

Brautag 2023 BKBT2/2 – eine Bildergeschichte



Zu Beginn des Brauprozesses, wird das Malz abgewogen und per Hand geschrotet.

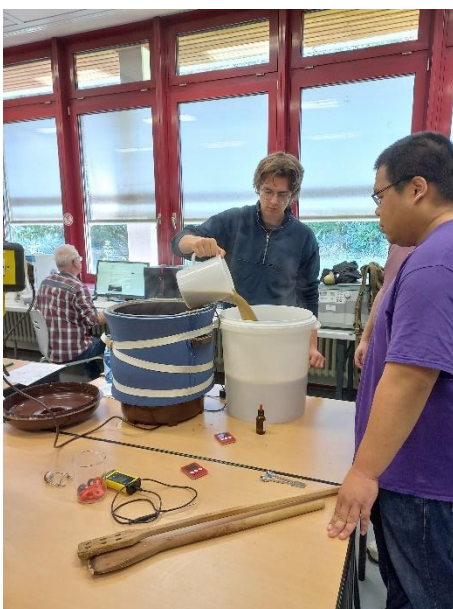


Das geschrotete Malz wird in das heiße Wasser gegeben, dabei muss kräftig gerührt werden, damit es keine Klumpen gibt.



Beim Maischen wird der Ansatz auf verschiedene Temperaturen erwärmt. Dabei finden Prozesse statt, bei denen die Stärke in Zucker gespalten wird. Aus dem Zucker entsteht später während der Gärung der Alkohol.

Hier ist ständiges Rühren erforderlich, damit nichts anbrennt und um eine gleichmäßige Wärmeverteilung zu gewährleisten.



Die Maische wird in einen Läuterbottich mit einem Sieb gefüllt und feste Restbestandteile aus der Maische herausgefiltert.

Mit heißem Wasser wird anschließend noch möglichst viel des wertvollen Zuckers herausgelöst.

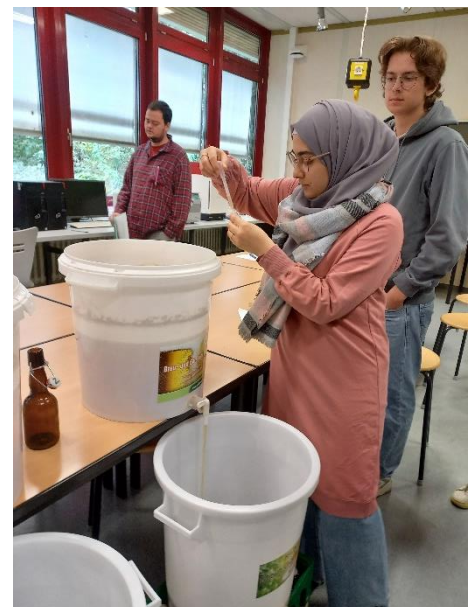


Der Hopfen wird sorgfältig abgewogen. Die Menge an Hopfen entscheidet später über das Aroma und darüber, wie bitter das Bier schmeckt.

Beim Hopfenkochen entsteht ein feiner Schaum aus Eiweißen. Dieser wird sorgfältig abgeschöpft.



Der wichtigste Moment – die Hefe wird zugegeben.



Für die spätere Analyse des Bieres wird eine Probe entnommen.



Nach einer Woche offener Gärung wird das Jungbier für die Flaschengärung abgefüllt.