

1 Fachbegriffe bei der Bierherstellung

mälzen	<ul style="list-style-type: none"> • Gerste wird in Wasser eingeweicht und beginnt nach ca. sieben Tagen bei 15 – 18°C zu keimen • die Stärke wird in Zucker durch Enzymtätigkeit umgewandelt • entstandenes Grünmalz wird gedarrt (gedörrt/getrocknet) • Bierfarbe und Geschmack wird durch die Darrtemperatur beeinflusst: 70 – 85°C für helles Malz, 90 – 110°C für dunkles Malz, 150 – 200°C für Farbmalz
maischen	<ul style="list-style-type: none"> • Malz (geschrotet/gemahlen) wird mit dem Brauwasser gemischt (altes Wort für mischen) und langsam auf 70°C erhitzt • Enzyme im Malz verwandeln die Stärke weiter in Malzzucker • die Maische wird geläutert (gefiltert), es entsteht der Treber (nicht gelöste Teile) und die Grundwürze
Würze herstellen	<ul style="list-style-type: none"> • Grundwürze wird in der Sudpfanne erhitzt, Hopfen wird zugegeben und gekocht, Stammwürze entsteht • die Hopfenauswahl (Hopfendolde, Hopfenpellets oder Hopfenextrakt) beeinflusst maßgeblich den späteren Biergeschmack • der Stammwürzgehalt ist der Anteil der löslichen Stoffe im Biersud vor der Gärung
gären	<ul style="list-style-type: none"> • Stammwürze wird vor der Gärung abgekühlt • obergärige und untergärige Hefe wird zugegeben • obergärige Hefe: die Gärtemperatur beträgt 15 -18°C, die Hefe steigt an die Oberfläche des Sudes auf – z.B. Altbier, Weizenbier • untergärige Hefe: die Gärtemperatur beträgt 5 -10°C, die Hefe setzt sich am Boden des Gärbottichs ab – z.B. Pils, Export
reifen	<ul style="list-style-type: none"> • zur Reifung wird das Jungbier in Tanks gefüllt • Zucker wird weiter abgebaut, das Bier wird mit Kohlensäure angereichert • das Bier wird nach 1 – 4 Monaten gefiltert und abgefüllt

a Markieren Sie im Text die folgenden Wörter farblich und ergänzen Sie die entsprechenden Artikel.

das Malz

gedarrt

geschrotet

die Maische

geläutert

die Grundwürze

die Stammwürze

die obergärige Hefe

die untergärige Hefe

b Verbinden Sie die folgenden Begriffe mit der richtigen Beschreibung.

das Malz

ein anderes Wort für gemahlen oder zerkleinert

gedarrt

Malz, das mit Wasser gemischt wurde

geschrotet

Gerste, die eingeweicht und getrocknet wurde

die Maische

ein anderes Wort für getrocknet

geläutert

Maische, die gefiltert wurde und bei der die festen Bestandteile entfernt wurden

die Grundwürze

Hefe, die sich bei der Gärung am Boden sammelt

die Stammwürze

Hefe, die sich bei der Gärung an der Oberfläche sammelt

obergärige Hefe

Ein anderes Wort für gefiltert

untergärige Hefe

Grundwürze, die erhitzt und dann mit Hopfen gekocht wurde

c Schreiben Sie die Begriffe aus Aufgabe 1 b und ihre richtige Beschreibung in die folgende Tabelle.

Begriff	Beschreibung
das Malz	Gerste, die eingeweicht und getrocknet wurde
gedarrt	Ein anderes Wort für getrocknet
geschrotet	Ein anderes Wort für gemahlen oder zerkleinert
die Maische	Malz, das mit Wasser gemischt wurde
geläutert	Ein anderes Wort für gefiltert
die Grundwürze	Maische, die gefiltert wurde und bei der die festen Bestandteile entfernt wurden
die Stammwürze	Grundwürze, die erhitzt und dann mit Hopfen gekocht wurde
obergärige Hefe	Hefe, die sich bei der Gärung an der Oberfläche sammelt
untergärige Hefe	Hefe, die sich bei der Gärung am Boden sammelt

2 Die Bierherstellung

a Ordnen Sie die folgenden Schritte der Bierherstellung in die richtige Reihenfolge, indem Sie die Ziffern 1 – 9 in die Kästchen eintragen.

