



Produktionsbeschreibung



Malzsilos

Malzsilos

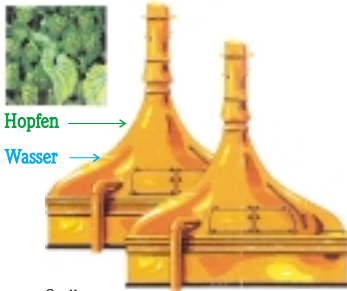
Aus 10 Malzsilos werden die speziellen Mischungen für unsere Biere hergestellt. Sorten: Biomalz, Pilsner, Münchner, Cara usw.



Malzmühle

Schrotmühle

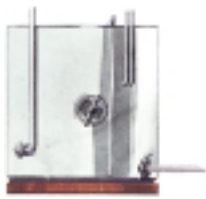
Mit der Schrotmühle wird die Malzmischung gequetscht, aufgebrochen und nachher mit Wasser im Sudhaus eingemischt.



Sudhaus

Sudhaus

Malzbestandteile werden in wasserlösliche Form gebracht und von den unlöslichen getrennt. Die entstehende Würze wird gekocht und Hopfen zugesetzt.



Whirlpool

Whirlpool

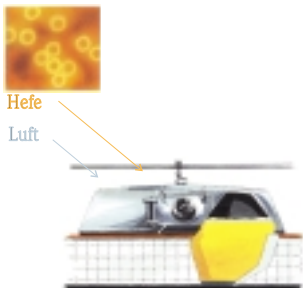
Die heisse Würze wird in den Whirlpool gepumpt wo Feststoffe und Eiweiss auf den Boden sinken. Die klare Würze ist bereit zum Kühlen.



Würzekühler

Würzekühler

Die Würze wird von 98 Grad Celsius auf ca. 6-8 Grad Celsius abgekühlt. Der kalten Würze wird Würze und Sauerstoff zugesetzt. Die Gärung beginnt.



Gärbottich

Hauptgärung

Die Hauptgärung bei welcher die Hefe den Malzzucker zu Kohlensäure und Alkohol umwandelt dauert ca. 7 Tage. Nachher setzt sich die Hefe ab und gärt langsam weiter.

Fassfüllerei

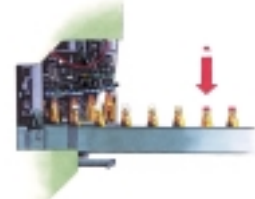
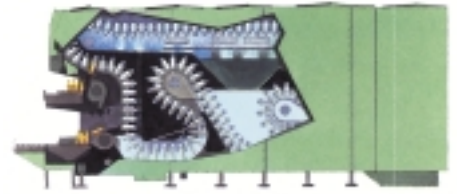
In der Fassfüllerei werden die Fässer intensiv gewaschen und nachher sofort wieder mit Bier gefüllt.



Fassfüllerei

Abfüllerei

In der Flaschenfüllerei wird das Bier in Flaschen gefüllt. Die Flaschen werden gereinigt, kontrolliert, gefüllt, etikettiert und in Harasse gestellt.



Flaschenfüllerei

Filterkeller

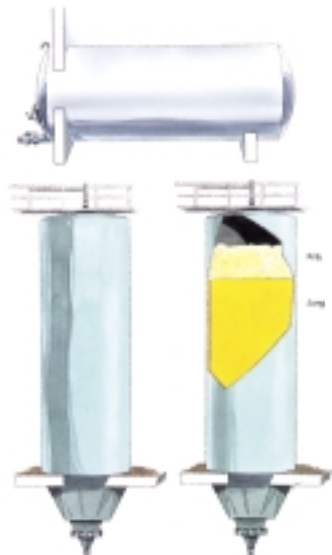
Neben dem Naturtrüben Bier, welches nicht filtriert wird, wie z.B. Unser Biobier, stellen wir auch filtriertes Bier her. Dieses wird mit Hilfe eines Kieselgurfilters geklärt.



Bierfilter

Lagerkeller

Das Jungbier kommt in den Lagerkeller wo es bei 0 Grad Celsius in Stahltanks oder sogar in Holzfässern während Monaten reift, sich mit Kohlensäure anreichert und sich klärt.



Lager tanks