



1

Anlieferung Rohstoff

Bestes Malz wird zur Brauerei Ramseier Suisse AG in Hochdorf (LU) geliefert.



2

Malzlagerung
Das Malz wird in Silos gelagert.



3

Malzverarbeitung
Das Malz wird dem Silo entnommen, gesäubert und gemahlen.



6

Beigabe von Hopfen
Die Würze wird anschliessend in der Würzepfanne mit Hopfen vermengt.



5

Erhitzen
Das Malz wird langsam auf ca. 70 Grad erhitzt. Das ergibt die vitamin- und mineralhaltige «Würze».



4

Maischen
Das Malz wird in den Maischebottich gegeben.



7

Kochen

Das Würze-Hopfungemisch wird gekocht.



8

Klärung

Die heisse Flüssigkeit wird geklärt und auf die zur Gärung benötigte Temperatur heruntergekühlt.



9

Gärung

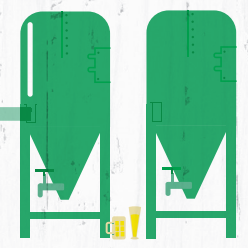
Im Gärtank wird die Hefe beigegeben. Sie leitet den Gärprozess ein, wo Alkohol und Aromen entstehen.



12

Abfüllen und Verpacken

Das fertige Bier wird in frische Fässer, Flaschen und Dosen abgefüllt und luftdicht verschlossen.



10

Lagerung

Bei der Nachgärung in den Lagertanks sättigt sich das Jungbier mit natürlicher Kohlensäure.

11

Filtrieren

Das Lagerbier wird anschliessend filtriert, wobei die klare Farbe des Biers entsteht.



13

Auslieferung

Das Bier wird mit LKWs ausgeliefert und steht erfrischend kühl in Ihrer LANDI für Sie bereit.