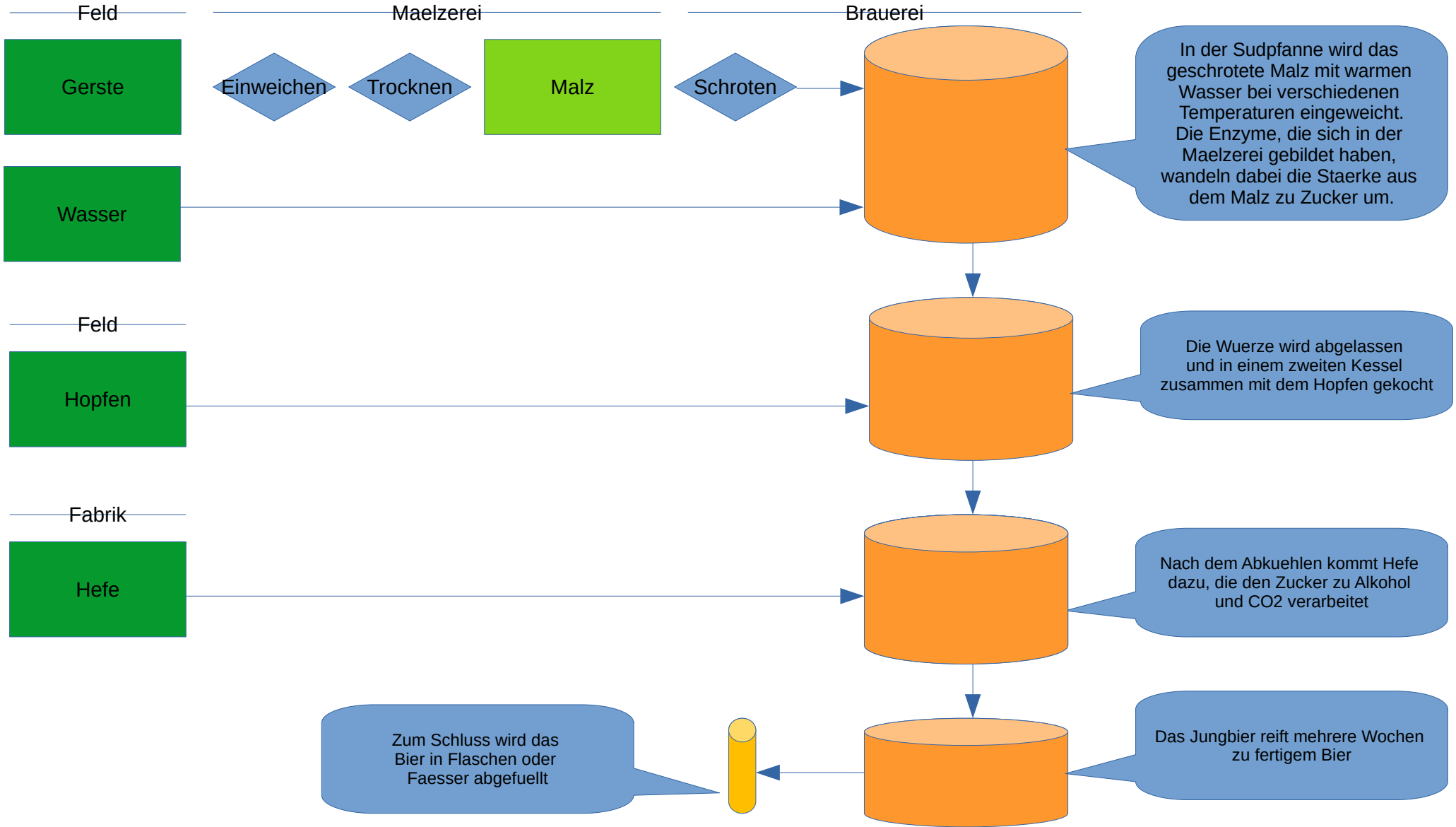
Feld
Maelzerei
Brauerei
Gerste
Einweichen
Trocknen
Malz
Schroten
Wasser
In der Sudpfanne wird das geschrotete Malz mit warmen Wasser bei verschiedenen Temperaturen eingeweicht. Die Enzyme, die sich in der Maelzerei gebildet haben, wandeln dabei die Staerke aus dem Malz zu Zucker um.
Feld
Hopfen
Die Wuerze wird abgelassen und in einem zweiten Kessel zusammen mit dem Hopfen gekocht
Fabrik
Hefe
Nach dem Abkuehlen kommt Hefe dazu, die den Zucker zu Alkohol und CO2 verarbeitet
Zum Schluss wird das Bier in Flaschen oder Faesser abgefuellt
Das Jungbier reift mehrere Wochen zu fertigem Bier