

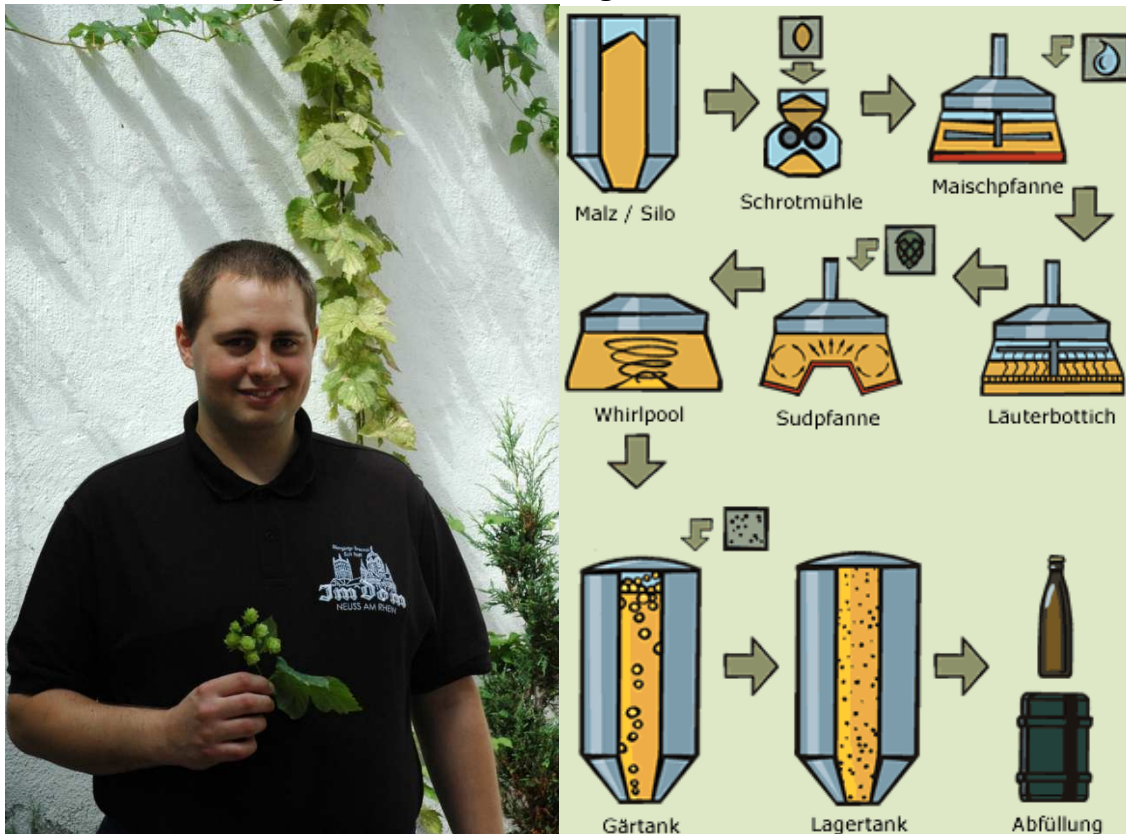
DAS IST NOCH ECHTE BRAUKUNST !

WIE DIE UNVERGLEICHLICHE NEUSSER BIRSPEZIALITÄT „DOM'S ALT“ ENSTEHT

FOLGEN SIE UNS AUF EINEM KLEINEN RUNDGANG DURCH UNSERE BRAUSTÄTTE...

In der Hausbrauerei „Im Dom“ genießen Sie als Bierliebhaber und Kenner eine mit handwerklichem Können zubereitete obergärige Bierspezialität: Dom's Alt. Die langjährige Erfahrung unseres Brauers gewährleistet eine hervorragende und gleichbleibende Qualität, auf die Sie sich verlassen können.

Dom's Alt wird nach dem deutschen Reinheitsgebot von 1516 aus vier erstklassigen Rohstoffen hergestellt: Braugerste, Wasser, Naturhopfen und Hefe. Fest steht: Ein Bier braucht Heimat. Das bedeutet für uns, dass die für die Herstellung von Dom's Alt verwendete Braugerste ausschließlich regionaler Herkunft sein muss.



unser Brauer Herr Marcel Gossen

Brautafel des Brauerbundes

1. DAS MÄLZEN

Die Inhaltsstoffe der Gerste, speziell die Stärke, müssen für den Brauprozess aufbereitet werden. Die Bedeutung des Mälzens besteht darin, die Bildung von Enzymen und deren Auflösung – den Abbau von Stärke und Eiweiß – in Gang zu setzen. Durch das Einweichen, Quellen und Keimen wird aus der Gerste so genanntes Grünmalz.