4	Die Grundwürze wird erhitzt .
9	Nach der Reifung wird das Bier gefiltert und abgefüllt .
3	Die entstandene Maische wird geläutert und die Grundwürze entsteht.
8	Kohlensäure wird hinzugefügt .
5	Der Hopfen wird hinzugegeben , gekocht und die Stammwürze entsteht.
1	Die Gerste wird eingeweicht und dann getrocknet .
2	Das entstandene Malz wird geschrotet und mit Wasser gemischt .
7	Das entstandene Jungbier wird in Tanks gefüllt .
6	Obergärige oder untergärige Hefe wird hinzugegeben .

b Bei der Beschreibung der Bierherstellung werden häufig Passiv-Sätze verwendet. Markieren Sie in den Sätzen aus Aufgabe 2 a alle Passiv-Formulierungen, indem Sie die Form des Verbs „**werden**“ rot und das Partizip Perfekt **blau** markieren.

werden	
<u>Singular</u>	<u>Plural</u>
ich werde	wir werden
du wirst	ihr werdet
er/sie/es wird	sie werden

Passiv

Das Passiv bildet man mit **werden** + **Partizip Perfekt**.

Position 1	Position 2		Ende
Subjekt	werden		Partizip Perfekt
Der Backofen	wird	jetzt	repariert .

c Ergänzen Sie die folgende Tabelle:

Nomen	Verb	Partizip Perfekt
das Malz	mälzen	gemälzt
das Schrot	schroten	geschrotet
die Maische	maischen	gemaischt
–	läutern	geläutert
–	einweichen	eingeweicht
die Keimung	keimen	gekeimt
die Umwandlung	umwandeln	umgewandelt
–	darren	gedarrt
die Gärung	gären	gegärt
die Reifung	reifen	gereift
die Abkühlung	abkühlen	abgekühlt

d Formulieren Sie Sätze zur Bierherstellung, verwenden Sie dazu jeweils die folgenden Begriffe in der richtigen Form und Reihenfolge:

1 Gerste – einweichen – Wasser - trocknen

Die Gerste wird in Wasser eingeweicht und getrocknet.

2 Malz – maischen – Brauwasser

Das Malz wird mit dem Brauwasser gemaischt.

3 Maische – läutern – Grundwürze

Die Maische wird geläutert und es entsteht die Grundwürze.

4 Grundwürze – erhitzen – Hopfen – zugeben

Die Grundwürze wird erhitzt und der Hopfen wird hinzugegeben.

5 Gärung – Stammwürze – zugeben – Hefe

Bei der Gärung wird der Stammwürze Hefe zugegeben.

6 Reifung – filtern – abfüllen

Nach der Reifung wird das Bier gefiltert und abgefüllt.

e Schreiben Sie einen zusammenhängenden Text über die Herstellung von Bier.

Zuerst wird die Gerste eingeweicht und dann getrocknet. Das entstandene Malz wird dann geschrotet und mit Wasser gemischt. Die entstandene Maische wird geläutert und die Grundwürze entsteht. Danach wird die Grundwürze erhitzt. Der Hopfen wird hinzugegeben, gekocht und die Stammwürze entsteht. Obergärige oder untergärige Hefe wird zur Stammwürze hinzugegeben. Die obergärige Hefe sammelt sich an der Oberfläche, dies ergibt obergäriges Bier. Die untergärige Hefe sammelt sich am Boden, dies ergibt untergäriges Bier. Das entstandene Jungbier wird zur Reifung in Tanks gefüllt. Kohlensäure wird hinzugefügt. Nach der Reifung wird das Bier gefiltert und abgefüllt.