

Brauhaus Castel

Otto-Suhr-Ring 27 ~ 55252 Mainz-Kastel
Tefon (0 61 34) 2 49 99 ~ www.Brauhaus-Castel.de



Gaststätte ~ Brauerei ~ Biergarten

Bei uns im Brauhaus Castel wird nur nach deutschem Reinheitsgebot gebraut. Weiches Wasser aus einer Quelle im Taunus, hochwertige Sommer-Gerste, deutscher Aroma-Doldenhopfen und eine ausgesuchte Reinzuchthefer sorgen für ein hochqualitatives Endprodukt - unser Bier!

Sudwerk:

Bei Braubeginn kommt Wasser und geschrotetes Malz in den Braukessel. Bei Temperaturen zwischen 58° C und 78° C bauen die Malzenzyme die Stärke zu Zucker ab.



Im Läuterbottich werden die festen Malzbestandteile der "Tæber" von der flüssigen Phase getrennt. Diese "Würze" wird mindestens 60 Minuten mit Hopfen gekocht. Die heiße Würze wird nun über den Würzekühler in den Gärkeller gepumpt.



Gärkeller:

Hier gelangt die herunter gekühlte Würze in den Gärbottich, wo unsere Hefe zugesetzt wird und die Gärung einsetzt. Zwischen 6° C und 11° C wird innerhalb von acht Tagen der Malzzucker in Alkohol und Kohlendioxid umgewandelt.



Lagerkeller:

Danach gelangt das "Jungbier" in den Langertank, wo es für mindestens vier Wochen reifen kann. Bei der "Nachgärung" bindet sich die Kohlensäure und unser Casteler Bier erhält seinen finalen Charakter. Frisch und naturtrüb wird es für unsere Gäste ausgeschenkt.

*Castel' er Bier
... das Lebenselixier!*

Zum Wohl!

Ihr Braumeister
Brauhaus Castel