Der Keimvorgang wird durch das Darren mit heißer Luft abgebrochen, die Wurzelkeime sodann entfernt. Im Gegensatz zur Gerste lässt sich ein Malzkorn leicht durchbeißen und hat einen süßlichen Geschmack. In der Schrotmühle wird das Malz in Spelzen, Grobgrieße, Feingrieße und Mehl zerkleinert.

2. DAS EINMAISCHEN



UNSER SUDHAUS

Zur Gewinnung der Maische wird das Malzschrot in der Maischpfanne mit reinem Brauwasser versetzt. Das Malz-Wasser-Gemisch wird nun unter beständigem Rühren stufenweise erwärmt. Enzyme bewirken, dass die Inhaltsstoffe des Malzes abgebaut werden. Auch der Eiweißgehalt wird dadurch nach und nach reduziert.

Die Stärke wird in Malzzucker verwandelt, der sich löst und auf diese Weise den später zu vergärenden Extrakt bildet. Am Ende des Maischprozesses wird die gehaltvolle Flüssigkeit auf eine Temperatur von etwa 78 °C aufgeheizt und die gesamte Maische schließlich heiß auf den Läuterbottich gepumpt.

3. DIE LÄUTERUNG



4. DER SUD WIRD ANGESETZT

Die abgeläuterte Würze fließt nun in die kupferne Sudpfanne, wo sie 1 bis 1,5 Stunden unter Beigabe von sehr feinem *Tettnanger* Aromahopfen gekocht wird. Dieser verleiht unserem Dom's Alt seinen unvergleichlichen und angenehm herben Geschmack und das charakteristische Aroma. Der Hopfen fördert zudem die Haltbarkeit des Bieres. Vor dem nächsten Verarbeitungsschritt wird die Stammwürze, also der Extraktgehalt der Würze, bestimmt: 11,4 bis 11,8 % Stammwürze entsprechen einer Lösung von 11,7 kg Zucker in 100 l Würze.

5. Klärung und Kühlung der Würze





6. DIE GÄRUNG

In zwei großen, 2300 Liter fassenden Kombigärtanks wird die Würze mit Hefe versetzt, die sofort die Gärung auslöst. Sie wandelt den Zucker in Alkohol und Kohlensäure um. Für Dom's Alt wird unsere eigene obergärige Reinzuchtheffe, die sortenrein aus einer einzigen Hefezelle herangezüchtet wird, verwendet. Die obergärige Hefe steigt – im Unterschied zu untergäriger – nach der Gärung nach oben. Der Brauer kann somit ganz genau kontrollieren, wie weit der Gärprozess fortgeschritten ist.



7. DIE LAGERUNG

Nach der Vergärung dauert es noch ein wenig, bis der frisch gebraute Gerstensaft abgefüllt und ausgeschenkt werden kann. Das Jungbier, wie es jetzt heißt, wird über Edelstahlleitungen aus den Gärtanks in unseren historischen Lagerkeller aus dem Jahre 1867 gepumpt. Dort kann es mehrere Wochen bei Temperaturen um 3 °C nachgären und ausreifen. Das geschieht in Edelstahltanks, in denen sich das Bier auf natürliche Weise mit Kohlensäure anreichert und bis zur geschmacklichen Vollendung ausreift.



8. **ABFÜLLUNG UND AUSSCHANK**

Nach der Reifung werden die Heferückstände im Bier durch das so genannte Abschießen der Hefe entfernt. Anschließend werden die restlichen Trübstoffe abgesondert, bevor Dom's Alt in Fässer abgefüllt bzw. für den Ausschank vorbereitet wird. Um sich von der Güte des Bieres zu überzeugen, hat der Brauer zuvor das klare, „blanke“ Produkt noch einmal überprüft.

Die vier 1000-Liter-Edelstahltanks, in denen unser Dom's Alt für den Ausschank in unserer Brauereigaststätte an der Michaelstraße in Neuss lagert, befinden sich direkt unterhalb der Gasträume in Kellergewölben aus dem Jahre 1601. Seit mehr als 410 bürgt die Brauerei „Im Dom“ für rheinische Bierkultur. Dieser Tradition fühlen wir uns verpflichtet.

Unser Ausschankkeller



Auf Ihr Wohl!

