Die Biererzeugung

 Quellen der Gerste

MÄLZEN Keimen der Gerste Grünmalz

 Darren des Grünmalzes Darrmalz

Hauptaufgabe:

Herstellung des Darrmalzes (Stärke wird wasserlöslich)

 Schroten des Darrmalzes

MAISCHEN: Einmaischen des Malzschrotes

 Auslaugen in der Maischpfanne

 (ca. 70°C ---Stärkerast)

Hauptaufgabe:

Umwandlung von Stärke in vergärbaren Malzzucker durch **Diastase**

Trennen der Würze von den Trebern im Läuterbottich!

 Zugabe von Hopfen zur Würze

BRAUEN: Auslaugen der Hopfengeschmacksstoffe

 durch Kochen

 Konzentrieren der Würze

Hauptaufgabe:

Herstellung der gehopften Stammwürze!

Merke:

Der Stammwürzegehalt und nicht der Alkoholgehalt bestimmt die Grädigkeit des Bieres!

 Zugabe von Bierhefe

 (obergärige oder untergärige Hefe)

HAUPTGÄRUNG:

 Umwandlung von Zucker in Alkohol und CO2

Umfüllen des Jungbieres in Tanks um zu lagern

 im Lagerkeller reift das Jungbier

NACHGÄRUNG: Restzucker wird langsam vergoren

 Entstehendes CO2 wird an das Bier gebunden

Reifes Bier wird filtriert (ausgenommen hefetrübes Bier, Kellerbier oder Zwickl genannt), abgefüllt und verkauft