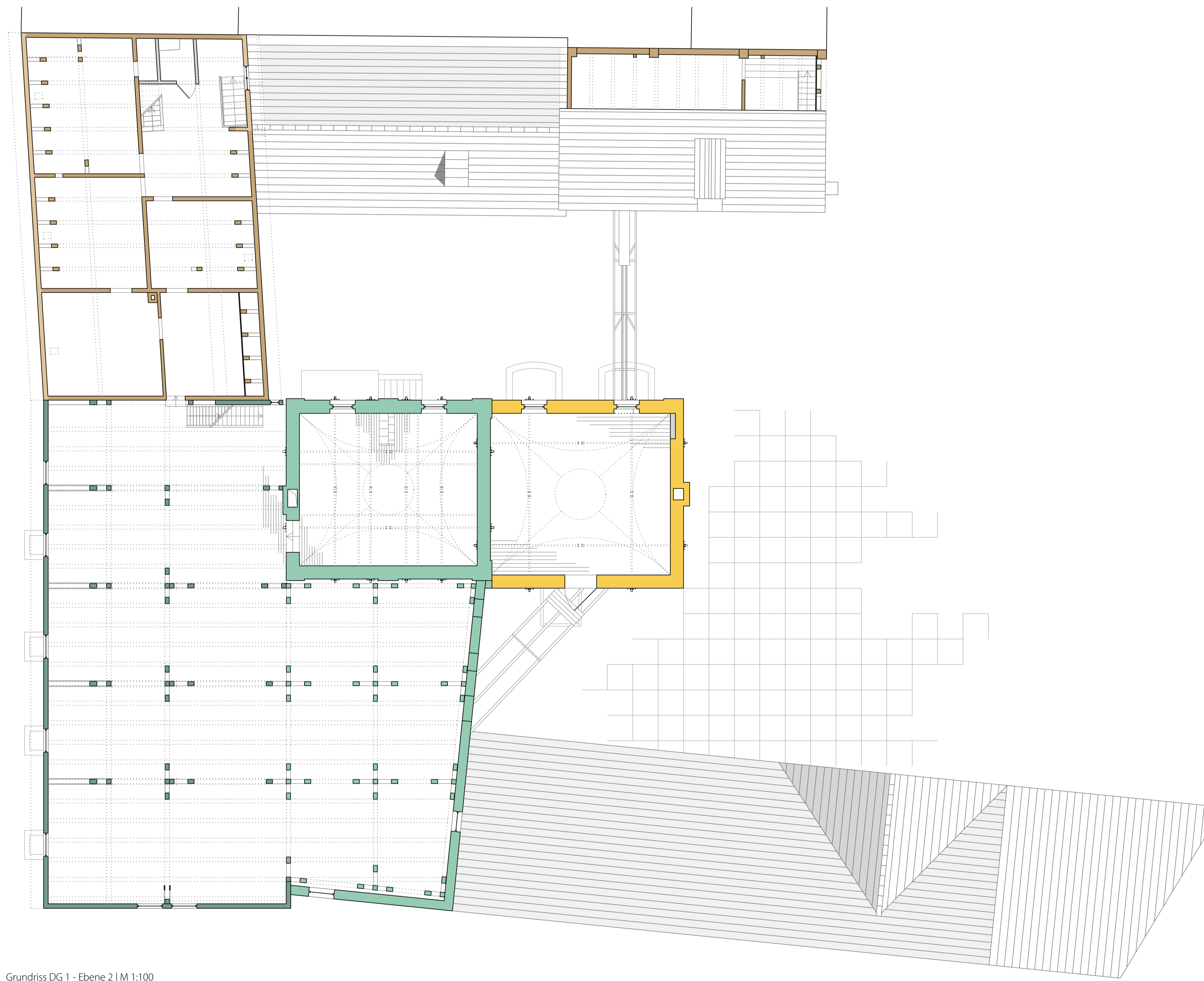
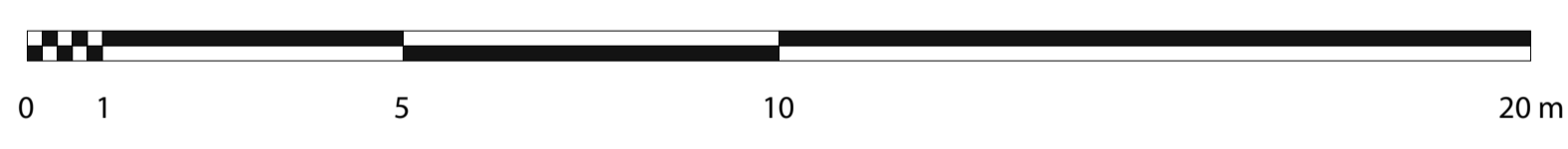




