# Video: Wie Bier gebraut wird

(http://www.youtube.com/watch?v=uQrFbfQcsGw)

**Vokabeln**

**mischen** to mix

**der Braumeister** brewmaster

er hat sich das Kreuzband gerissen he tore his ACL

tapfer brave, valiant

das Sudhaus mashhouse [where the mash (Maische) is made]

nicht gleich alles auf einmal not everything at once right away

**es schaffen + Infinitiv** to succeed in (or here: be capable of) doing something

**X in seine Bestandteile zerlegen** to disassemble/take apart X into its component parts

**das Eiweiß, -e** protein

komplizierter als es sich anhört more complicated than it sounds

**stufenweise** in stages

**X mit Y versetzen** to add Y to X (usually reduces the quality - but not here)

**der Geschmack** taste

grässlich sehr, sehr schlecht

der Gärtank fermentation tank

**der Stoffwechsel** metabolism

**verhindern** to prevent

**überprüfen** to test (whether something meets a given standard)

 auf Schäden überprüfen to check for damage

die Reinheit purity

der Kieselgur ["kleine versteinerte Algen"] diatomaceous earth, kieselgur [rock composed of a type of fossilized algae]

**ab•füllen** to bottle

**das Fass, ¨-er** barrel

**haltbar** durable; will stay good

**verderben, er/sie/es verdirbt, ist verdorben** to go bad

Zum Wohl! Prost!

**Fragen**

1. Hefe ist ein einzelliger \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_. Es gibt über \_\_\_\_\_\_ verschiedene Hefearten. Kann man sie alle für Bier benutzen?
2. Wie schmeckt das erste "Bier", das Jürgen probiert? Hätten Sie den Mut, es zu probieren?
3. Wie beschreibt die Sprecherin, was im Sudhaus gemacht wird? "Dort werden…"
4. Welche Zwei Zutaten kommen zuerst zusammen?
5. Was sagt die Sprecherin: welche zwei wichtigen Chemikalien sind im Getreide vorhanden [=present]?
6. Wie definiert die Sprecherin Enzyme?
7. Was wird (durch die Enzyme) aus der Stärke?
8. Damit sich die Stärke und die Enzyme schneller vom Getreide lösen [=separate], wird das Malz \_\_\_\_\_\_\_\_\_ & \_\_\_\_\_\_\_\_
9. Wie heißt die Mischung aus Wasser und geschrotetem Malz? Auf welche Temperatur wird sie erhitzt?
10. Im Läuterbottich wird der \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ von der \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ getrennt. Wie lange dauert das?
11. Während die Würze gekocht wird, wird sie mit \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ versetzt. Das gibt dem Bier den \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.
12. Auf welche Temperatur muss die Würze nach dem Kochen gekühlt werden?
13. Es gibt obergärie und untergärige Hefe. Was ist der Unterschied? Welche benutzt man für welches Bier?
14. Wie schmeckt die Hefe? Würden Sie sie probieren? Was ist schlimmer, das "Bier" am Anfang des Videos, oder die Hefe?
15. Der **aerobe** Hefestoffwechsel [nicht im Video]: **Glucose + Hefe + Sauerstoff => Kohlendioxid + Wasser** (+ Energie).
Wie funktioniert der **anaerobe** Hefestoffwechsel im Video? **Glucose + Hefe =>**
16. Im Video sehen wir ein Ethanolmolekül. Was ist seine chemische Formel? Identifizieren Sie die Atome (nach Farben)!
17. Wie lange dauert der Gärungsprozess insgesamt? Warum ist dabei ein relativ hoher Druck nötig?
18. Welche zwei Aspekte des Biers werden im Bierlabor geprüft?
19. Was wird am Ende von dem Kieselgurfilter herausgefiltert?
20. Das fertige Bier wird nicht nur in Flaschen, sondern auch in \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ abgefüllt.
21. Wie erkenne ich, ob mein Bier schlecht geworden ist?