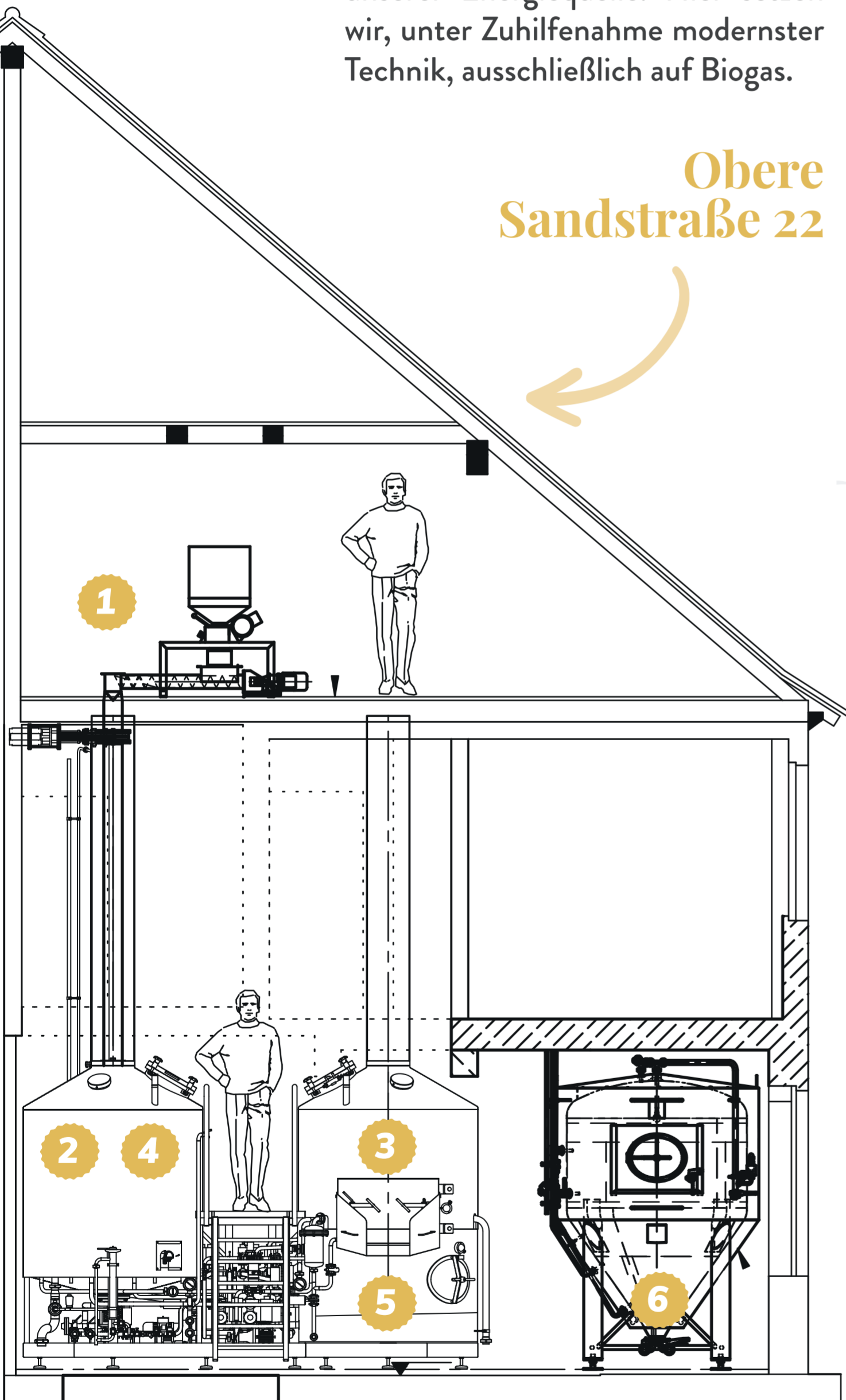


Turmbrauerei – So wird gebraut



Da für uns Tradition und Nachhaltigkeit Hand in Hand gehen, orientiert sich die Braustätte selbst am althergebrachten Prinzip der Turmbrauerei. Das Besondere dabei ist, dass durch das zu Nutze machen der Schwerkraft, eine deutlich geringere Energiezufuhr im Rahmen des Brauvorgangs vonnöten ist. Diesen Grundsatz verfolgen wir auch bei unserer Energiequelle. Hier setzen wir, unter Zuhilfenahme modernster Technik, ausschließlich auf Biogas.

Obere Sandstraße 22



1. Schrotten

Das frische Malz wird von Hand gewogen und in das Schrotsilo geschüttet. Mit dem Schrotten des Malzes startet unser Brauprozess.

2. Maischen

Der Begriff "Maischen" kommt von Mischen. Man mischt Wasser mit dem geschroteten Malz mit dem Ziel, dass die im Malz gebildeten Enzyme im Wasser aktiviert werden. Die Temperatur ist dabei alles andere als egal. Die Maische wird nach einem gewissen Schema stufenweise erhitzt, aber nicht gekocht.

3. Läutern

Der dritte Schritt der Bierherstellung ist das Läutern. Die Maische wird dabei im Läuterbottich durch die absinkenden Spelzen gefiltert und die Lösung (Würze) von den festen Stoffen (Treber) getrennt. Während die Würze im Brauprozess weiterverwendet wird, kommt die übrig gebliebene Treber bei uns zu einem Bauern, der diese als Viehfutter verwendet.

4. Würze kochen

Der vierte Schritt im Brauprozess ist das Würzekochen. In der Würzpfanne bzw. Sudpfanne wird die Würze gekocht und der Hopfen zugegeben und mitgekocht. Durch das Verdampfen des Wassers wird die Würze auf die spezifische Stammwürze konzentriert, die Malzenzyme werden inaktiviert und Gerbstoffe, Eiweiß- und Hopfenbestandteile bilden den Bruch.

5. Whirlpool

Der fünfte Schritt im Brauprozess ist die Würzeklärung bzw. das Ausschlagen. Dabei wird die Würze tangential in den Whirlpool (früher Kühlschiff) eingeleitet und in Rotation versetzt. Nicht gelöste Hopfenbestandteile sowie ausgefallenes Eiweiß – der sogenannte Bruch – setzen sich als Kegel in der Mitte des Gefäßes ab.

6. Kühlen der Würze & Gärung/Lagerung

Der sechste Schritt beim Bierbrauen ist die alkoholische Gärung. Diese erfolgt in einem Gärtank durch die Zugabe von spezieller Brauhefe. Die Hefe wandelt den Malzzucker in Alkohol und Kohlendioxid um. Ab hier gärt und lagert unser Bier noch mindestens 6 Wochen, bis es bei uns aus dem Tank gezapft wird.



Neugierig?

Weitere Infos unter www.ahoernlabraeu.de