

BIERPROCES



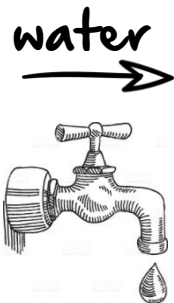
gerst
→
en ook
tarwe,
haver,
rogge,
spelt,
etc.

1. VERMOUTEN
kiemen en eesten
in de mouterij

↓ mout

2. SCHROTEN
grof malen; zetmeel
vrijmaken

↓ mout



3. MAISCHEN
verwarmen in water;
zetmeel omzetten in
suikers

↓ maische
(beslag)



4. FILTEREN
wort (heldere
vloeistof) scheiden
van bostel

↓ wort



5. KOKEN
met hop en/of
kruiden

↓ wort

6. KOELEN
van 100 naar 20
°C (bovengist) of
10 °C (ondergist)

wort
→



11. LABELLEN
etiket op de fles
plakken



bier ↑

10. NAGISTEN
gist zet bottelsuiker
om in (beetje)
alcohol en koolzuur

bier ↑



9. AFVULLEN
op fust en/of fles

←
bottel
suiker

bier ↑

8. LAGEREN
rijpen en koelen van
het bier

jongbier ↑

7. VERGISTEN
gist zet suikers om
naar alcohol en
koolzuur

