

Inhalt DER BRAUPROZESS IM BILD - Das "Braumeister"-Verfahren im Bild



- 1. Vorbereitungen:**
Sterilisation, Hefeanzucht, Reinigung der Brauapparatur
- 2. Braurezept + WLAN-Braukontrolle:**
Wasser einfüllen, WLAN starten, Braumeister/Braurezept programmieren
- 3. Maischen und Brauen:**
Wasseranalytik, Malz schroten, Einmaischen, Brauen Eiweiss-/ Zucker-
rasten), Iodproben
- 4. Läutern und Anschwänzen (Aussüssen):**
ausgelaugtes Malzschrot von Bierwürze trennen, Anschwänzen zur
Extraktion der Restsüsse, Würzegehalt
- 5. Hopfenkochen, Whirlpools, Abkühlen, Speisewürzeentnahme:**
Sieden der Bierwürze, Hopfenzugaben, Bestimmung und Einstellung des
Stammwürzegehaltes OG, Heisstrub und Kaltrub absetzen
- 6. Gärtank befüllen, Belüftung, Beimpfung (Anstellen) mit Hefen aus Reinkultur
und Hauptgärung:**
Bierwürze steril in Gärtank abfüllen, Belüftung und Beimpfung der
Anstellwürze
- 7. Schlauchung, Nachgärung (Sekundärgärung) und Reifung:**
Bierflaschen reinigen und sterilisieren, Abfüllung in Flaschen, Nachgärung
mit Hefen, Lagerung zur Reifung