

Sudhaus Brauerei und Gaststätte

Bahnhofstrasse 17
71638 Ludwigsburg

Telefon: 07141 – 901767
Telefax: 07141 – 902961

info@sudhaus-lb.de
www.sudhaus-lb.de

UNSERE BIERE - HERSTELLUNG

Wasser: Der überwiegende Teil des Bieres besteht aus Wasser. Die Wasserqualität ist also ganz entscheidend für den Biergenuss. Wie jeder weiß, ist Wasser nicht gleich Wasser, je nach Region und Herkunft ist es unterschiedlich hart und prägt damit den Charakter des Bieres.

Malz: Woraus wird Malz gemacht? Aus Gerste natürlich, beim Weizenbier zum Teil aus Weizen. Und warum wird Malz fürs Brauen verwendet? Weil sich die für die alkoholische Gärung benötigten Stoffe, vor allem Zucker, ohne das Mälzen nicht aus dem Gerstenkorn gewinnen lassen.

Die Gerstenkörner werden beim Mälzen zunächst ein bis zwei Tage eingeweicht, sodass sie bereits nach einigen Stunden zu keimen anfangen. Anschließend werden sie in Keimkästen etwa vier bis fünf Tage belassen. Das sogenannte Grünmalz ist entstanden. Das Darren, ein vorsichtiger Trocknungsvorgang, stoppt den Prozess des Keimens. Und hier fallen bereits ganz grundsätzliche Entscheidungen über den späteren Biertyp. Eine niedrige Temperatur um 80 Grad Celsius ergibt ein helleres Malz und damit ein helleres Bier wie z.B. das Pilsener. Wird bei 90 bis 110 Grad gedarrt, ergibt sich ein dunkle Malzfarbe für ein dunkles Bier. Dabei wird durch das Mälzen nicht nur die im Korn enthaltene Stärke teilweise in Zucker umgewandelt, viele komplexe Verbindungen wie Proteine, Fette, Vitamine und Spurenelemente wie Zink, Magnesium und Mangan werden dadurch behutsam aufgeschlossen. Sie machen Bier zu einem so hochwertigem Lebensmittel.

Hopfen: Der Hopfen gibt dem Bier sein würziges Aroma. Seine Bitterstoffe prägen den Geschmackseindruck entscheidend und das Hopfenöl verleiht Aroma. Überdies wirkt Hopfen antiseptisch und beeinflusst dadurch die Haltbarkeit positiv: er fällt Eiweiße aus und wirkt damit klärend und andere Bestandteile bewirken eine stabile Struktur des Schaums. Verwendet fürs Bierbrauen wird von dieser mehrjährigen Kletterpflanze nur die Dolde, der büschelige weibliche Blütenstand.

Hefe: Hefen sind mikroskopisch kleine einzellige Lebewesen, die in der alkoholischen Gärung Zucker in Alkohol und Kohlensäure umwandeln. Sie sind fast überall als "wilde Hefen" vorhanden. Beim Brauen werden aber wie bei der Weinbereitung Reinzuchthefen verwendet, um so den Gärungsverlauf kontrollieren zu können und die Bildung unerwünschter Stoffe auszuschließen.

Die verschiedenen Hefestämme führen zu ganz unterschiedlichen Bieren. Wichtigstes Unterscheidungsmerkmal sind obergärige und untergärige Hefen. Untergärige Hefen setzen sich bei der Gärung am Boden ab, sie benötigen Temperaturen von 6 bis 10 Grad. Typische untergärige Biere sind Pilsner, Export und Märzen. Die obergärigen Hefen lieben es wärmer: sie steigen während der Gärung bei 15 bis 20 Grad nach oben und liefern uns das Weizenbier (im Rheinland das Kölsch oder Alt).

Die Vorgänge des Bierbrauens:

Am Anfang des eigentlichen Brauvorgangs steht das Malz. Es wird geschrotet und mit dem Wasser zur Maische vermengt im Verhältnis von durchschnittlich 17 kg Malz auf 100l Wasser, dem gewünschtem Biertyp entsprechend. Dann wird die Maische schrittweise erhitzt, dabei wird Stärke in Zucker umgewandelt. Im Läuterbottich werden die unlöslichen Malzrückstände, der Treber, von der flüssigen Würze getrennt.

Diese Würze leitet der Braumeister in die Sudpfanne. Dort wird der Hopfen zugegeben und während eines Kochvorgangs von rund eineinhalb Stunden entsteht die Stammwürze. Ihr Gehalt sagt bereits etwas über den späteren Alkoholgehalt aus.

