

Zuordnungsaufgabe zum Thema "Bier brauen"



- Sudhaus > < Prozess, bei dem das Maischwerk erhitzt wird, um eine Extraktion von Aromen, Farbstoffen und Stärke aus dem Malz zu ermöglichen
- Kochen > < Zeit, die das Bier nach der Gärung benötigt, um seinen Geschmack zu verbessern
- Hopfen > < Mischung aus Wasser, Malz und Hopfen, die während des Brauprozesses gekocht wird
- Malz > < Mikroorganismus, der für die Gärung des Biermaischwerkes verantwortlich ist
- Reifung > < Prozess, bei dem die Hefe den Zucker im Maischwerk vergärt und Alkohol und Kohlenstoffdioxid produziert
- Gärung > < Bereich in einer Brauerei, in dem das Maischwerk hergestellt wird
- Hefe > < Prozess, bei dem das Bier bei niedrigen Temperaturen gelagert wird, um eine weitere Reifung und Klärung zu ermöglichen
- Maischwerk > < Rohstoffgrundlage für Bier, das aus geröstetem Getreide hergestellt wird
- Lagern > < Pflanze, die dem Bier einen charakteristischen Geschmack und Bitterkeit verleiht