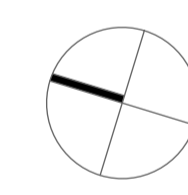
Grundriss OG 2 - Ebene 1 | M 1:100



Grundriss DG 1 - Ebene 2 | M 1:100



- 1607
- 1862
- 1875
- 1877
- 1886
- 1901
- 1912
- 1913
- 1920



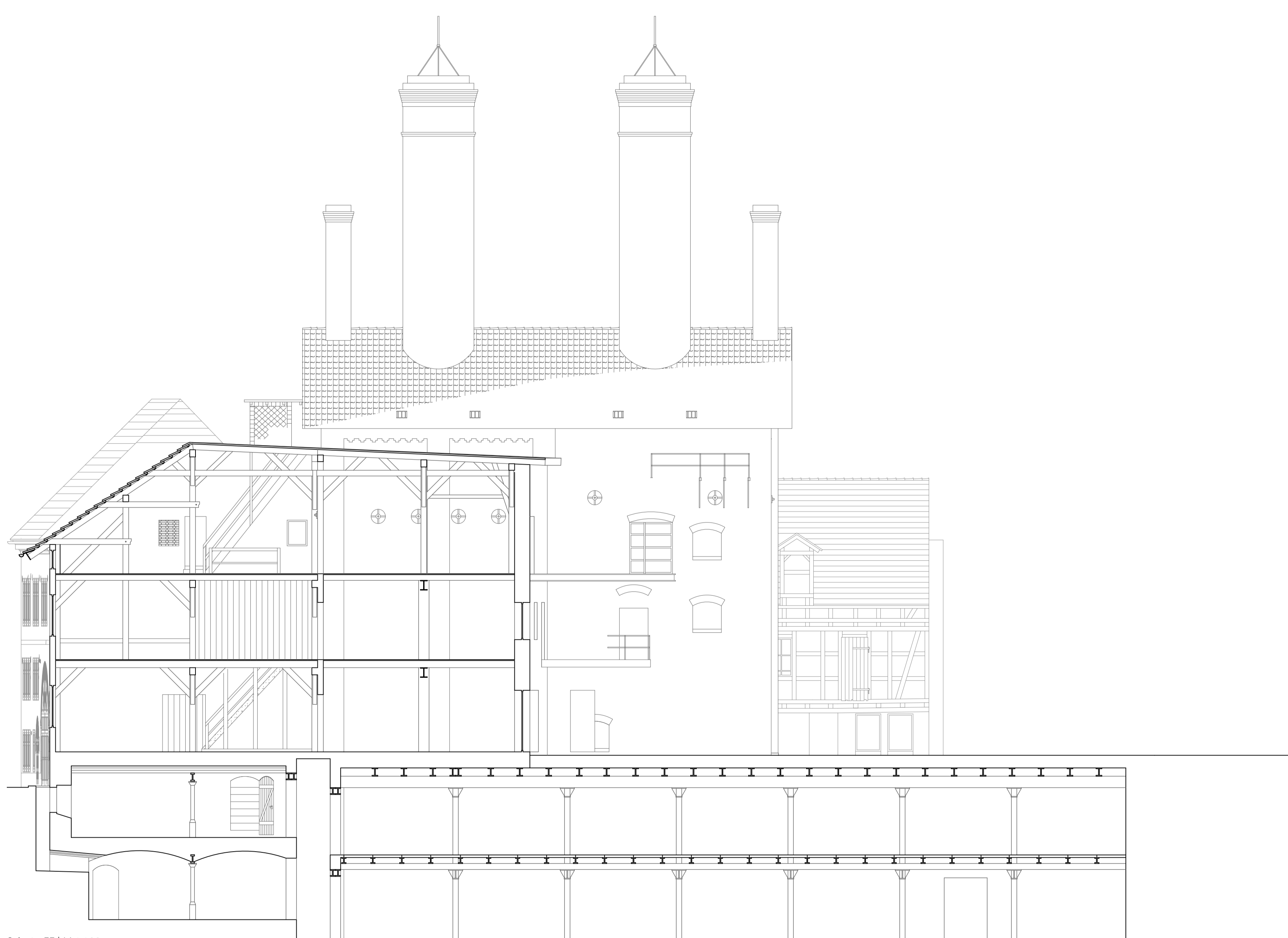
### Gebäudeteile der Malzfabrik: die Darre

Die Darre ist eine seit der Vorzeit bekannte Einrichtung zum Trocknen von Gütern, bei deren Aufbewahrung der Befall mit Pilzen und anderen Schädlingen vermieden werden soll. Dazu wurden die unterschiedlichsten Vorrichtungen gebaut. Diese Konservierung, bei der es u. U. auch versehentlich zum Rosten kommen kann, betraf vor allem das Getreide.

Auf der Futt wird bei der Malzherstellung das Grünmalz getrocknet, das heißt gedörst bzw. gedarrt. Durch den Entzug der Feuchtigkeit wird Malz lagerfähig. In der Darre wird das Grünmalz auf luftdurchlässigen Horden aufgeschichtet. Von unten durchströmt heiße Luft den „Haufen“ und entzieht ihm so die Feuchtigkeit. Dies geschieht in zwei Teilschritten.

Während der ersten Phase, dem Schwellen bleibt die Temperatur im Keimling relativ konstant. Die Wärmeenergie wird im wesentlichen zur Verdunstung der Feuchtigkeit aufgewandt. Dies ermöglicht eine Schonung der im Keimling vorhandenen Enzyme.

In der zweiten Phase, dem Abdarren steigt die Temperatur stark an und die Poren im Korn schließen sich. Die Höhe der Temperatur sowie die Dauer dieser zweiten Phase entscheiden über die spätere Bierfarbe. Je höher bzw. länger, umso dunkler wird das Gebräu.



Schnitt EE | M 1:100

