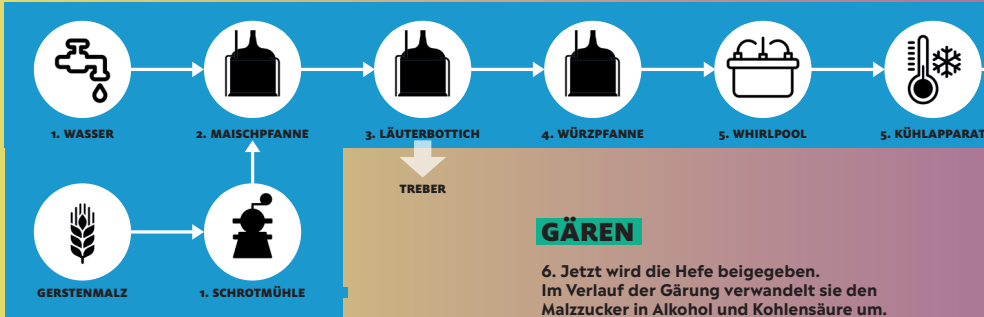


# YEAHH

# ist höchste Braukunst

## BRAUEN



## BRAUEN

1. Das Malz wird in der Schrotmühle zerkleinert und in der Maischpfanne mit warmem Brauwasser vermengt.
2. Die sogenannte Maische wird erhitzt. Stärke wird zu Malzucker. Mineralstoffe, Vitamine und Eiweiss lösen sich.
3. Die Maische wird im Läuterbottich von unlöslichen Bestandteilen getrennt. Der Rückstand (Treber) wird zu Chips, Pizza und Fischfutter weiterverarbeitet.
4. Die gewonnene Flüssigkeit wird in der Würzpfanne gekocht. Danach wird die Konzentration des gelösten Extraktes (Stammwürze) bestimmt.
5. Die noch heiße Würze fließt nun zur Klärung durch den Whirlpool und wird abgekühlt.

## GÄREN

6. Jetzt wird die Hefe beigegeben. Im Verlauf der Gärung verwandelt sie den Malzucker in Alkohol und Kohlensäure um.

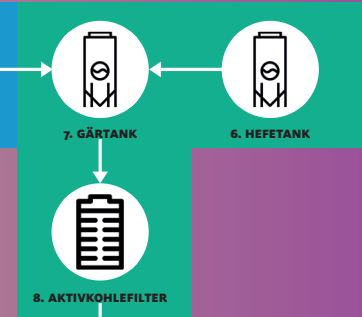
7. Im Gärtank formen sich auf der Oberfläche nach einigen Stunden prächtige Schaumgebilde, Kräusen genannt. Nach etwa einer Woche ist die Hauptgärung beendet.

8. Um die Trübheit und den Hefegeschmack aus der Alkoholbasis zu entfernen, wird diese mit Aktivkohle gefiltert. Was dabei herauskommt, ist eine klare, geruchsneutrale Flüssigkeit mit dem gewünschten Alkoholgehalt.

## LAGERN

9. Im Lagertank werden die verschiedenen Aromen hinzugegeben und es folgt die Nachgärung. Durch den Druck im Tank sättigt sich das Hard Seltzer mit eigener Kohlensäure, was wichtig ist für Schaumbildung, Geschmack und Bekömmlichkeit. Anschliessend wird das Hard Seltzer abgefüllt und ausgeliefert.

## GÄREN



## LAGERN

