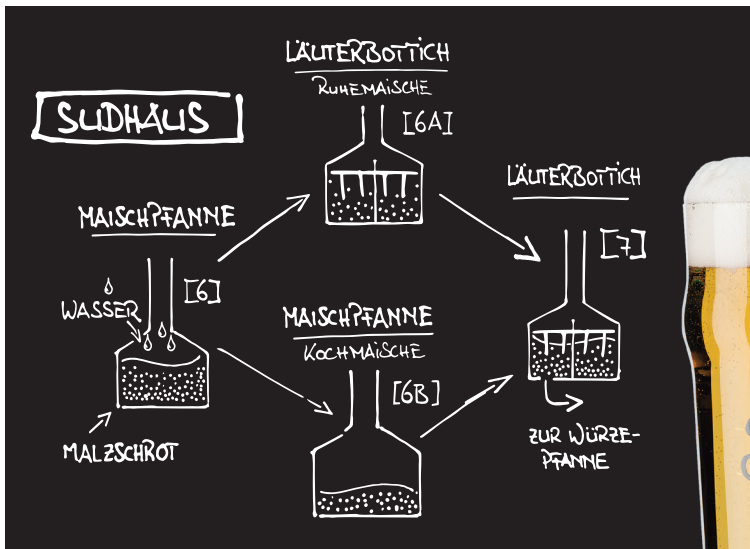


MAI-BOCK – LANGSAM GEMAISCHT



Im Sudhaus wird in Berg in einem langsamen Maischverfahren gebraut.



Der saisonale Mai-Bock wird aus hellem Gerstenmalz und hellem Caramelmalz eingemaischt. Die Brauerste bezieht die Berg Brauerei bei 36 Landwirten aus der Region aus integriertem und kontrolliertem Anbau, die mit dem Qualitätszeichen Baden-Württemberg zertifiziert ist.

Beim Maischen im Sudhaus sind natürliche Wirkstoffe wichtige Helfer in der Bierherstellung, denn sie verwandeln Getreidestärke in Malzzucker. Der gleiche Umwandlungsvorgang findet beim Brotkauen im Mund statt. Nach einer Weile schmeckt das Brot

süß, da auch hier die natürlichen Wirkstoffe aus der Getreidestärke in Zucker umgewandelt werden. In der Maischpfanne [6] werden Wasser und das geschrotete Gerstenmalz erwärmt. Dabei wandelt sich die Malzstärke in verschiedene Malzzucker um. Ein Teil wird bei 68°C in den Läuterbottich gepumpt [6A]. Der andere Teil verbleibt in der Maischpfanne und wird auf 98°C erhitzt [6B]. Erneut lösen sich Stärkebestandteile aus dem Getreide. Die gekochte Maische wird zum anderen Maischeteil in den Läuterbottich gepumpt [7]. Die natürlichen Wirkstoffe, die in der Ruhemaische geblieben sind,

wandeln die in der Kochmaische herausgelösten Stärkebestandteile nochmals in Malzzucker um. So bekommt das Bier seinen Malzcharakter. Eine solche Umwandlung braucht aber Zeit. Das ist beim Brauen genauso wie beim Brotkauen. Dieses langsame Maischverfahren ist einer der Gründe für den besonderen Charakter der Berg Biere. 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 veröffentlicht. Im Getränkemarkt gibt's Mai-Bock kistenweise.

BERG BRAUEREI ULRICH ZIMMERMANN | 89584 EHINGEN-BERG

www.bergbier.de



Infos zum Bier



Frisch vom Fass