



Quelle: Bayerischer Brauerbund e.V.



**Forschungsbrauerei  
St. Johann**

Unser Wissen für Ihren Erfolg!

**Forschungsbrauerei St. Johann**  
**Hopfenveredlung St. Johann GmbH & Co. KG**

Mainburger Straße 15 · D-93358 Train-St. Johann  
Tel.: +49 9444 878-165 · Fax: +49 9444 878-178

info@forschungsbrauerei.com · www.forschungsbrauerei.com

Unsere Braumeister freuen sich auf ein Gespräch mit Ihnen!



**Forschungsbrauerei  
St. Johann**

IMA G 0 8 7 · böhm/1.000/5-06







Wir, die Forschungsbrauerei St. Johann, sind Ihr Partner für Forschung und Entwicklung. Neben modernen technischen Einrichtungen zur Herstellung, Filtration und Abfüllung von Bier bieten wir Ihnen ein gut ausgestattetes Labor und ein trainiertes Verkosterpanel. Unsere hervorragend eingespielte Brauereimannschaft verfügt über eine Fülle von Erfahrungen aus verschiedensten Forschungsprojekten. Viele Ergebnisse aus diesen Arbeiten fanden bereits Eingang in Publikationen der Fachpresse.

Wann dürfen wir für Sie forschen?





Andreas Gahr

Diplombraumeister Andreas Gahr wurde in einer der renommiertesten Brauereien Münchens ausgebildet und war anschließend viele Jahre in Weihenstephan tätig.

Seit 1998 leitet er die Forschungsbrauerei St. Johann.

„Ich freue mich auf Ihre Fragen, Ideen und Visionen. Jede Anfrage wird absolut vertraulich behandelt. Themen und Ergebnisse von Forschungsarbeiten sind nur uns und Ihnen bekannt. Wollen Sie mehr über die Planung und Durchführung von Forschungsprojekten in unserem Haus erfahren? Rufen Sie mich an!“

Unsere Experten sind nur einen Telefonanruf entfernt: **+49 9444 878-165**



## Unser Spektrum

Vom Versuch über die Analyse bis zur Expertenverkostung führen wir Ihr Forschungsprojekt zum Erfolg. Bei der Durchführung von Versuchen legen wir großen Wert auf eine gute Reproduzierbarkeit der Ergebnisse. Die nachfolgenden Beispiele zeigen einen Ausschnitt unserer Möglichkeiten:

- ▶ Studien zum Einfluss verschiedener Hopfensorten auf den Biercharakter
- ▶ Auswirkungen von Art und Qualität von Hopfenprodukten auf das Bier und seine Inhaltsstoffe
- ▶ Vergleich verschiedener Braugersten auf das Läuter- und Filtrationsverhalten und die Bierqualität
- ▶ Ausmischung von Bieren mit alkoholfreien Getränken oder Aromaprodukten
- ▶ Zugabe von Downstreamprodukten bei der Bierherstellung
- ▶ Produktentwicklung und Lösungen für spezifische Aufgabenstellungen

## Unsere Ausstattung

**Schrotung**  
Trockenschrotung mit  
Zweiwalzenschrotmühle

**Sudwerk**  
Vollautomatisches Zweigerätesudwerk mit Maische-/Würzepfanne und Maische-/Läuterbottich; Inertisierung der Gefäße mit CO<sub>2</sub> möglich; Steuerung BRAUMAT

**Schüttung**  
Bis max. 70 kg Malz, Einsatz von Rohfrucht bis ca. 30 % bzw. anderen Malzersatzstoffen möglich

**Abläuterung**  
Trübungs- und differenzdruckgesteuerter Läuterbottich

**Würzekochung**  
Wahlweise Innen- oder Außenkocher; Möglichkeit der Würzevorkühlung beim Ausschlagen

**Hopfung**  
Drei inertisierbare Hopfengabegeräte für Pellets und Extrakt; Zugabe von Hopfenprodukten in allen Stadien der Bierbereitung möglich

**Whirlpool**  
Heißtrubabscheidung im Whirlpool, Würzekühlung im einstufigen Plattenkühler, automatische Aufzeichnung der Trübung, Würzebelüftung mittels Sterilluft

**Tankkeller**  
ZKG:  
1 x 200 l und 4 x 100 l, 1 bar, individuelle Temperaturführung durch Mantel- und Konuskühlung

**ZKL:**  
2 x 200 l und 12 x 100 l, 1 bar, individuelle Temperaturführung durch Mantelkühlung

**Kombitanks:**  
2 x 200 l, 3 bar, individuelle Temperaturführung durch Mantel- und Konuskühlung, zur Gärung, Reifung, Lagerung und als Drucktanks nutzbar

**Drucktanks:** 2 x 120 l

**Filtration**  
Kieselgur-Horizontalfilter, Stabilisierung möglich, nachgeschaltete Membran-Kerzenfilter als Partikelfänger und Sterilfilter

**Abfüllung**  
Vollautomatische Abfüllung in Kegs (Flachfitting) bis 50 l, sauerstoffarme Flaschenabfüllung mit doppelter Vorevakuierung und CO<sub>2</sub>-Vorspannung für alle gängigen Flaschengrößen, Pasteurisation optional

**Labor**  
Labor für Würze- und Bieranalysen, Durchführung von Spezialanalysen in den Labors der Verarbeitungswerke

## Differenzieren und gewinnen!

Die Anforderungen an den Brauer werden immer komplexer. Der Markt verändert sich. Wettbewerbs- und Kostendruck erfordern vorausschauende Produktentwicklung, Verfolgung von Trends und effiziente Qualitätssicherung auf höchstem Niveau.

Differenzieren und gewinnen: Wo sich Biere durch einzigartigen Geschmack und stabile, herausragende Qualität differenzieren, halten sie dem Druck des massiven Preiswettbewerbs stand. Attraktive Margen sind mit Premiumqualitäten durchsetzbar.

Wir bieten Ihnen ein umfassendes Beratungs- und Dienstleistungsportfolio aus einer Hand: von der Idee zur Rezeptur, von der Analyse bis hin zum Trouble-Shooting. Unser trainiertes Verkosterpanel gibt Ihnen qualifiziertes und zuverlässiges Feedback in jeder Phase Ihrer Forschung. Mit unserem Fachwissen und unserer langjährigen Erfahrung stehen wir Ihnen als Partner zur Seite. Zuverlässig und verschwiegen.

[Wollen Sie uns kennen lernen?](#)

Vereinbaren Sie einen Besuchstermin in St. Johann. Telefon: +49 9444 878-165