

Wasser und erhielt davon ein übel-schmeckendes, gelbes Wasser. Hieraus geht nun sehr deutlich hervor, daß die Hülse, obgleich die Gerste eingeweicht wird, von Loh nicht ganz sich reinigen läßt, folglich dem Biere immer noch einen Geschack gibt, der gerade nicht zur Güte des Bieres beiträgt. Von den 2 Scheffeln Malz habe ich, locker gemessen, $\frac{3}{4}$ Scheffel Hülse (angebrühet gibt es ein gutes Futter für das Vieh) erhalten. Nun löste ich auch das Mehl mit lauwarmem Wasser und brühete es mit kochendem ab; aber ich konnte keine Absonderung erlangen — es blieb trübe. Hierauf ließ ich den Gries mit 54 Grad heißem Wasser einmaischen und kurze Zeit tüchtig durcharbeiten. Die Maische stand nicht 10 Minuten, so trennte sich der Gries vollkommen von der Würze und letztere war rein und helle. Mit diesem war ich zufrieden. Nun mußte der Versuch auch mit dem Mehle gemacht werden, um zu sehen, ob die Würze auch wieder bald helle werden würde. Das Mehl wurde langsam und mit Vorsicht in die Griesmaische eingerührt, die ganze Maische wurde trübe und blieb es auch. Nachdem ich mehr kochendes Wasser hatte zuschöpfen und tüchtig einmaischen lassen und die Maische wohl eine halbe Stunde gestanden hatte, so war und blieb sie trübe und es erfolgte kein Niederschlag. Hier war nun kein anderes Mittel als das Zusammenziehen der Mehltheile durch Hitze zu erzwingen, damit sich die Würze abtrennte. Deshalb ließ ich die ganze Maische in den Kessel schöpfen und ins Kochen bringen. Da aber Gries und Mehl sehr weich ist, ließ ich es nur einige Male aufwallen und wieder in den Maischbottig schöpfen; sonst würde es schlichtartig geworden seyn.

Auffallend war die Erscheinung nun: die Maische stand nicht 6 Minuten, so senkte sich der Gries und das Mehl schwamm in großen Flocken in der hellen Würze herum,