

Inhaltsverzeichnis

Vorwort	7
1 Einführung	9
1.1 Was ist Bier?	9
1.2 Geschichte des Bieres und des Bierbrauens.....	10
1.3 Das Reinheitsgebot	12
1.4 Einteilung der Biere	13
1.5 Bekannte Biersorten	14
1.5.1 Deutsche Biersorten.....	15
1.5.2 Ausländische Biersorten.....	24
2 Die Rohstoffe	29
2.1 Braumalz	29
2.1.1 Herstellung von Malz	31
2.1.2 Der EBC-Farbcode	32
2.1.3 Überblick über die Malzsorten.....	33
2.1.4 Malzextrakte	39
2.1.5 Rohfrucht und Flocken	39
2.1.6 Berechnung der Malzmenge	40
2.2 Hopfen	43
2.2.1 Eigenschaften des Hopfens	44
2.2.2 Handelsformen	47
2.2.3 Hopfensorten	49
2.2.4 Berechnung der Hopfengabe	52
2.2.5 Zeitpunkt der Hopfengabe	56
2.3 Hefe.....	57
2.3.1 Untergärige und obergärige Hefe	59
2.3.2 Staubhefen und Bruchhefen	61
2.3.3 Trockenhefe	61
2.3.4 Flüssighefe	62
2.3.5 Frischhefe / Brauereihefe	63
2.3.6 Hefezucht	63
2.4 Wasser	64
2.4.1 Das Wasser und seine Werte	65
2.4.2 Möglichkeiten der Wasseraufbereitung	70

2.4.3	Die richtige Wassermenge	75
3	Bierbrauen in der Praxis.....	77
3.1	Übersicht über die benötigte Ausrüstung.....	77
3.2	Bierbrauen Schritt für Schritt	85
3.2.1	Vorbereitungen.....	85
3.2.2	Maischen	89
3.2.3	Abläutern	99
3.2.4	Würzekochen.....	104
3.2.5	Ausschlagen	107
3.2.6	Würzekühlung.....	110
3.2.7	Messung der Stammwürze	112
3.2.8	Entnahme der „Speise“	114
3.2.9	Stammwürzekorrektur.....	115
3.2.10	Gärung.....	117
3.2.11	Abfüllen und Nachgärung	127
3.2.12	Reifung und Lagerung	140
3.3	Bierbrauen in einer Küchenmaschine	142
4	Weitere Aspekte.....	145
4.1	Brauen mit hoher Stammwürze	145
4.2	Reinigung und Desinfektion	146
4.3	Haltbarkeit und Geschmacksstabilität	147
4.4	Bierfehler und Ursachen	148
4.5	Rechtliches	149
Anhang	151
	Rezepte für 20 Liter Bier	151
	Bezugsquellen	158
	Literatur	158
	Bildnachweis	159
	Treber-Brot backen.....	160
	Welches Bier passt zu welchem Essen?	161
	Tabelle zur Bestimmung des Alkoholgehalts	163
	Vorlage für ein Brauprotokoll	164
	Stichwortverzeichnis.....	165