- ➔ Aufgaben:
 - ⇒ optimale Gewinnung der Würze (geringe Verluste, günstige Würzezusammensetzung)
 - ⇒ Trennung gelöster Stoffe (Würze) von ungelösten Stoffen (Treber)

- ➔ Abläuterung erfolgt in zwei Stufen:
 - ⇒ Gewinnung der Vorderwürze (Siebwirkung)
 - ⇒ Auslaugung, Aussüßen der Treber (kontinuierlich oder getrennt, 1-3 Nachgüsse)

Verhältnis Vorderwürze : Nachgüsse = 40-50 : 60-50; hängt ab von Gussführung
 100 kg Malz → 118-130 kg Nasstreber bzw. 18-22 kg Trockentreber

- ➔ Abläutersysteme:
 - ⇒ Läuterbottich
 - ⇒ Maischefilter
 - ⇒ Strainmaster
 - ⇒ besondere Systeme (Pablo, Dreh-, Bandfilter)

- ➔ Begriffe:
 - ⇒ Vorderwürze ➤ 1. Würze aus dem Hauptguss
 - ⇒ Nachgüsse ➤ Würze durch Aussüßen der Treber
 - ⇒ Glattwasser ➤ letzter Nachgussteil (2-3 hl mit 0,5-1 %)
 - ⇒ Trübwürze ➤ 1. Teil der Vorderwürze, enthält Trubteilchen (Unterteig)

- ➔ Ursachen für Abläuterschwierigkeiten:
 - ⇒ mangelhafte, fehlerhafte Arbeitsweise
 - schlechtes Schrot
 - schlechte Maischarbeit
 - zu rasches Abläutern
 - ⇒ mangelhafte Malzqualität
 - schlecht gelöstes Malz
 - zu frisches Malz
 - ⇒ Fehler am Abläutersystem
 - ↳ Läuterbottich
 - kühlt aus
 - verlegte Schlitze
 - Luft unter Senkboden
 - überladen (Schüttung zu groß)
 - ↳ Maischefilter
 - schlecht gefüllt
 - überladen
 - verlegte Tücher

- ➔ Folgen einer schlechten Abläuterung:
 - ⇒ Zufärbung der Würze
 - ⇒ Geschmacksveränderung
 - ⇒ Zeit-, Energieverluste
 - ⇒ evtl. schlechte Sudhausausbeute