

nichts Anderes als sauer Bier zu erwarten. Wenn richtig eingemaischt ist, und das kochende Wasser wird bei dem Ueberbrühen nicht geschwächt, so läßt das Malzschrot auch gleich den aufgelösten Zuckerstoff fahren, besonders, wenn richtig, gut und mit Fleiß aufgemaischt wird; die Würze trennt sich augenblicklich von dem Schrote; also muß man sie gleich abklären und von den Träbern abziehen und keine Gährung kann erfolgen.

Wo sich die Würze nach dem Einmaischen und dem Abbrühen nicht gleich von dem Schrote trennt, da ist entweder das Malz bei dem Malzen verdorben worden, oder bei dem Einmaischen schlichtartig gebriht und kann sich nicht trennen. Nun ist auch oft alle Mühe vergebens. Die Furcht etwa vor der großen Hitze und der schwülen Gewitterluft verliert sich von selbst, wenn das Brauen schnell geht und die Würze so schnell wie möglich von den Träbern kommt, auch das Bier bald abgekühlt von dem Kühleis gelassen werden kann. Da ist dann bei einem wie bei dem andern keine Selbstgährung zu erwarten, und die Biere werden im Sommer so gut wie im Winter gerathen. Wenn, wie Viele glauben und es auch die Wahrheit ist, die Biere im Sommer gern umschlagen, das ist, trübe bleiben und sauer werden, so kommt das bloß von dem langweiligen Brauen und Abkühlen der Biere her. Denn im Winter läßt die Kälte keine Selbstgährung zum Vorschein kommen; wenn man da auch zaudern könnte, so führt es ja doch auch zu weiter Nichts, als daß Holz und Zeit verschwendet wird. Alle Kraft muß aus dem Materiale nicht nur durch richtiges Verfahren, sondern auch schnell ausgezogen werden.

Um den Zuckerstoff vollkommen von dem Malzschrote auszuziehen, und so den Kleber zum Gerinnen zu bringen, daß er sich leicht von der Würze abscheidet, und meistens