

Beizeanleitung für Winterweizen vom 26.10.2015

Zusammenfassung:

37,5kg Weizen und 60ml Beize und etwas Malzbier fünf Minuten lang im Betonmischer mischen.

Die Weizenmenge.

4 grüne Eimer bis 3 cm unterhalb der Oberkante voll mit Weizen füllen und in den Betonmischer hineinschütten. **Zielmenge ist 37,5kg Weizen.** Mit einer Waage prüfen, ob diese Zielmenge eingehalten wird. --- Die Weizendichte schwankt von Jahr zu Jahr und von Sorte zu Sorte. --- Es dürfen nicht mehr als 37,5 kg Weizen in die Mischmaschine, sonst fällt der Weizen nicht mehr richtig innerhalb der Maschinen beim Drehen und er wird nicht richtig gemischt.

Das Haftmittel und das Beizmittel.

Das Haftmittel ist Malzbier, das ist sehr klebrig. Die Beize ist eine Flüssigbeize aus dem Landhandel. Es sind etwa 160ml je 100kg Weizen Beize erforderlich. Für die 37,5kg Weizen also 60ml Beize und etwa 200 bis 300 ml Malzbier.

Die Stellung der Mischtrommel.

Beim Füllen mit Weizen oder Beizmittel kann die Trommel schräg nach oben stehen, beim Mischvorgang selbst soll die Drehachse so weit wie möglich waagrecht sein, dann mischt sie am besten. Die Betonmischmaschine hat so eine Umstellvorrichtung.

Die Reihenfolge beim Eingeben in die Mischtrommel.

--- Zuerst den Weizen, dann 100ml Malzbier zum Vormischen, 30 sec lang mischen,
--- dann 140ml Malzbier in die Meßkanne einfüllen, **dazu 60ml Beize** und diese Füllung auch in die Mischtrommel eingeben.

--- dann 50ml Malzbier in die Meßkanne, damit diese gesäubert wird, und das dann auch in die Mischtrommel eingeben.

--- dann 5 Minuten lang durchmischen lassen. Dazu die Mischtrommel so waagrecht wie möglich stellen.

Die zweite Betonmischmaschine.

Wenn man nur eine Mischmaschine hat, dann geht es langsam voran und man hat ständig Pause und es wird schnell langweilig. Wenn man aber zwei Maschinen hat, dann hat man immer nur ganz wenig Pause, gerade genug, um ein wenig zu verschlafen, und dann geht es flott weiter. So macht die Arbeit sehr viel Freude.

Benötigte Dinge

- grüner Eimer.
- Tisch mit waagrechter Fläche zum Abstellen des Meßbechers.
- Pappe und Stift zum Aufschreiben der Anzahl der bereits gemachten Trommelfüllungen.
- Malzbier
- Öffner für die Bierflaschen
- Beizmittel
- Meßbecher
- Uhr zum Abmessen der 5 Minuten

- Stuhl
- Radio
- Handschuhe
- Putzpapier
- Schutzbrille

- Wasser zum Reinigen
- Bremsenreiniger zum Reinigen

- Schubkarre
- Stapler mit Schaufel zur Aufnahme der bereits gebeizten Weizenmenge.
- Holzbohle oder Schalungsplatte zum Fahren mit der Schubkarre auf der Schalungsplatte in die Schaufel des Staplers hinein.
- Vorrichtung gegen das Abrutschen der Schalungsplatte, zum Beispiel eine aufgeschraubte Querlatte.