

# So wird aus Hopfen und

## Malz Bier:

Bekanntlich besteht Bier aus Hopfen und Malz.

Aber das kann nicht alles sein. Denn schließlich gibt es des Deutschen liebsten Getränk in ganz verschiedenen Geschmacksrichtungen und Texturen.

Das Bierbrauen ist eine alte Handwerkskunst, wir pflegen diese Tradition gerne und möchten Ihnen ein wenig von unserer Begeisterung und unserem Wissen weitergeben.

Der Hauptrohstoff des Bieres ist die zweizeilige Sommergerste. Aus der Gerste wird Malz. Dazu wird die Gerste mehrfach gereinigt und 48-60 Stunden in Wasser eingeweicht. Dann wird sie in Keimkästen verlagert. In sieben bis zehn Tagen verdoppelt sich das Gerstenkorn, es entsteht das Grünmalz. Dieses wird bei 85 bis 105 Grad auf Darren getrocknet und anschließend geschrotet.

Ob dunkles oder helles Malz entsteht, hängt von der Temperatur und Dauer des Darrens ab. Nun beginnt der eigentliche Brauvorgang.

Dem geschroteten Malz wird Hopfen und Wasser zugeführt und beides zur „Maische“ verrührt. Jetzt beginnt ein komplizierter biochemischer Prozess. Stoffe des Malzes lösen sich im Wasser, andere wandeln sich in Zucker und Eiweiß.

Die Maische wird in Kupferpfannen gelagert und je nach Rezeptur auf Temperaturen bis 78 Grad Celsius erwärmt, dabei entsteht die Würze. Der Hopfen setzt sich als Kegel in der Mitte des Braukessels ab.

Nun wird die Würze abgekühlt, bei untergärigen Bieren auf 6 bis 9 Grad, bei obergärigen auf 18 bis 21 Grad. Jetzt beginnt der Gärprozess, dazu wird die Würze mit Hefe (einem einzelligen Pilz) versetzt.

Der Malzzucker spaltet sich in Alkohol und Kohlensäure. Beim untergärigen Bier dauert dieser Prozess circa 8 Tage, dann sinkt die Hefe zum Boden ab (sie kann übrigens fünf- bis sechsmal wiederverwendet werden).

Beim obergärigen Bier wirkt die Hefe im Sprossverband, am Ende des dreitägigen Gärprozesses sinkt die Hefe nicht ab, sondern bleibt in der Schwebelage und wird abgeschöpft.

In der Lagerung reift das Bier bei circa 2 bis 0 Grad Celsius, die je nach Sorte und Güte zwei bis sechs Wochen dauert. Dabei bindet sich die Kohlensäure ans Bier. Je länger die Lagerung, umso besser das Bier.

Ist die Lagerung abgeschlossen, kann das Bier naturtrüb belassen oder gefiltert werden. Je mehr Inhaltsstoffe dem Bier entzogen werden, umso haltbarer wird es, aber auch etwas weniger geschmacksintensiv.

**Für unsere Biere verwenden wir das besonders hochwertige, weiche Wasser der Wahnachtalsperre, Malz aus feiner Frankengerste und Hopfen aus dem besten Anbauggebiet, der Hallertau.**

**Unsere Biere lagern mindestens drei Wochen und sie werden schonend gefiltert.**

## Unsere Biere:

# Siegburger

*Naturtrüb frisch:*

*Das bernsteinfarbene untergärig gebraute Siegburger ist unser Original.*

*Die spezielle Zusammenstellung des Malzes gibt ihm seinen unverwechselbaren Geschmack.*

## MICHEL

*Rheinisch, obergärig:*

*Seit wir gemeinsam mit den Benediktinermönchen auf dem Michaelsberg das „Michel“ entwickelt haben, fragt niemand mehr nach einem Kölsch.*

*„Michel“ ist besonders bekömmlich und süffig.*



**SIEGBURGER  
ABTEIBRAUEREI**



## Unsere Saison-Biere:

### Frühlingsbier

*Ein leichtes, spritziges Bier zum Frühlingsanfang.*

*Weniger gebopft, dafür stärker eingebraut.*

*Einem Spezialmalz verdankt es seine rötliche Tönung.*

### Maibock

*Ein untergäriges Starkbier mit 17% Stammwürze und einer intensiven Hopfenblume.*

### Hefe-Weizen

*Ein klassisches Weissbier (auf Weizenbasis mit Gerstenzusatz) nach bayerischer Brauart. Die spezielle Weizen-Hefe und ausgesuchter Weizenmalz verleihen ihm seinen fruchtig-frischen Sommergeschmack.*

### Weihnachtsbier

*Mit einer erböhten Stammwürze und einer extra*

*Hopfungabe entsteht unser beliebtes Weihnachtsbier.*

*Es zeichnet sich durch eine angenehme bittere und malzig-würzige Note aus.*

### Schwarzbier

*Dunkel wie ein Winterabend.*

*Mit kräftigem Röstaroma und einer würzigen Schokoladennote, bei normalem Alkoholgehalt von 5% ein besonderer Trinkvergnügen.*