

21.04.2005

Bier brauen in Phasen eingeteilt.

Phase1:

Gerste beginnt zu keimen.

Phase2:

Stärke wird in Dextrine und Malzzucker gespalten.

Phase3:

Wird an der Luft und dann stufenweise bis 80°C getrocknet.

Phase4:

Es bilden sich Röstdextrine und Darrmalz.

Phase5:

Es wird Wasser und Malz angerührt.

Phase6:

Durch Filtration erhält man die Würze.

Phase7:

Diese wird mit Hopfen gekocht.

Phase8:

Beim Kochen gelange die Bitterstoffe des Hopfens in de Lösung.

Phase9:

Nach abkühlen wird erneut filtriert.

Phase10:

Zucker wird in Alkohol umgewandelt.

Phase11:

Es muss nach der Gärung noch reifen.

Es findet eine Nachgärung statt.

Es wird klar.

© [Julien Mahr www.julienmahr.de](http://www.julienmahr.de) 2004-2005