Erst im Gärbottich werden die Hefen zugegeben, sie wandeln den Zucker in Alkohol, Kohlensäure und Wärme um. Nicht umgewandelte Bestandteile der Würze prägen den Charakter der Bieres und verleihen „Vollmundigkeit“. Nach abgeschlossener Gärung wird die Hefe „abgezogen“, das Bier gelangt in den Lagertank, wo es mehrere Wochen (je nach Biersorte 3-8 Wochen) reift, bis es bei uns frisch aus dem Zapfhahn ausgeschenkt wird..

SORTEN

Im Sudhaus werden stets 4 hausgebraute unfiltrierte – daher naturtrübe – Biersorten angeboten: neben dem hellen und dunklen Hausbräu und dem Weizen werden Ihnen laufend wechselnde Saisonbiere, von süffig-dunkel über rauchig-herb bis bock-stark angeboten.

Hausbräu hell

Bitter- und Aromahopfen geben dem vollmundigen Pils-charakteristischen hellen, untergärigen Hausbräu seinen typisch herben Geschmack. Die Lagerzeit beträgt ca. 3-4 Wochen. Unser Hausbräu hell hat eine Stammwürze von 11,8 % und einen Alkoholgehalt von 4,7 vol.%.

Hausbräu dunkel

Mit ausgeprägten Malzaroma ähnelt unser Dunkles dem Münchner Biertyp, nach einer 4-6 wöchigen Lagerung erhält es seinen unverkennbaren Geschmack. Das dunkle Hausbräu hat eine Stammwürze von 12,5 % und einen Alkoholgehalt von 5,2 vol.%.

Weizenbier

Unser mildes und aromatisches, obergäriges Weizen wird mit bester Allgäuer Hefe und reinem Aromahopfen hergestellt. Die Lagerzeit beträgt ca. 2-3 Wochen Das Weizenbier hat eine Stammwürze von 12,5 und einen Alkoholgehalt von 5,2 vol.%.

Unsere Saisonbiere wechseln je nach Jahreszeit:

Weizen-Bock (Frühjahr und Weihnachten)

Maibock

Rauchbier (Herbst)

Festbier (je nach Anlass)

Doppelbock (Frühjahr und Herbst)

DIE GESCHICHTE DER BRAUKUNST

Seit 8000 Jahren trinken die Menschen Bier: auf einer Tontafel der Sumerer aus dem 4. Jahrtausend vor Christi wurde das älteste Bierrezept gefunden. Als Grundstoffe wurden Wasser und Brotgetreide - wilder Hafer und wilde Gerste - verwendet. Und: der Biergenuss war damals an ein religiöses Ritual gebunden.

Im Zuge der Kultivierung von Weizen und Gerste wurde das Brauen immer wichtiger. Die Babylonier perfektionierten die Braukunst und im alten Ägypten der Pharaonen galt Bier als Volksgetränk.

Auch noch im antiken Rom war Bier sehr beliebt. Mit der Übernahme des Traubenanbaus aus Griechenland wurde in der Zeit um Christi Geburt das Bier verdrängt.

Nicht so bei den Germanen: sie brauten und tranken Bier schon seit etwa 800 v. Chr. Bis ins Mittelalter wurde in Deutschland Bier in den Haushalten gebraut. Bereits im 7. Jahrhundert fingen die Klöster mit Bierbrauen an, um für die Fastenzeit einen nahrhaften Trunk zu bekommen.

Das Bierbrauen entwickelte sich bei den Ordensbrüdern als bedeutende Einnahmequelle. Und so entstand der Bedarf, die Braukunst in geregelte Bahnen zu lenken, denn zu dieser Zeit wurde dem Bier noch allerlei verschiedenste Kräuter beigegeben.

Das deutsche Reinheitsgebot:

Im April 1516 erließ darum Herzog Wilhelm IV. in Bayern, das berühmte Reinheitsgebot, das ausschließlich Wasser, Malz und Hopfen als Zutaten erlaubt.

Der 23. April wird deshalb als "Tag des Bieres" gefeiert. Die Wirkungsweise der Hefe war damals noch unerforscht. Im Jahre 1876 konnte Louis Pasteur in seinem Werk "Études sur la Bière" die biochemischen Grundlagen bei der Herstellung von Bier erklären. Viel zu verdanken haben alle Biertrinker auch Carl von Linde, der im gleichen Jahr die erste funktionsfähige Kühlmaschine konstruierte. Mit ihrer Verwendung konnte die Herstellung von untergäurigem Bier revolutioniert werden.