



Der Brauprozess für verschiedene Biersorten

Zutaten:

1. Malz, Gerste - und / oder Weizenmalz
2. Hopfen, Hopfenprodukte wie Pellets 90 / 45
3. Wasser, natürliches Mineralwasser
4. Hefe



Hopfen

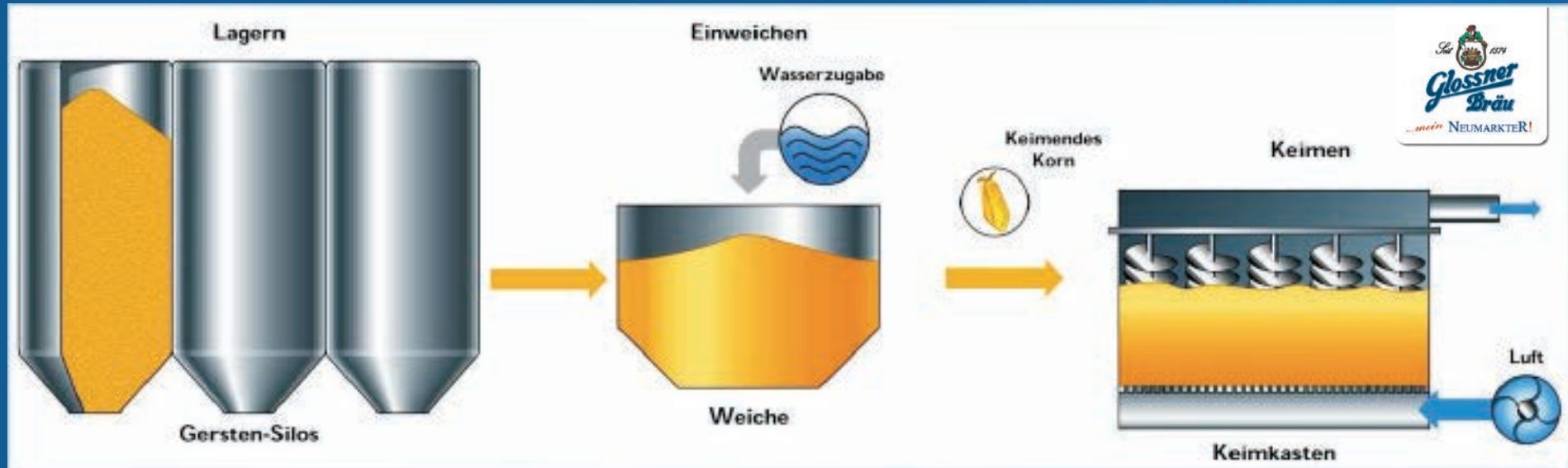


Gerste



Weizen

Der Brauprozess - Mälzerei

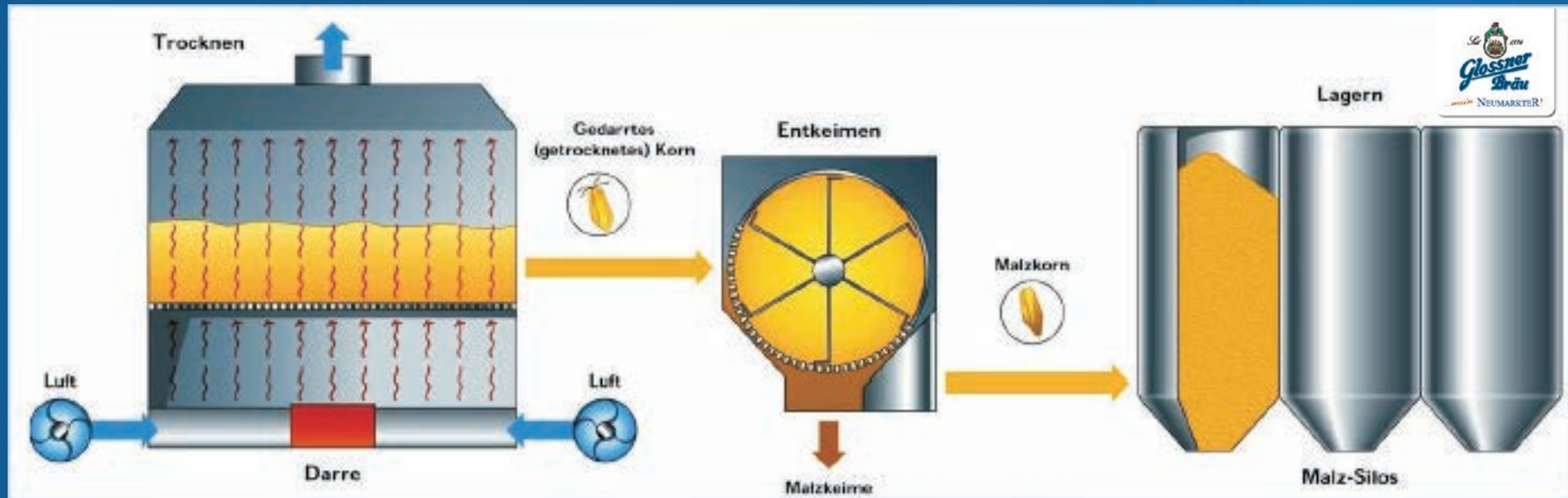


Malzproduktion

Einweichen:

