60 Liter	350	50133	80,00
Neopren-Manschette ZKG Für Tank 120 Liter	440	50134	120,00
Neopren-Manschette ZKG Für Tank 240 Liter	550	50119	160,00
Neopren-Manschette ZKG Für Tank 625 Liter	820	50131	220,00
Neopren-Manschette ZKG Für Tank 1.200 Liter	1.000	50132	280,00

Alle Preise in Euro zzgl. MwSt. und Versandkosten

Zubehör KEGS

ZUBEHÖR REIFEPROZESS: KEGS

Produkt		Art.-Nr.	Preis Euro
Bier KEG 18 Liter NC · Oben große Reinigungsöffnung		77377	135,00

Zubehör Zutaten

ZUBEHÖR ZUTATEN

Produkt		Art.-Nr.	Preis Euro
Malzkit inkl. Hopfen und Hefe für Speidel-Rezepte			
Festbier		77270	siehe Onlineshop
Pilsner		77273	siehe Onlineshop
IPA		77274	siehe Onlineshop

Empfehlung

· 1 Paket reicht für 2 Brauvorgänge mit dem Braumeister 10 Liter oder 1 Brauvorgang mit dem Braumeister 20 Liter.
· 2 Pakete reichen für 1 Brauvorgang mit dem Braumeister 50 Liter.

Rezepte finden Sie unter www.myspeidel.com

Zubehör Fanartikel

ZUBEHÖR FANARTIKEL

Produkt		Art.-Nr.	Preis Euro
Schürze »Speidels Braumeister«		77389	25,00

Alle Preise in Euro zzgl. MwSt. und Versandkosten

Gute Gründe für einen Braumeister



Patentierte 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.

Servicefreundlich

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

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.

Die neue Brausteuerung

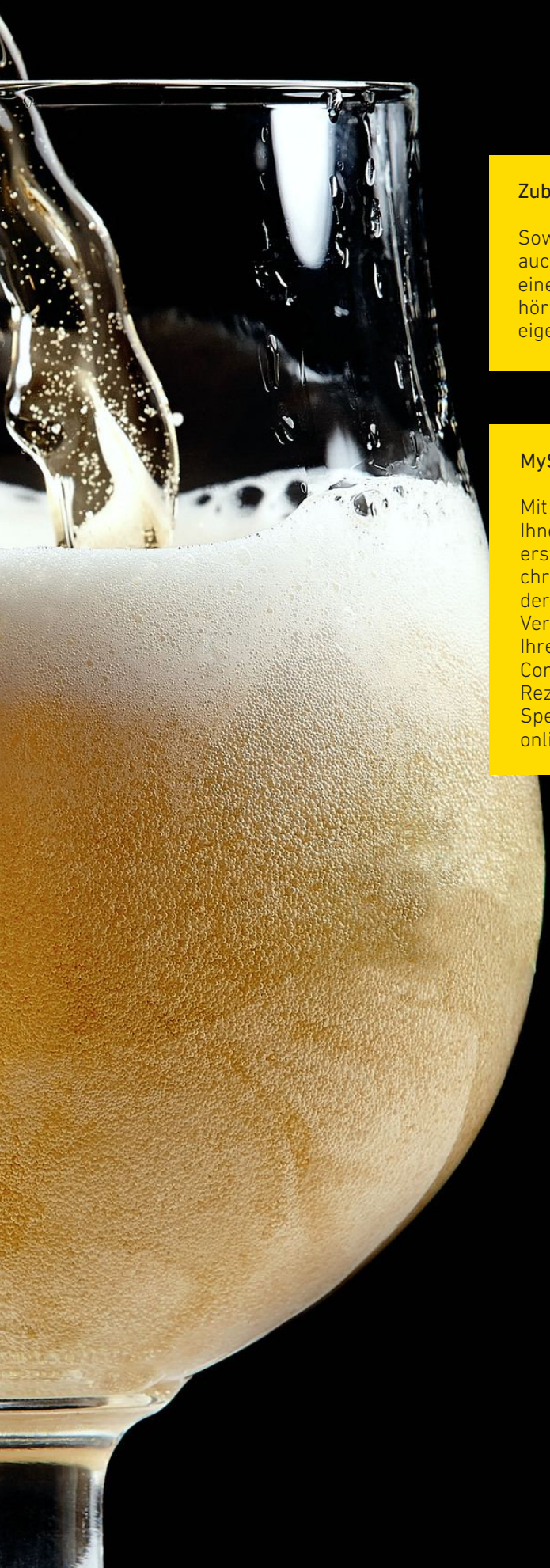
Die vollautomatische Brausteuerung des Braumeisters verfügt über einen Touchscreen und Rezepte können über MySpeidel einzeln oder komplett synchronisiert werden. Dank des integrierten WLAN-Moduls brauchen Sie kein zusätzliches Zubehör. Eine Nutzung ist im Automatik-Modus oder manuell möglich. Die neue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

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.

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

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 ltr. bis 1000 ltr. 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.















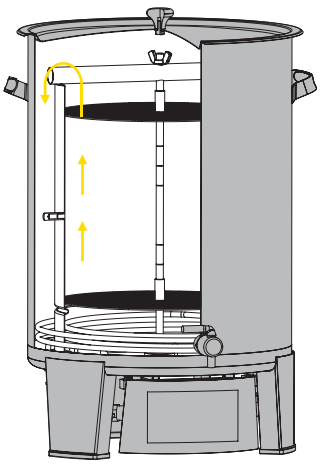
Die einzelnen Schritte des Brauprozesses sind in der Bedienungsanleitung noch einmal detailliert beschrieben.

