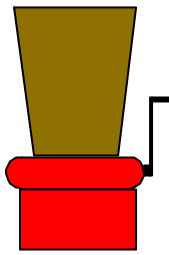
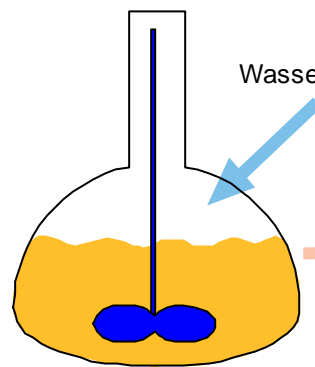


# Brauprozess in der Privatbrauerei Matoschbräu



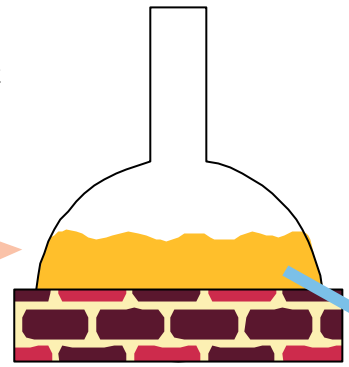
**Malzmühle**

Beim Schroten soll der Korninhalt gebrochen werden, die Kornhülle aber möglichst unbeschädigt bleiben. Sie muss später beim Läutervorgang als Filterschicht eine wichtige Aufgabe übernehmen. Schroten ist daher nur ein Aufbrechen des Kornes.



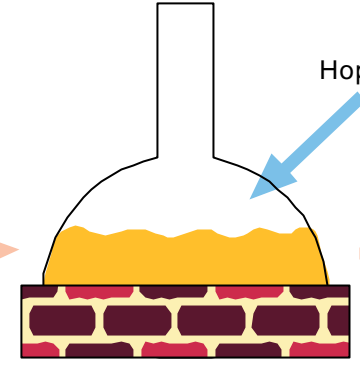
**Maischepfanne**

Beim Maischen wird das Malz mit Wasser langsam auf etwa 75 Grad Celsius erhitzt. Die Enzyme, die beim Keimen im Getreidekorn gebildet wurden, wandeln nun die Stärke in Malzzucker um. Gleichzeitig wird Eiweiß teilweise abgebaut.



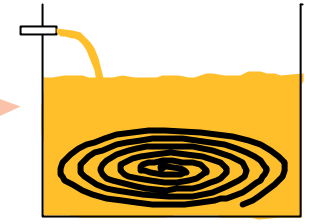
**Läuterbottich**

Beim Läutern setzen sich die unlöslichen Bestandteile - der Treber - am Boden ab und wirken wie ein großer Filter durch den die Bierwürze gefiltert wird. Ohne die Spelzen der Gerste könnte man die Würze nicht klar abläutern.



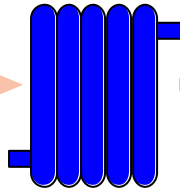
**Würzepfanne**

Durchs Kochen wird bewirkt, dass die Enzyme inaktiviert werden und die Würze steril wird. Gleichzeitig werden Eiweißbestandteile ausgeschieden und der Geschmack verändert sich. Während des Kochens erfolgt die Hopfengabe.



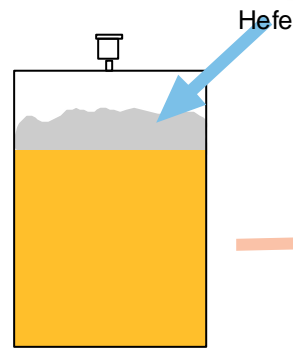
**Whirlpool**

Die Würze wird mit hoher Geschwindigkeit horizontal in ein großes, rundes Gefäß eingebracht. Aufgrund der dabei auftretenden Zentrifugalkraft setzen sich ungelöste Stoffe in Form eines Kegels in der Mitte des Whirlpools ab.



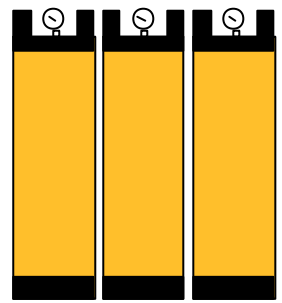
**Kühlen**

Je nachdem welcher Hefestamm der Würze später beigefügt wird, wird die Würze auf 5 bis 20 Grad Celsius abgekühlt.



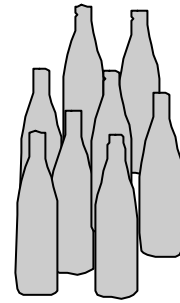
**Gärbottich**

Bei der Gärung im Gärbottich wird der Malzzucker der Würze in Alkohol umgewandelt. Nach etwa einem Tag bildet sich eine dicke, weiße Schicht auf der Würze. Je nach Bierart dauert die Hauptgärung bis zu 8 Tagen.



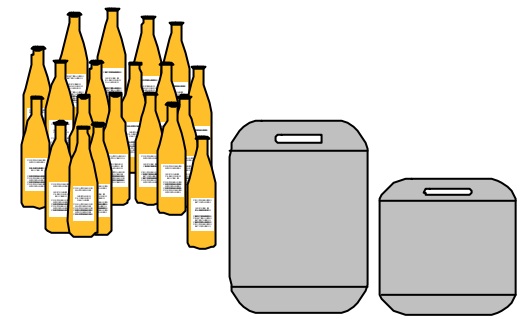
**Reifen**

In geschlossenen Lager-tanks läßt man das Bier 2 bis 6 Monate nachgären und reifen. Die Lagerung bewirkt nicht nur sauberere Bieraromen, sondern führt auch zur Anreicherung des Bieres mit der durch die Hefe gebildeten Kohlensäure.



**Reinigen**

Die Flaschen und Fässer werden mehrfach gereinigt und desinfiziert. Anschließend erfolgt noch eine Kontrolle auf Sauberkeit.



**Abfüllen**

Zum Abfüllen werden die Flaschen und Fässer unter Gegendruck gesetzt und dann mit Bier befüllt. Hierdurch wird ein schaumfreies Einlaufen des Bieres ermöglicht. Danach werden die Flaschen etikettiert und verpackt.