

Schrote recht rein abgezogen auf das Kühlschiff. So wie das Wasser kocht, wird noch so viel durch den Pfaffen in den Bottig gelassen, als zu dem Gebräude Bier nöthig ist, eine kurze Zeit aufgemaischt, die Würze Etwas abgeklärt und im Kessel gekocht. Man braucht nun nicht lange zu kochen, weil in dieser Würze sich nicht so viel Fasern zeigen werden wie in der ersten. Merkt man, daß sie vollkommen gekocht ist, so läßt man sie wieder durch den Pfaffen in den Maischbottig und maischt auf. Nun macht man den Kessel rein, läßt etwas Würze von dem Kühlschiffe in denselben und kocht den Hopfen. Ist dieser gehörig gelöst, so wird die ganze Würze von dem Kühlschiffe in den Kessel gelassen, und wenn derselbe das ganze Gebräude Bier in sich faßt, wird zugleich die zweite Würze abgeklärt und auch dazu gebracht und nun das Bier gekocht, wie es gekocht werden muß.

Viele könnten glauben, daß durch diese Methode bei dem ersten Ueberbrühen das Malzschrot zusammengezogen (was man verbrennt nennt) und die Zuckertheile verschlossen werden. Allein dem ist nicht so; sondern das abgeschreckte Wasser zertheilt sich unter dem Senkboden und drängt sich nur nach und nach in das Schrot, zuerst aber dringen die Wasserdämpfe ein und lösen das Malzschrot auf. Daher man auch Nichts von Dämpfen oben wahrnehmen kann, als bis aufgemaischt wird und die Hitze des Wassers wird man nicht höher als höchstens einige 50 Grad finden. Eigentlich können hier am wenigsten Fehler gemacht werden, und wenn das Malz guter Art war und keine Verstöße bei dem Gährungsprocesse vorkommen, so müssen alle Biere bald helle und gut werden, besonders wenn man beide Würzen zugleich mit dem Hopfen kochen kann, was eigentlich auch das Wichtigste ist, da das Kochen am Besten vereinigt; auch ist die Vereinigung auf dem Kühl-