

Brauverfahren

Letzte Änderung: 27.10.96

Bierbrauen ist im Grunde genommen ganz einfach. Man braucht dazu Hopfen, Malz, Hefe und Wasser. Dazu ein paar Behältnisse und etwas Geduld. Schwieriger wird es jedoch, ein wirklich gut schmeckendes Bier zu brauen.

Wie entsteht Malz?

Zum Mälzen braucht man Getreide. Normalerweise wird Braugerste (Pilsener, Export, Bock, Alt, Kölsch, Lager) verwendet, es geht jedoch auch mit Weize (Weizenbiere), Dinkel (Dinkelbiere, sehr selten) oder auch mit Roggen (das ist am schwersten zu brauen, deswegen auch sehr selten). Man feuchtet das Getreide an und läßt es keimen. Dabei wird ein Teil der Stärke des Getreides in Zucker umgewandelt und es entsteht Grünmalz. Beim anschließenden Darrvorgang (Rösten) kann man das Malz hell (bei etwa 80°C, ergibt helle Biere) oder dunkel (bis 105°C, ergibt dunkle Biere) darren. Wenn das Malz über offenem Feuer gedarrt wird entsteht ein rauchiger Biergeschmack. Zu guter letzt wird das fertige Malz geschrotet und damit die Maische angesetzt.

Was ist eine Maische?

Hier kommt das Brauwasser ins Spiel. Im sogenannten Maischbottich wird das Malzschrot mit dem Brauwasser vermischt und auf 50-60°C erhitzt. Diese Mischung nennt sich dann Maische. Bei diesem Vorgang wird noch mehr Stärke in Zucker umgewandelt. Beim anschließenden Filtern entsteht die Würze.

Wann kommt Hopfen dazu?

Jetzt. Die Würze wird zusammen mit dem Hopfen bei rund 100°C gekocht, gefiltert und dann abgekühlt. Der Hopfen bewirkt außer einer Verbesserung der Haltbarkeit auch den typischen Biergeschmack und je nach Menge auch den typisch herben Geschmack von Pilsener Bieren.

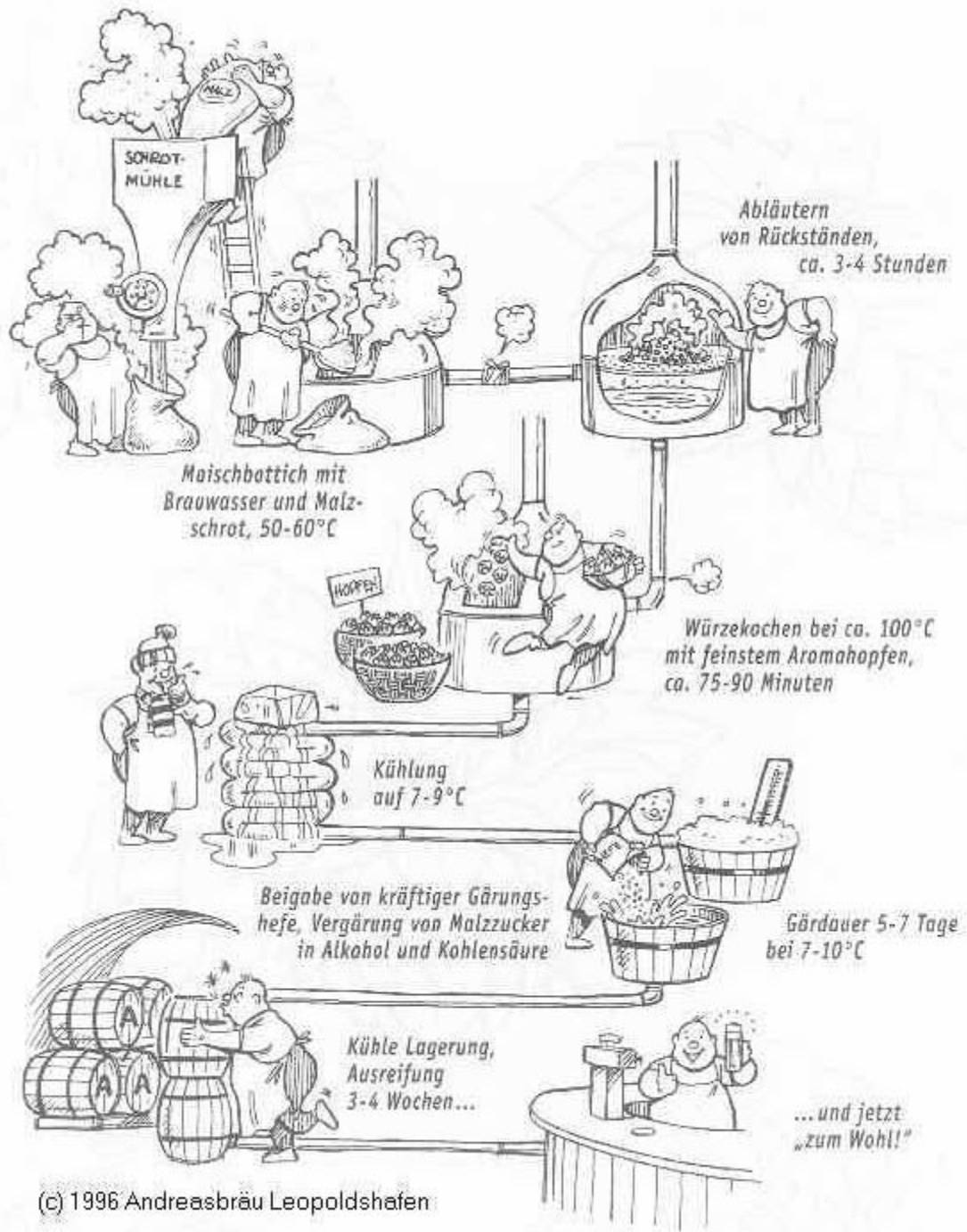
Für was braucht man Hefe?

Die Hefe läßt die Würze gären, damit aus einem Teil des Zuckers Alkohol und Kohlensäure entsteht. Nach diesem Vorgang wird in der Regel die Hefe wieder herausgefiltert, es entstehen klare Biere. Ausnahmen sind die Hefeweizenbiere, Kräusenbiere und meistens die Biersorten der Hausbrauereien.

Wann kann man endlich trinken?

Jetzt. Prost!

Damit der Vorgang etwas anschaulicher wird, ist hier der Brauvorgang in einer hübschen Grafik aufgezeigt. Vielen Dank an Braumeister Andreas vom Andreasbräu Leopoldshafen für die Veröffentlichung hier auf meiner Homepage. Die Grafik zierte die Rückseite seiner Getränke- und Speisekarte. Test it!



(c) 1996 Andreasbräu Leopoldshafen