



Früher wurde das Korn hinter dem Stubenofen gekeimt und im Backofen gemalzt. Heutzutage gibt es Malz zu kaufen, das mit dem Roggenschrot gemischt wird, dadurch kann Stärke in Zucker umgewandelt werden. Nach der Malzbeigabe wird die Verzuckerung nach drei bis vier Tagen kontrolliert. Es wird kaltes Wasser zugegeben, um die richtige Vergärungstemperatur zu erreichen. Danach wird gut durchgemischt.



