

Zutaten	Vorgang	Gerät	Produkt	Erklärung
Malz	Schroten	Malzmühle	Schrot	Aufbrechen der Malzkörner
Schrot Wasser	Einmaischen	Maischbottich	Maische	Vermischen von Malzschrot und Wasser
Maische	Maischen	Maischbottich	Maische	Löslichmachen der Malzinhaltstoffe
Maische	Abmaischen	Maischbottich -> Läuterbottich	Maische	Überführen der Maische in den Läuterbottich
Maische	Läuterruhe	Läuterbottich	Treber Würze	Zeit zum Absetzen der unlöslichen Maischebestandteile im Läuterbottich. Ausbildung der Filterschicht
Treber Würze	Vorschießen	Läuterbottich	Treber Würze	Durch schnelles öffnen des Läutergrants werden Partikel unter dem Läuterboden entfernt
Treber Würze	Trübwürze pumpen	Läuterbottich	Treber Trübwürze	Bis zur Ausbildung einer effektiven Filterschicht wird die trüber Würze wieder auf den Treber gegeben
Treber Würze	Läutern	Läuterbottich --> Sudpfanne	Treber Vorderwürze	Solange noch der Hauptguss aus dem Treber fließt, spricht man von Vorderwürze
Treber Würze Nachguss	Anschwänzen	Läuterbottich --> Sudpfanne	Treber Läuterwürze Glattwasser	Der Treber wird mit warmen (78°C) Wasser weiter ausgelaut (ausgesüßt) bis zum Erreichen der Glattwasserschwelle (unwirtschaftlich)
Würze	Pfanne voll	Sudpfanne	Pfanne voll Würze	Der Treber ist ausgesüßt, die komplette Würze in der Pfanne. Es beginnt das Kochen
Treber	Austrebern	Läuterbottich	Treber	Entfernen des ausgelauten Trebers aus dem Läuterbottich
Würze	Kochen	Sudpfanne	Würze	Kochen
Würze Hopfen	Ausschlagen	Sudpfanne --> Whirlpool	Ausschlagwürze	Würze am Ende der Kochung mit endgültiger Stammwürze
Würze	Ausschlagen	Whirlpool	Whirlpoolwürze	Abtrennen des Heißtrubs und des Hopfentreibers durch Zentrifugalkraft
Würze	Kühlen	Kühler	Anstellwürze	Absenken der Temperatur auf die Anstelltemperatur die ideal ist für die Hefevermehrung
Würze	Anstellen	Gärbottich	Anstellwürze	Zugabe der Hefe
Würze	Ankommen	Gärbottich	Anstellwürze	Die Hefe nimmt die Tätigkeit auf --> Gärzeichen
Würze Hefe	Hauptgärung	Gärbottich	Jungbier	Die Hauptgärung ist abgeschlossen
Würze Hefe	Schlauchen	Gärbottich --> Gärtank	Jungbier	Abtrennen des Gelägers (abgesetzte Hefe und Hopfenharze) vom Jungbier
Jungbier Hefe	Nachgärung	Gärtank	Jungbier	Ausbildung der Karbonisierung, austreiben der Jungbieraromen
Jungbier	Reifung	Lagertank	Ausstossbier	Fertiges Bier