

Das Brauen

Der Brauvorgang wird in zwei Abschnitte unterteilt : Anmaischen und Gärung.

Beim Anmaischen wird das gemahlene Malz mit Wasser von 63 - 68 °C versetzt und im Maischebottich mittels Rührer mehrere Stunden intensiv gemischt, um den Malzzucker in Lösung zu bringen. Die so entstandene Würze wird durch den perforierten Boden des Bottichs abgezogen. Der im Bottich verbleibende Treber wird als Viehfutter abgegeben.

Der nächste Schritt ist die Gärung. Nach dem Abkühlen auf ca. 18 °C gelangt die Würze in die Gärbottiche. Gärhefe wird zugesetzt und nach gut zwei Tagen Gärung liegt die vergorene Würze mit einem Alkoholgehalt von 5 - 10 Vol% vor.

