

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	Praxisleitfaden	60
Brautheorie und Braurohstoffe	9	Nützliche Techniken – einige Tipps	61
Kurzer Abriss der Würzebereitung	9	Bottichmaischen	61
Malz	10	Abtrennung des Heißtrubs	66
Hopfen	16	Anpassung und Optimierung der Bierqualität	69
Hefe	21	Möglichkeiten zur Brauwasser- aufbereitung	72
Brauwasser	25	Einfluss der Malzqualität	76
Geräte und Hilfsmittel	30	Die richtige Bemessung der Hopfengaben	79
Volumen der Braugefäße	30	Karbonisierung – Anreicherung mit Kohlensäure	81
Geräte für die Würzebereitung	30		
Geräte für die Gärung	37		
Sonstige Geräte und Hilfsmittel	40		
Hygiene	41		

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