



Totalansicht der Flaschenbierabteilung mit Brauerei-Gasthof in Großschocher
(Nach einem Aquarell)

infolge der niedrigen Temperatur flüssig wird, im Bier verbleibt. Hieraus erklärt sich für den Biertrinker auch die Forderung, Ausschankbiere stets kühl zu halten, weil die im Biere gebundene, den angenehm prickelnden Geschmack hervorrufende Kohlensäure sonst gasförmig wird, entweicht und das Bier „schal“, ungenießbar macht.

Nachdem die Lagergefäße einige Zeit geschlossen waren, um durch den entstehenden Druck noch mehr Kohlensäure zu binden, ist das Bier kellerreif und wird nun mit Hilfe einer isobarometrischen Faßabfüllanlage



Flaschen-Reinigungs- und -Abfüllanlage