

## Der Brauprozess



(Foto: Heimatverein Hörde)

### **Maischen**

Das geschrotete Malz wird in der Maischpfanne mit Wasser vermischt und langsam erwärmt. Die Getreidestärke aus dem Malz wandelt sich in Malzzucker um. Es entsteht eine kräftige Bierwürze.

### **Läutern**

Nach dem Umfüllen der Maische in einen Läuterbottich erfolgt hier die Trennung der Flüssigkeit (Würze) von den festen Bestandteilen (Treber).

### **Brauen**

Im Braukessel wird die Würze gekocht. Dabei werden unerwünschte Keime abgetötet und im Malz enthaltene Enzyme neutralisiert. Während dieses Vorgangs wird der Hopfen hinzugegeben, der den Geschmack des Bieres bestimmt. Beim Einkochen wird die Stammwürze-Konzentration eingestellt.

### **Klären**

Durch seitliches Einpumpen in den sogenannten Whirlpool wird die Flüssigkeit in eine Drehbewegung versetzt. Trübstoffe und Hopfenreste setzen sich am Boden in der Mitte ab und können abgezogen werden.

### **Gären**

Nach dem Abkühlen der Würze und Umpumpen in einen Gärtank wird Bierhefe hinzugesetzt. Der Gärprozess beginnt. Die Hefe wandelt den in der Würze enthaltenen Zucker in Alkohol und Kohlendioxid um.

Die Hefe schwimmt bei obergärigen Bieren, wo der Gärprozess eine Temperatur von 15-20°C erfordert, auf.

Zur Herstellung eines untergärigen Bieres muss der Gärprozess bei 4-9°C stattfinden. Die Hefe setzt sich dann am Boden des Gärtanks ab. Die Herstellung untergäriger Biere war bis zur Erfindung der Kältemaschine durch Carl Linde im Jahr 1871 nur im Winter möglich.

### **Lagern**

Das noch junge Bier muss jetzt je nach Bierstil noch eine bestimmte Zeit in Lagertanks reifen.

### **Abfüllen**

Wenn die Reifezeit erreicht ist, kann das Bier gefiltert und danach in Fässer oder Flaschen abgefüllt werden.