



B I E R
A U S
E I G E N E M
K E L L E R

Die Ausrüstung



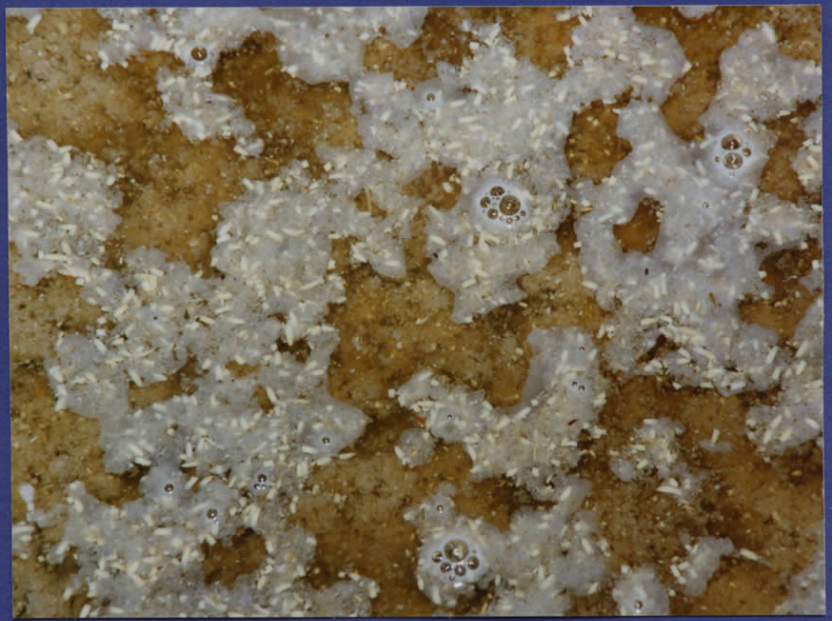
Malz und Wasser mischen



Die Maische



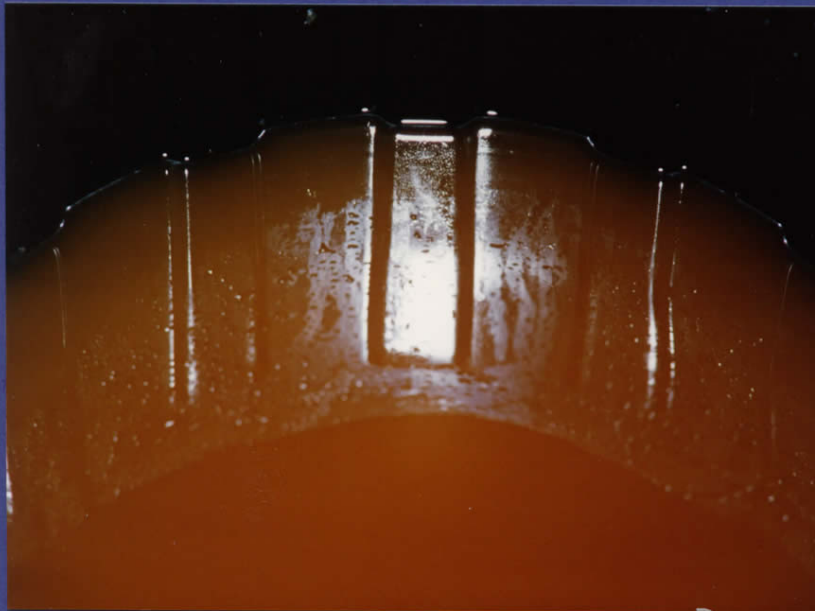
Hopfen zerkleinern



Abläutern



Würzekochen



Nach dem Schlauchen



Nach 24 Stunden: Gärung



Hefe steigt auf



Nach einigen Tagen



Abfüllung des Bieres



Hefesterne im Gärbotich