- Zum Keimen in Wasser einweichen
- Kontrollierte Keimung durch Heizen / Kühlen
- Aktivierung der Enzyme, Spaltung der Zellmembranen

Der Brauprozess - Darren



- Beenden der Keimung und Trocknung durch Heißluft um Aroma und Farbe zu erhalten.
- Entkeimung, Stabilisierung
- Lagerung in Silos oder als verpacktes Produkt

Der Brauprozess - Würzproduktion, Würze kochen



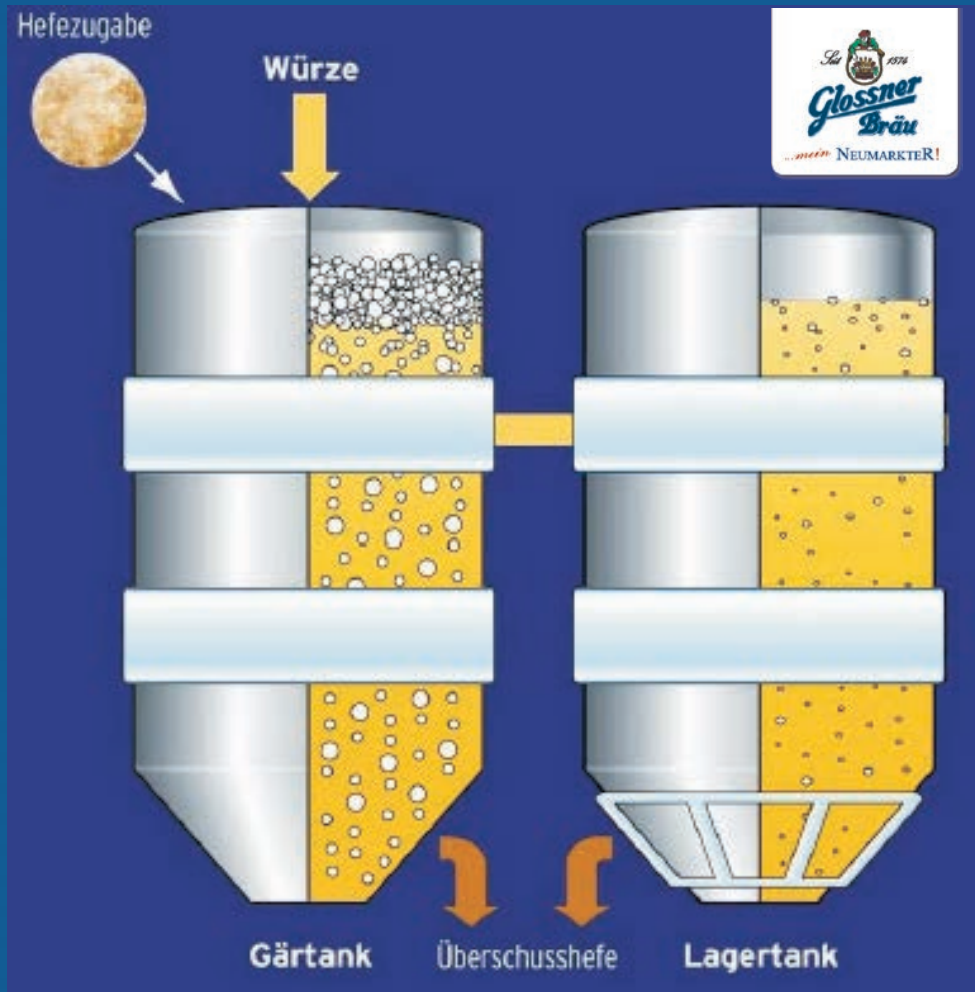
- **Schroten:** Mahlen von Braumalz
- **Maischen:** Mischen des geschroteten Malzes mit natürlichem Mineralwasser, Entfernung der Malzstärke durch vergorenen Malzzucker
- **Klärung:** Trennung von Feststoffen und Flüssigkeiten - Trennung von gelösten Malzextrakt und unlöslichen Hüllen

Der Brauprozess - Würzeproduktion, Würze kochen



- Würze kochen, Sterilisation der Würze
- Konzentration der Würze durch Evaporisierung bis zum gewünschten Extrakt (Original Würze)
- Zugabe von Hopfen um das typische bittere Aroma des Bieres zu erzielen.
- Entfernung von Protein/Gerbstoffen (Inhaltsstoffe) im Whirlpool
- Abkühlung der Würze auf die Temperatur während der Hefezugabe

