

	<p>Objekt: Filteranlage der Stifts-Brauerei</p> <p>Museum: Museum des Heimatvereins Hörde Hörder Burgstraße 18 44263 Dortmund 0157 389 633 12 johan.bruecher@t-online.de</p> <p>Sammlung: Bier</p> <p>Inventarnummer: 2024.4194</p>
--	---

Beschreibung

Beim Filtrieren werden restliche Hefezellen und Trübungsstoffe aus dem Bier entfernt. Hierbei werden Tiefenfiltration und Sieb- oder Oberflächenfiltration angewandt. Der erste Schritt ist die Tiefenfiltration, bei der Kieselgur zum Einsatz kommt. Durch seine feine Struktur kann er Hefe sicher zurückhalten.

Quelle: <https://www.bier.de/wissen/filtrieren-des-bieres-2/>

Grunddaten

Material/Technik:

Papier

Maße:

H 14 cm; B 20 cm

Schlagworte

- Bier
- Brauerei
- Filtern
- Fotografie