

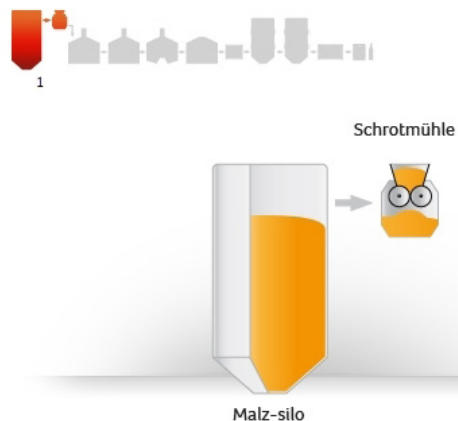


Alles über Bier Vom Rohzustand bis zur Abfüllung

BIER ENTSTEHT DURCH MÄLZEN, STAMMWÜRZEBILDUNG,
GÄRUNG UND FILTERUNG

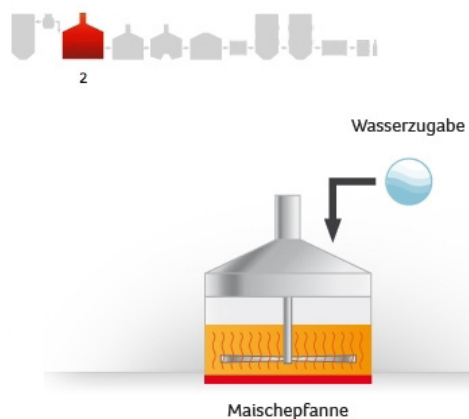
SCHRITT 1

Das angelieferte Gerstenmalz wird in großen Malzsilos eingelagert. In unseren Schrotmühlen wird das Gerstenmalz zu Malzschrot vermahlen.



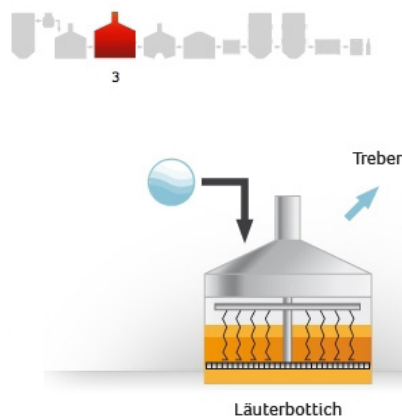
SCHRITT 2

Im Sudhaus wird das Malzschrot mit warmem Brauwasser im Maischbottich vermischt. Beim Erwärmen der Maische auf verschiedene Temperaturstufen wird die Malzstärke in Malzzucker umgewandelt.



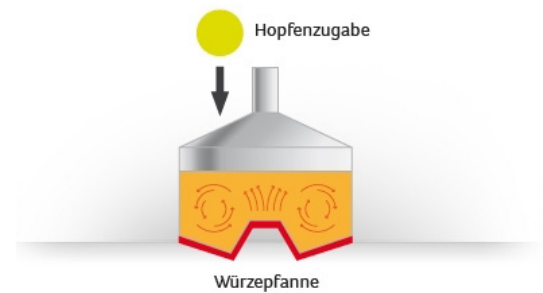
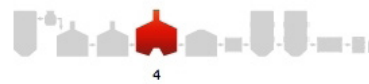
SCHRITT 3

Im nächsten Schritt wird die Maische in den Läuterbottich gepumpt. Dort werden die festen (der Treber) von den löslichen Bestandteilen (die Würze) getrennt.



SCHRITT 4

In der Sudpfanne wird die Würze ca. 60 Minuten lang gekocht. Während des Kochens wird der Hopfen dazugegeben. Seine bitteren und aromatischen Bestandteile werden in der Würze gelöst.



SCHRITT 5

Anschließend wird die Würze aus der Sudpfanne in den Whirlpool gepumpt. Dabei wird die Würze in Rotation versetzt, so dass die Trubstoffe ausgeschieden werden.

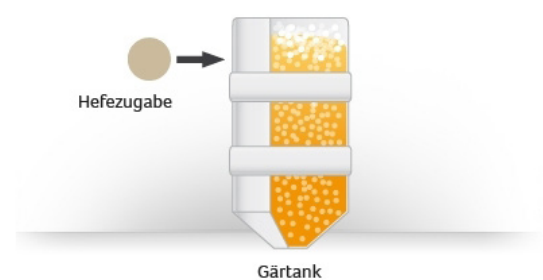
SCHRITT 6

Anschließend erfolgt die Kühlung der Würze mittels Plattenkühler auf eine Temperatur von ca. 8 Grad Celsius.



SCHRITT 7

Nun wird die gekühlte Würze in zylindrokonische Gärtanks (Edelstahltanks) gepumpt und die Hefe hinzu gegeben. Die Gärung dauert etwa eine Woche. Die Hefe wandelt den in der Würze gelösten Malzzucker in Alkohol und Kohlensäure (CO²) um. Ist die Gärung abgeschlossen, spricht man vom Jungbier.



SCHRITT 8

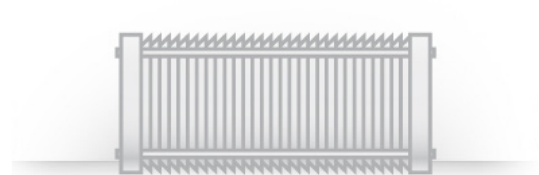
Das Jungbier wird mehrere Wochen bei Temperaturen um den Gefrierpunkt gelagert. In dieser Phase erfolgt die Nachgärung und Reifung des Bieres. Während der Nachgärung reichert sich das Bier auf natürliche Weise mit Kohlensäure an.



Lagertank

SCHRITT 9

In der Filtration werden dem Bier die restlichen enthaltenen Trubstoffe und Hefezellen entzogen. Das Bier erhält seine Glanzfeinheit. Das filtrierte Bier wird bis zur Abfüllung in Drucktanks gelagert.



Bierfilter

SCHRITT 10

Zuletzt wird das Bier schaumfrei unter Kohlensäure-Gegendruck in Flaschen und Fässer gefüllt. So kommt kein Sauerstoff ins Bier und die Frische bleibt erhalten.



Abfüllung