



Lebensmittel & Getränke

ANWENDUNG IM DETAIL

Food & Beverages

APPLICATION IN DETAIL

SiebkorbfILTER zur Kalthopfung von Bier

Mit Kalthopfung, auch Hopfenstopfen genannt, wird im Rahmen des Bierbrauens eine Hopfengabe bezeichnet, die erst nach der Hauptgärung erfolgt. Die Kalthopfung wird angewendet, weil die gärende Bierwürze und der sich dabei bildende Alkohol besonders die Hopfenaromen extrahiert.

Mit einer Kalthopfung im Lagertank werden kaum Bitterstoffe aus dem Hopfen gewonnen, da sich diese bei Lagertemperatur kaum extrahieren lassen. Die ätherischen Öle des Hopfens hingegen werden gut in die Würze eingebunden. Dementsprechend werden für das Kalthopfen besonders Aromahopfensorten verwendet. Früher wurde dazu der Hopfen – ähnlich wie bei einem großen Teebeutel – in einem groben Sack in den Lagertank gehängt. Feine Hopfenreste setzten sich am Gefäßboden ab und mussten entfernt werden.

Heutzutage wird der Hopfen in lebensmittelkonforme WTBF-Siebkörbe aus Edelstahl gefüllt und in passende Wolftechnik Beutelfiltergehäuse eingebaut. Die gärende Bierwürze wird solange über die Siebkörbe mit dem Hopfen im Kreislauf gefahren, bis die Kalthopfung abgeschlossen ist. Durch die feine Auskleidung der WTBF-Siebkörbe mit Edeltstahlgewebe verbleiben sowohl der Hopfen als auch die feinen Hopfenreste in den WTBF-Siebkörben. Am Ende des Prozesses werden die Siebkörbe mitsamt dem darin befindlichen Hopfen entfernt. Die Körbe werden geleert und können nach dem abschließenden Reinigen wiederverwendet werden.

Strainer basket filter for dry hopping of beer

In the case of dry hopping, hops are added after primary fermentation has taken place. Dry hopping is used because the fermenting wort and in particular the alcohol that forms during this process extracts the beer aroma.

When dry hopping in a storage tank, hardly any bitter substances are extracted from the hops, since they can hardly be extracted at storage temperature. By contrast, the essential oils bind well into the wort. As a result, aroma hops in particular are used for dry hopping. To do this, people used to suspend the hops in a sack – in a similar way to a big teabag – in the storage tank. Fine hop residue settled at the bottom of the container and it had to be removed.

Today, the hops are filled in food-safe WTBF strainer baskets made of stainless steel and installed in suitable Wolftechnik bag filter housings. The fermenting wort is circulated across the strainer baskets containing the hops until dry hopping is completed. Due to the stainless steel mesh cladding of the WTBF strainer baskets, they retain both the hops and the fine hop residue. At the end of the process, you remove the strainer baskets together with the hops that they contain. The baskets are emptied and you can use them again after cleaning.



WTBF-Siebkörbe
WTBF Strainer Baskets