

Maische: Wasser plus Malz

Wenn man die Maische erwärmt, dann beginnen die beim Mälzen gebildeten Enzyme zu arbeiten:

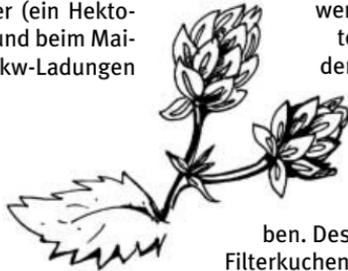


Die wichtigsten Stationen der Bierherstellung: Links ein Gemisch von Malz und Wasser („Maische“), in der Mitte die „Würze“, die mit Hopfen gekocht wird, und rechts das mit Hefe beimpfte gärende „Jungbier“.

Sie verwandeln die Stärke in Zucker. Und das ist letztlich das, was für die spätere Hefegärung und die Produktion von Alkohol gebraucht wird. Moderne Maischbottiche aus Edelstahl fassen in Großbrauereien mehrere hundert Hektoliter (ein Hektoliter = hundert Liter), und beim Maischen werden ganze Lkw-Ladungen an Malz verarbeitet.

Beim sogenannten „Abläutern“ werden danach die festen Bestandteile der Maische, also im wesentlichen die Spelzen des Malzkorns, von den flüssigen getrennt. Das geschieht im Läuterbottich – einem riesigen Gefäß, das mit einem Siebboden ausgestattet ist: Das Sieb hält die Feststoffe zurück und sorgt dafür, daß die Spelzen sich nach und nach zu einem Filterkuchen aufschichten. Die Flüssigkeit („Vorderwürze“) passiert die Filterschicht und läuft in die „Würzefanne“ ab. Nun ist Malz ein

wertvoller und sehr teurer Rohstoff, und der Brauer muß versuchen, die Ausbeute an Zucker so hoch wie möglich zu treiben. Deshalb laugt er den



Filterkuchen nach der eigentlichen Filtration mit Wasser aus und leitet dieses ebenfalls in die Sud- oder Würzefanne.