

Was Sie in diesem Buch finden

Vorbemerkungen	6	Der gesamte Brauvorgang an einem Beispiel	44
Danksagung	6	Vorbereitungen	44
Hinweise zur Neuausgabe	7	Maischen	46
Die Renaissance eines alten Brauchtums	7	Läutern	49
Selbermachen tut gut	7	Würzekochen	51
Know-how für den Einstieg	7	Hopfenseihen und Würzekühlung	51
Zielsetzungen dieses Buches	7	Gärung	54
Der Einstieg	8	 	
Brautheorie und Braurohstoffe	9	Praxisleitfaden	60
Kurzer Abriss der Würzebereitung	9	Nützliche Techniken – einige Tipps	61
Malz	10	Bottichmaischen	61
Hopfen	16	Abtrennung des Heißtrubs	66
Hefe	21	Anpassung und Optimierung	
Brauwasser	25	der Bierqualität	69
 		Möglichkeiten zur Brauwasser- aufbereitung	
Geräte und Hilfsmittel	30		72
Volumen der Braugefäße	30	Einfluss der Malzqualität	76
Geräte für die Würzebereitung	30	Die richtige Bemessung der Hopfengaben	79
Geräte für die Gärung	37	Karbonisierung – Anreicherung	
Sonstige Geräte und Hilfsmittel	40	mit Kohlensäure	
Hygiene	41		81

Rezepte	84	Anhang	121
Vorbemerkungen	85	Rechtliche Aspekte	121
Den Ursprüngen folgen	85	Deutschland	121
Anpassen der Rezepte an das persönliche Brausystem	85	Österreich und Schweiz	121
Bodenständige obergärige Sorten	88	Tabellen und Rechenblätter	122
Bayerisches Weizenbier	88	Berechnungen bei Bottichmaischverfahren	122
Alt und Kölsch	93	Thermische Masse	122
Traditionelle Lagerbiere	97	Endverzuckerung / Jodnormalität	122
Historische Entwicklung der Lagerbiertypen	97	Rechenblatt – Bottichmaschinen	123
Bockbiere	98	Temperaturkorrektur von Aräometer- ablesungen und Dichte	124
Märzenbiere	99	Berechnung der Restalkalität aus der Ionenanalyse eines Wassers	126
Pils	102	Reduktion der Restalkalität durch Zugabe von Mineralsalzen oder Milchsäure	126
Dortmunder Export	102	Bierstoffausbeute nach Glenn Tinseth® 1995	127
Münchener Helles	102	Karbonisierung	128
Bockbier	102	Rechenblatt – Bierdaten	130
Ein Ausflug in andere Bierkulturen Europas	107	Bezugsquellen	131
Irish Stout	107	Glossar / Fachbegriffe	134
India Pale Ale (IPA)	110	Quellennachweis	137
Lambic – Liebestrank der Belgier	112	Stichwortverzeichnis	138
Trappistenbiere	113	Über den Autor	143
Kreative Variationen	116		