

Die Berechnung ist bei dem Brauen so: Auf ein Simri Gerste, was mit dem Dresner Maße sich ziemlich gleich verhält und nicht $\frac{1}{8}$ Theil differirt, brauet man $2\frac{1}{4}$ Eimer Bier. 1 Eimer bamberger Maß gibt $1\frac{1}{2}$ Eimer Dresdner. Auf 1 Simri Malz rechnet man $\frac{1}{2}$ Pfd. Hopfen für das Schenk Bier, auf Lager- oder Märzenbier 2, auch $2\frac{1}{2}$ Pfd., je nachdem das Bier lange lagern soll. In Bamberg findet man Gyps und Kalk im Wasser; daher die meisten dortigen Bierbrauer den Kessel voll Wasser füllen und etwas Feuer darunter machen, damit sich dasselbe erwärmt, und so lassen sie es einen Tag stehen. Dadurch wird es erweicht und löst das Malzschrot besser.

Das Verfahren bei dem Brauen ist folgendes: das Malz wird einen Tag vorher gut genezt, den folgenden geschrotet und dann in den Maischbottig gebracht. Am folgenden Morgen ganz früh fängt das Brauen an. So wie das Wasser im Kessel tüchtig kocht, so wird es mittelst einer Rinne durch den Pfaffen in den Maischbottig gelassen, jedoch werden vorher über das kochende Wasser im Kessel einige Stunzen kaltes gegossen, wodurch das Kochen aufhört; das Wasser drängt sich nun durch die Löcher des Senkbodens, hebt das Malz in die Höhe und ist das Wasser bis auf etwas Weniges über das Malzschrot gelassen, so wird tüchtig aufgemaischt mit Maischscheiten, wie ich vorgezeichnet habe. Das Aufmaischen währet Etwas über $\frac{1}{4}$ Stunde; dann wird die Würze abgeklärt, das Wasser aus dem Kessel gebracht und die Würze hineingeschöpft oder geplumpt; alsdann wird die Würze tüchtig gekocht (ich habe mehrere Arbeiter gefragt, warum sie die Würze kochen, aber den Grund kannten sie nicht); so wie die Würze etwa binnen $\frac{1}{2}$ Stunde genug gekocht ist, so wird sie wieder durch den Pfaffen in den Maischbottig gelassen. Jetzt hebt sie den Malzschrot vollkommen in die Höhe, und