

nur richtig eingemaischt und die Maische gut gekocht wird. Hartgedarrtes, braunes oder junges Malz, das erst 8 Tage von der Darre gekommen ist, muß mit 54 bis 56 Grad nach Reaumur eingemaischt werden, damit der Zucker gelöst wird; mildes und lichtgedarrtes Malz, das über 6 Wochen alt ist, höchstens mit 36 bis 40 Grad, sonst brühet man es schlichtartig und verschließt die Zuckertheile. Die Maische muß, wenn sie in die Pfanne ist und gekocht wird, beständig aufgerührt werden, damit sie nicht anbrennt. So wie sie recht ins Kochen kommt, hebt sich die dicke Maische in die Höhe, und man nimmt sehr leicht wahr, wie sich die Würze im Kochen abscheidet und zwischen dem Schrote sich helle durchdrängt. Merkt man dieses, so kocht man höchstens die Maische noch 10 Minuten, damit die Hitze vollkommen wird; denn so wird der Zucker ausgezogen und der Kleber zum Gerinnen gebracht. Nun muß die Maische gleich in den Stellbottig geschöpft werden. Nimmt man dieses Zeichen genau in Obacht, so wird sich die Würze leicht von dem Schrote trennen und glanzhelle ablaufen, wie auch die Biere selbst seyn werden.

Vorsicht ist absolut nothwendig bei dem Maischekochen. Man thut besser, wenn man sie zu wenig als zu viel kocht. Im ersten Falle kann man leicht helfen, aber in letzterem nicht; denn ist sie ein Mal schlichtartig, so ist wirklich, wie man sagt: „Hopfen und Malz verloren,“ und keine Hilfe mehr möglich. Wo die Maische ruhig gekocht ist, da hält sich das Schrot locker; ist es umgekehrt, so setzt sich das Schrot so fest, daß man es kaum auslockern kann, und wenn die Würze abgelaufen ist, so bleibt es immer schwer und mit ungemein viel Würze geschwängert, die man durchaus nicht herausbringen kann, während sie bei ersterem rein abläuft und das Schrot leicht und locker wird.

Die Fehler zu verbessern, wenn man die Maische zu wenig

wenig