

Inhalt

Vorwort	7
Eine (kleine) Exkursion durch die (Bier-)Geschichte. .	11
Von der Frühzeit bis ins 20. Jahrhundert	12
Für die Römer ungenießbar	12
Germanisches Bier	13
Noch ohne Hopfen – aber mit vielen Kräutern ...	13
Klosterbrauereien im Mittelalter	14
Die wundersame Würze – der Hopfen	15
Das Reinheitsgebot	16
Ein Getränk erobert die Welt	17
Tradition des Hausbrauens	17
Bierlandschaft aktuell	18
 Etwas „Know-how“ muss sein	 19
Der Stoff aus dem die Biere sind	20
Bierarten	20
Biergattungen	21
Biertypen	22
Biersorten nach der Gärungsmethode	22
 Braustoffe und Hilfsmittel	
Malz und Mälzen	23
Mälzvorgang	24
Schroten	26
Malzsorten	27
Hauptmalze aus Gerste	27
Sondermalze	28
Spezialmalze	29
Sonstige Spezialmalze	31
Zusatzstoffe	32
Ersatzstoffe (Surrogate)	33
Zucker	34
Rohfrucht und verkleisterte Rohfrucht	35
(Brau-)Wasser	37
Was das Wasser hart macht	37

Sauer oder nicht sauer?	39
Braugips	40
Sauermalz	41
Hopfen	42
Einsatz und Zugabe von Hopfen	44
Ermittlung der Hopfengabe	46
Hopfenarten und ihre Verwendung	47
Hopfenkochen/Würzekochen	50
(Bier-)Hefe	53
Obergärig– untergärig	54
Hefe-Ernte	55
Vermehrung und Aufbewahrung	56
Flüssig oder trocken	57
Sonstige Hilfsmittel, Möglichkeiten und Methoden ..	59
Schaummittel und Klärmittel	59
Konservierung	61

Wissenswertes vor dem Brauen

Schüttung	63
Stammwürze	63
Alkoholgehalt	64
Bierspindel (Saccharometer)	65
Was man damit misst	66
Einsatzmöglichkeiten der Bierspindel	67
Messvorgänge mit der Bierspindel	69
Schnellvergärungsprobe und Abfüllzeitpunkt	70
Abfüllzeitpunkt	70
Schnellvergärungsprobe	71
Jodprobe	73
Hauptguss – Nachguss (Gussführung)	74
Hauptguss	74
Nachguss	74
Theorie des Abläuterns und Filterns	76
Vorderwürze, Treber und Anschwänzen	76
Abläuter- und Filterequipment	77
Kosten für Abläutertechnik	78
Stammwürzeregulierung	78
Schläuchen	79
Sauberkeit (Reinigung der Brautensilien)	80

Rechtlich gesehen	82
Brauanzeige	84
Biersteuererklärung	84
Brauprotokoll	85

Braumethoden und Gerätschaften

Maischverfahren	89
Infusion	89
Dekoktion	90
Extraktverfahren	91
Maischprozess	91
Eiweißrast, Maltoserast	92
Verzuckerungsrast, Abmaischen	93
Maische-Reaktionen	94
Brauutensilien/-gerätschaften	95
Brauvorgang in Schritten	97
3-stufiges Infusionsverfahren (aufsteigend)	97
Infusionsverfahren (absteigend)	113
Dekoktionsverfahren	114
Brauvorgang Extraktverfahren	119
Braufehler und was man dagegen tun kann	123

Bierrezepte aus aller Welt

Beliebtes, Bekanntes und Außergewöhnliches	127
Rezepte	129

Verzeichnis der Fachbegriffe

181

Anhang

Bezugsquellenhinweis	185
Versandhandel (Deutschland)	185
Versandhandel (Schweiz und Österreich)	185
Kursleiteradressen (Deutschland)	186
Braugruppen (Deutschland)	186
Literaturverzeichnis	187
Stichwortverzeichnis	188
Verzeichnis der Bierrezepte	191