

die Gerste ein für das spätere Keimen wichtiges Quantum Wasser auf und gibt gewisse, bittere Extraktstoffe ab. Das fertige Weichgut wird auf geräumigen, sauberen Malztennen ausgebreitet und hier bei bestimmter Temperatur (etwa 9 bis 15 Grad Celsius) und wiederholtem Umwenden der Malzhaufen dem überlassen. In etwa 8 bis 9 Tagen, während welcher Zeit die Gerste auf der Tenne verbleibt, einen eigentümlichen Prozeß durch, bei welchem sich das Stärkemehl verändert und ein Enzym, Maltase, gebildet wird. Das nach beendeter Keimzeit — die Sachkunde des Mälzers muß die richtigen Temperaturen, die für die Gewinnung qualitätsreichen Malzes nötig ist — „Grünmalz“ genannte Produkt auf die Darre, um hier den Trocken- und Röstprozeß durchzumachen.

Die Dauer des Darrprozesses, der die weitere Keimung des Malzes verhindern soll, richtet sich nach dem Zweck des zu erzeugenden Bieres. Für lichte Biere wird das Malz heller gehalten und dazu bei niedriger Temperatur schnell gedarrt, während für schwere, dunkle Biere ein dunkleres Malz durch langsames Trocknen



Picherei und Böttcherei

er Temperatur erzielt wird. Durch den Darrprozeß erlangt das Malz auch den spezifischen, charakteristischen Charakter, der je nach der Art und Dauer der Darre verschieden stark auftritt. Das fertige Malz wird sofort nach der Darre mittels Putz- und Entstaubungsanlage staubfrei gemacht und von keimenden Keimen befreit, da diese bei der Lagerung, infolge ihrer hygroskopischen Neigung, dem Verderben zuführen würden. Nach der Reinigung wird das Malz, da frisches Malz sich schlecht verbrauen ließe, etwa 6 bis 10 Wochen in Silos, die vor feuchter Luft geschützt sind, eingelagert, ehe es zum Verbrauch gelangt.

Der eigentliche Brauprozeß beginnt damit, daß das bestimmte Quantum Malz nochmals durch eine Putz- und Entstaubungsanlage geleitet und auf einer automatischen, unter steueramtlicher Kontrolle stehenden Wage verwogen wird, worauf es auf einer sinnreich konstruierten Malzschrotmühle angebrochen, d. h. geschrotet wird. Mit Wasser vermengt entsteht die sog. Maische, die im Sudhause in großen eisernen und kupfernen Behältern bis zu 250 hl Fassung mittels Dampf gekocht wird. Das Maischekochen, das unter ständigem Rühren mittels der in den Maischbottichen vorhandenen Rührwerke vor sich geht, führt wiederum bestimmte chemische und physikalische Veränderungen im Malz herbei, namentlich die Umbildung der Stärke in Zucker (Maltose) und Dextrin, und

