

Inhalt

| | | | |
|-----------------------------------|----|--|-----|
| <i>Prolog</i> | 6 | <i>Gärung und Lagerung</i> | 83 |
| <i>Neue Geschichte des Bieres</i> | 8 | Anstellen | 83 |
| <i>Wasser</i> | 10 | Gärführung | 83 |
| Wasserhärte | 11 | Veränderung während der Gärung | 85 |
| Säuregehalt (pH-Wert) | 14 | Ungewohnte Gärerscheinungen | 86 |
| Acidität | 15 | Speise | 87 |
| Restalkalität | 16 | Behältnisse | 89 |
| Berechnung der Restalkalität | 19 | Nachgärung | 92 |
| Weitere Bestandteile des Wassers | 21 | <i>Biergenuss – Sensorik</i> | 94 |
| Wasseranalyse | 22 | Verkostungskriterien | 95 |
| Wasseraufbereitung | 23 | Geruchs- und Geschmackseindrücke | 97 |
| <i>Malz</i> | 32 | Merkmale verschiedener Biersorten | 98 |
| Rohgetreide | 32 | Geruchs- und Geschmacksfehler | 100 |
| Mälzen | 34 | <i>Rezepte</i> | 105 |
| Malz- und Bierfarbe | 37 | Irish Stout (Guinness Art) | 106 |
| Malze | 39 | Premium Pilsener | 107 |
| Schroten | 43 | Schwarz-Pils | 108 |
| <i>Maischen</i> | 45 | Pilsener | |
| Gussführung | 45 | (Rudolph'sches Infusionsverfahren, auch Maltaseverfahren) | 109 |
| Eiweiß und Enzyme | 47 | Pilsener (konzentrierte Würze) | 110 |
| Konzentrierte Maische | 49 | Amberbier | 111 |
| Dekoktionsverfahren | 51 | Märzen | 112 |
| Sudhausausbeute | 53 | Rauchbier | 113 |
| <i>Hopfen</i> | 56 | Superstarkbier | 114 |
| Inhaltsstoffe des Hopfens | 57 | <i>Ausklang – Die Ballade vom</i> | |
| Hopfensorten | 59 | <i>Bierbrauen</i> | 118 |
| Hopfenprodukte | 62 | <i>Anhang</i> | 121 |
| Berechnung der Hopfenmenge | 65 | Berechnung von Alkoholgehalt und Brennwert | 121 |
| Zeitpunkt(e) der Hopfengabe | 67 | Korrektur der Spindelerggebnisse | 122 |
| <i>Hefe</i> | 70 | <i>Adressen und Literatur</i> | 123 |
| Hefeprodukte | 71 | <i>Register</i> | 126 |
| Hefenährstoffe | 74 | | |
| Hefeernte | 75 | | |
| Eigene Hefezucht | 77 | | |
| Herführen der Hefe | 82 | | |