



Der Brauprozess

Brauen

- 1 Das Malz wird in der Schrotmühle zerkleinert und in der Maischpfanne mit warmem Brauwasser vermengt.
- 2 Die sogenannte Maische wird erhitzt. Stärke wird zu Malzzucker. Mineralstoffe, Vitamine und Eiweiss lösen sich.
- 3 Die Maische wird im Läuterbottich von unlöslichen Bestandteilen getrennt. Der Rückstand (Treber) dient als Tierfutter.
- 4 Die gewonnene Flüssigkeit, die Bierwürze, wird in der Würzpfanne mit Hopfen versetzt und gekocht. Danach wird die Konzentration des gelösten Extraktes (Stammwürze) bestimmt.
- 5 Die noch heisse Würze fliesst nun zur Klärung durch den Whirlpool und wird abgekühlt.

Gären

- 6 Jetzt wird die Hefe beigegeben. Im Verlauf der Gärung wandelt sie den Malzzucker in Alkohol und Kohlendioxid um.
- 7 Im Gärtank formen sich auf der Oberfläche nach einigen Stunden prächtige Schaumbildungen, Kräusen genannt. Nach etwa einer Woche ist die Hauptgärung beendet, aus der Würze ist Jungbier entstanden.
Man unterscheidet zwei Arten von Bierhefen: untergärige Hefen setzen sich am Ende der Gärung am Boden ab (Gärtemperatur: unter 10°C), obergärige Hefen werden an die Oberfläche des Jungbiers getragen (Gärtemperatur: 15 bis 25°C). Hierdurch entstehen Biere mit fruchtigerem Geschmack.

Lagern

- 8 Im Lagertank folgt die Nachgärung, Reifung und Klärung des Bieres. Durch den Druck im Tank sättigt sich das Bier mit eigener Kohlendioxid, was wichtig ist für Schaumbildung, Geschmack und Bekömmlichkeit. Das Bier wird auf Temperaturen um den Gefrierpunkt abgekühlt. Nach einigen Wochen hat es seine Konsumreife erreicht.
- 9 Das Bier wird nun glanzfeln filtriert oder naturbelassen unfiltriert in Fässer, Flaschen oder Dosen abgefüllt.

Auslieferung