

Sechste Abtheilung.

Die Lehre von der praktischen Behandlung des Malzes in seiner zweiten Hauptperiode, dem Wachsthume.

§. 88.

Die zweite Hauptperiode, welcher das nun genugsam gequollene Getreide unterworfen werden soll, ist in gewisser Hinsicht noch weit wichtiger, da bei der geringsten Vernachlässigung, auch selbst nur eines Handgriffs, alles verloren gehen kann; dem Getreide entgeht ein großer Theil seiner Kraft und daher seines eigenthümlichen Werthes, was durch, wenn es dennoch zum Bierbrauen angewandt werden soll, dasselbe entweder weit schwächer werden muß, oder wollte man gleichen Schritt mit dem vollkommenen bereiteten Malze halten, eine größere Quantität Malz erfordert würde. Außer diesem sichtbaren Verluste schließt sich noch der eines schlechten Products an, und es ist gar nicht einmal anzurathen, ein mißgerathenes Malz zum Bierbrauen anzuwenden.

§. 89.

Wenn das Getreide in dem Weichbottich, wie in dem Früheren gelehrt, hinlänglich Wasser eingesogen hat, und die sichern Merkmale hiervon sich, wie ebenfalls gelehrt, gezeigt, so läßt man das darauf stehende Wasser durch das Abzugloch nach und nach ablaufen.

Das Getreide soll nun aus dem Quellbottich herausgenommen und der zweiten Hauptperiode, dem Wachsthume, zugeführt werden. Damit aber die Körner etwa germaßen eine gleichmäßige Feuchtigkeit erhalten, so läßt man das Getreide, nachdem alles Wasser davon abgelassen, noch 8 — 12 Stunden bei offenem Spundloche