Der Brauprozess - Bierproduktion • Gärung • Lagerung



Zweitankverfahren: Nach der Gärung Transfer in einen separaten Lagertank

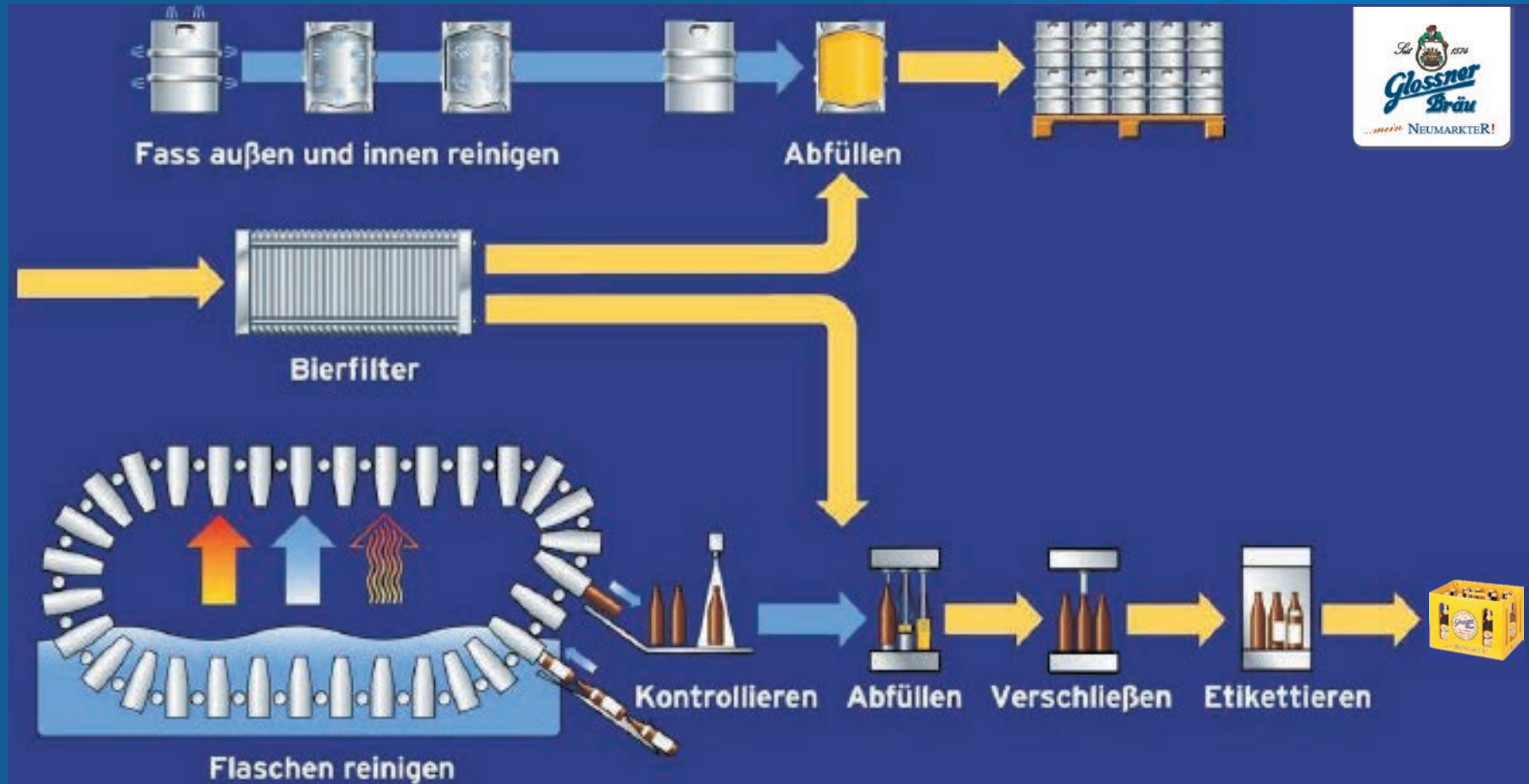
Prozesse:

- Belüftung der Würze und gleichzeitig
- Hefezugabe für den Gärprozess
- Umwandlung (Gärung) von Malzzucker zu Kohlensäure und Alkohol
- Aromatisierung durch Hefe
- Obergäriges Bier
- Untergäriges Bier
- Entfernung der Resthefe
- Zugabe von CO₂

Filtration, Pasteurisierung

- Entfernung von Hefe und Feststoffen
- Konservierung des Bieres durch Sterilfiltration oder Pasteurisierung

Der Brauprozess - Filtrierung und Flaschenabfüllung



Abfüllung in Fässer/KEGs oder Flaschen unter CO₂-Gegendruck

Obergärige Biere



- Zum Ende des Gärprozess steigt die Hefe an die Oberfläche
- Benötigt eine höhere Gärtemperatur von ca. 15- 20°C
- Höheres Vorkommen von Estern und höherer Alkoholgehalt
- Fruchtiges Aroma

www.glossner.de

Untergärige Biere



- Nach dem Gärprozess sinkt die Hefe zum Boden
- Benötigt eine bestimmte Zeit zur Aromatisierung
- Dieser Prozess benötigt eine niedrigere Gärtemperatur von ca. 8 - 13°C im Vergleich zu den obergärigen Bieren

Ansprechende Etikettierung und Flaschendesign



Der Brauprozess - Gesamtübersicht

