# Burgdorfer Bier im Kornhaus

Liebe Gäste

Hier finden Sie die wichtigsten Informationen, Zahlen und Fakten rund um die Bierproduktion im Kornhaus. Seit Dezember 2012 wird hier das gute Burgdorfer Bier gebraut…

## Das Sudhaus



Das Sudhaus im Parterre ist das Herzstück unserer Brauerei. Hier legt das Zusammenspiel von Wasser, Malz und Hopfen Farbe, Geschmack und Charakter unserer Biere fest.
In der Maisch-Würzepfanne (Gefäss Richtung Eingang) werden die Malzinhaltsstoffe in eine wasserlösliche Form gebracht (vor allem wird Stärke zu Zucker umgewandelt). Später kochen die gewonnenen 30 hl (3.000 Liter) Bierwürze darin, durch die Zugabe von Hopfen bekommt das Bier seine angenehme Bittere und das feine Hopfenaroma.
Der Läuterbottich (mittleres Gefäss) dient dem Trennen von flüssigen (Bierwürze) und festen (Treber) Bestandteilen. Seine Funktionsweise ähnelt dabei derjenigen eines grossen Siebes.
Der dritte Braukessel – der Whirlpool – hat die Aufgabe, die Bierwürze nach dem Kochen von Hopfenresten zu befreien. Dafür nutzt er den „Teetasseneffekt“ aus. Durch das seitliche Einpumpen der heissen Würze dreht sich die ganze Flüssigkeit. Der sogenannte Trub setzt sich in der Mitte ab und die blanke Würze kann seitlich abgezogen und Richtung Gärkeller befördert werden.
Die Einbringung des Sudhauses war eine besonders spannende Herausforderung: Zuerst haben wir die drei Kessel über einen neuen Liftschacht und einen eigens geschaffenen Wanddurchbruch in den Keller geschafft. Anschliessend gelangten sie durch die Öffnung im Boden, die nun über eine begehbare Glasplatte den Blick in den darunterliegenden Gärkeller ermöglicht, wieder nach oben, um dann an Ort und Stelle wieder zusammengebaut zu werden.

## Der Gär- und Lagerkeller



In den äusseren zylindrokonischen Gärtanks findet während etwa sieben Tagen die Hauptgärung statt. Hierbei wandeln die jetzt beigefügten 60 Liter Hefe den grössten Teil des im Sudhaus gebildeten Zuckers in Alkohol und Kohlensäure um. Da durch die Gärung Wärme entsteht, kühlen wir die fünf 60 hl (6.000 Liter) und drei 30 hl (3.000 Liter) grossen Tanks im ehemaligen Theaterraum mit dem Fundament des alten Selsturm ständig. Sie sind stets auf der für den jeweiligen Prozess benötigten Temperatur (10°-21°C), da diese einen massgebenden Einfluss auf den Geschmack des Bieres hat.
An die Hauptgärung schliesst sich eine mehrwöchige Lagerungsphase an, in der unser Bier in insgesamt acht 60 hl und vier 30 hl- Tanks bei Temperaturen um 0°C geschmacklich noch reift. Hefe und andere Trübstoffe setzen sich ab, das Bier reichert sich mit Kohlensäure an und wird weicher und bekömmlicher.

## Die Flaschen- und Fassabfüllung




In unserer Flaschenabfüllung im ehemaligen Kulturgüterschutzraum reinigen wir unsere Flaschen nach dem maschinellen Auspacken zuerst in der Flaschenwaschmaschine gründlichst. Anschliessend werden sie im Leerflascheninspektor auf Beschädigungen geprüft und erst dann mit einer Geschwindigkeit von bis zu 3.000 Fl. pro Stunde befüllt und etikettiert, bevor sie wieder vollautomatisch in die ebenfalls gereinigte Harasse oder in Kartons gepackt werden.Die Fassabfüllanlage reinigt und füllt ebenfalls vollautomatisch bis zu 40 Fässern pro Stunde.