5 Hopfen kochen

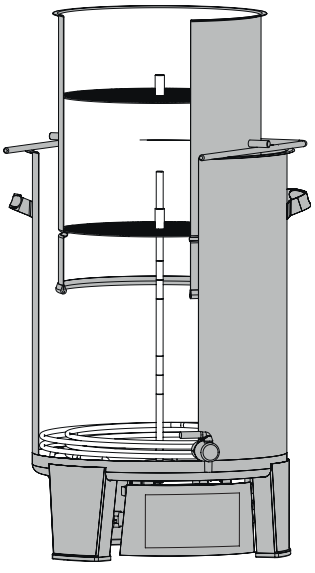
Bei offenem Deckel wird die Bierwürze unter mehrmaliger Zugabe von Hopfen 80 Minuten gekocht. Das verdampfte Wasser ist durch Zugabe von frischem Brauwasser zu ersetzen bzw. über die Zugabe bzw. Weglassen von Wasser kann nachträglich der Stammwürzegehalt eingestellt werden. Die Zugstange des Braumeisters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

6 Vergärung / Reifung

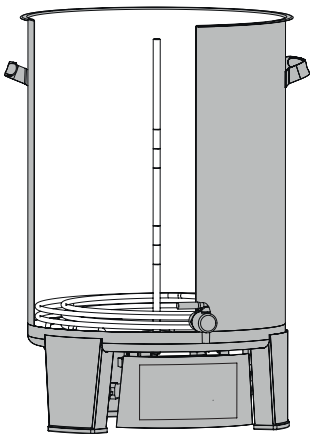
Nach dem Würzekochen wird die Würze schnellstmöglich per Würzekühler oder beim Braumeister PLUS bzw. Braumeister 200 und 500 Liter per Doppelmantel auf Anstelltemperatur gebracht, mit Hefe versetzt und in einem ausreichend großen Behälter (Zubehör) vergärt. Nach mehrwöchiger Lagerung in Flaschen oder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



Behälter mit Malzrohr (Brauprozess)



Behälter mit herausgenommenem Malzrohr (Läuterprozess)



Behälter ohne Malzrohr (Hopfenkochen)

Hopfen und Malz

1 Hopfen
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


4


5


6


7


8

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.
· Malzbiere
· 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 malt (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.

Die Daten sind grobe Werte für Deutschland und hängen von den Kosten für Zutaten, Strom und Steuer von den jeweiligen länderspezifischen Gegebenheiten ab.

Die Berechnung beinhaltet keine Personalkosten.

BERECHNUNGSBEISPIEL

Malz + Hopfen	90,00 Euro
Strom (nur fürs Brauen, nicht Kühlen)	12,00 Euro
Wasser	10,00 Euro
Biersteuer	17,00 Euro
Gesamt	129,00 Euro
Pro ltr.	**0,65 Euro**

Rechenbeispiel: Stand 2026. Keine Prognose für 2027.



Rechtliches

500 Liter pro Kalenderjahr

Steuerfrei für den eigenen Verbrauch im Haushalt

Haus- und Hobbybrauer in Deutschland

Seit dem 1. Januar 2025 können Haus- und Hobbybrauer in ihrem Haushalt bis zu 5 Hektoliter, also 500 Liter Bier je Kalenderjahr, steuerfrei herstellen. Voraussetzung: Das Bier ist ausschließlich zum eigenen Verbrauch bestimmt und wird nicht verkauft.

Für diese Herstellung entfällt die frühere Anzeige vor dem ersten Brauvorgang. Bier aus nicht gewerblichen Gemeindebrauhäusern wird der Herstellung im Haushalt gleichgestellt.

Mengen über der Freimenge

Wird die Freimenge überschritten, ist eine Steueranmeldung nach dem amtlich vorgeschriebenen Vordruck abzugeben. Zuständig ist das jeweilige Hauptzollamt.

Gewerbliches Brauen und Verkauf

Die Hobbybrauer-Freimenge gilt nicht für Bier, das zum Verkauf hergestellt wird. Für einen gewerblichen Braubetrieb sind die steuerlichen Anforderungen mit dem zuständigen Hauptzollamt zu klären.

Aktuelle Informationen

www.zoll.de | § 41 Biersteuerverordnung

Rechtsstand geprüft am 08.09.2026. Änderungen bis zur Ausgabe 2027 vorbehalten.

Braurezepte

Festbier Braumeister 20 Liter

Zutaten

23 ltr.	Brauwasser zu Beginn zzgl. Nachgüsse
2,0 kg	Pilsner Malz
2,5 kg	Münchner 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
30 g Tettnanger › 70 min vor Ende
10 g Tettnanger › 10 min vor Ende
Stammwürze
12 °P bei 21 ltr.
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

23 ltr.	Brauwasser zu Beginn zzgl. Nachgüsse
2,70 kg	Münchner 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
20 g Hallertauer › 70 min vor Ende
5 g Hallertauer › 10 min vor Ende
Stammwürze
12 °P bei 21 ltr.
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 ltr.	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

Vorbereitung

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 ltr.
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.

10-2026
2027



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-edelstahlbehaelter.de



www.speidels-hausmosterei.de



www.speidel-regenwasser.de

www.speidels-braumeister.de

MADE IN GERMANY

Preise und technische Ausführung der Produkte sind freibleibend.