

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	