



Betriebs-Laboratorium

hat sich durch die Hefe auf vollkommen natürlichem Wege in Alkohol und Kohlensäure verwandelt. Das Bier wird nunmehr vom Gärbottich abgezogen und in den Lagerkellern in Riesenbehälter aus emailliertem Stahl gefüllt, in denen es eine ruhige Nachgärung durchmacht. Während der 2 bis 4 Monate, in denen das Bier hier, bei sehr niedriger Temperatur, etwa 2 Grad Celsius, verbleibt, setzt sich die Hefe vollständig zu Boden, das Bier klärt sich und wird zum Konsum reif, wobei die Kohlensäure, die sich bei der Nachgärung langsam entwickelt und



Teilansicht des Hauptkontors