

lassen; das lange Arbeiten mit Krücken ist eine alte üble Gewohnheit, die noch viele bairische Brauer haben.

Man hat die Erfahrung gemacht, dass bei langem Aufkühlen sich auf der Oberfläche ein Flaum anlegt, und das Bier an Kraft und Geschmack verliert. Um die Bierwürze daher schnell abzukühlen, wird die Kühle nur 4 Zoll hoch gefüllt. Auf das Kühlgeläger wirft man hier das Nachbier über, damit es an Kraft gewinnt. Je mehr das kohlen-saure Gas entwickelt wird, desto schmackhafter wird das Bier. Sollte dieses luftsaure Gas im Bier Jemand zu sehr berauschen, so darf man nur etwas Zucker hineinwerfen.

Hier besteht die Einrichtung, bei einem Sud von 11° Wärme 6 Kannen Zeug, bei 10° 8 Kannen, bei 9° 10 Kannen, und bei 8° 12 Kannen Zeug zu nehmen. In 12 Stunden fängt das Bier schon an zu kräuseln, in den folgenden 12 Stunden steht schon der dicke Flaum darauf; in den dritten 12 Stunden wird er braun, in den nächsten 24 Stunden fällt das Bier durch. In 5 bis 6 Tagen ist der Gährungsprocess vorüber. Wenn der Thermometer in der Brauerei auf 12 bis 13° steht, muss alles geschwinder vor sich gehen; das Wasser, die Maische und das Bier dürfen nicht so lange sieden, wie im Winter, sonst wird alles überhitzt. Wenn die Gährung über 3 Tage dauert, ist's schon zu lange.

Das Klarwasser, Ober- und Unterteig des Kühlgelägers, das Zeug und Geläger von den Gährbottigen und