

# Passwort Deutsch 1

## Ein Bierrezept: Wie braut man Gose?

### Das Schroten.

Der Bierbrauer braucht Gerste. Schroten heißt: die Gerste mahlen. Man bekommt dann Gerstenmalz. Der Prozess dauert 45 Minuten.

### Das Maischen.

Maischen heißt: das Gerstenmalz mit Wasser mischen. Das Maischen dauert 2 Stunden.

### Das Läutern.

Läutern heißt: nach dem Maischen verschiedene Substanzen trennen. Man braucht eine Substanz, die Würze.

### Das Würzekochen.

Würzekochen heißt: Die Substanz "Würze" muss man eine Stunde kochen.

### Der Whirlpool.

Im Whirlpool trennt man das Eiweiß. Das dauert 30 Minuten.

### Das Würzekühlen.

Nach dem Whirlpool ist die Würze sehr heiß. Man muss die Würze jetzt kühlen (20°C). Das dauert eine Stunde.

### Die Gärung.

Man gibt Hefe in die Würze. Jetzt entstehen Alkohol und Kohlendioxid. Das dauert 3-7 Tage. Dann hat man "Jungbier".

### Die Reifung.

Das "Jungbier" muss reifen. Man muss warten, bis es klar ist und gut schmeckt. Das dauert drei Wochen. In den drei Wochen kontrolliert man immer wieder die Qualität.

### Das Abfüllen.

Jetzt kann man das Bier in Flaschen abfüllen.  
Prost!