

# BERG MAI-BOCK – IN ZWEIFACH-REIFUNG GEBRAUT



*In Berg reifen die Biere von 9,5°C auf -1°C fallend.*

**Jeder, der schon einmal in der Brauerei war, weiß, dass im Sudhaus aus Malz die Würze wird. Anschließend vergärt Hefe die Würze zu Alkohol und Kohlenensäure. In vielen Brauereien ist das Bier damit fertig. In Berg schließen sich zwei weitere wichtige Schritte noch an.**

Das in der seltenen und aufwändigen Bottich-Gärung vergorene Jungbier wird nach der 1. Gärung in einen Reifetank umgelagert. Diese Umlagerung wird gemacht, um die bei der Gärung an den Wänden des

Reifetanks abgelagerten Gerbstoffe dort zurückzulassen. Im frischen Reifetank kommen in der Berg Brauerei zum bereits vergorenen Bier Kräusen hinzu. Kräusen sind eine kleine Menge Würze, die man mit Hefe frisch angegoren hat. Bei der klassischen Sekt- und Champagnerherstellung wird dieses zweite Vergären auch oftmals angewendet. Der Aufwand für diese 2. Gärung, der Zweifach-Reifung durch Aufkräusen, ist sehr zeit- und arbeitsaufwändig. In Berg wird diese Brauweise, bei der die Zeit ein Rohstoff ist, gerne gepflegt, weil die

Verbraucher diesen besonderen Geschmack des Berg Biers lieben und schätzen. Die handwerkliche Herstellung in der klassischen Zweifach-Reifung durch Aufkräusen können Bierliebhaber in dieser Jahreszeit am Berg Mai-Bock erfahren.

In gemütlichen Wirtshäusern, herrlichen Landgasthöfen, noblen Restaurants, Kneipen und Bars gibt es den Mai-Bock frisch vom Fass gezapft. Eine Übersicht ist unter [www.bergbier.de](http://www.bergbier.de) veröffentlicht. Im Getränkemarkt gibt's Mai-Bock kistenweise.

BERG BRAUEREI ULRICH ZIMMERMANN | 89584 EHINGEN-BERG

[www.bergbier.de](http://www.bergbier.de)



Infos zum Bier



Frisch vom Fass