

Inhaltsverzeichnis

VORWORT 5

VOR DEM ERSTEN BRAUTAG 6

- Schritt 1: *Die Vorbereitung* 9
 Schritt 2: *Das Rezept wählen* 16
 Schritt 3: *Die Rohstoffe
besorgen* 18
 Schritt 4: *Den Zoll informieren* 21
 Schritt 5: *Alle Gerätschaften
reinigen* 23

JETZT GEHT ES LOS 24

- Schritt 6: *Einmaischen* 27
 Schritt 7: *Rasten* 28
 Schritt 8: *Jodprobe* 30
 Schritt 9: *Abmaischen* 32
 Schritt 10: *Läuterruhe* 33
 Schritt 11: *Erste Hopfengabe* 34
 Schritt 12: *Läutern* 36
 Schritt 13: *Nachguss* 38
 Schritt 14: *Hopfenkochen* 40
 Schritt 15: *Zweite Hopfengabe* 42
 Schritt 16: *Whirlpool* 43
 Schritt 17: *Hopfenseihen &
Umschlauchen* 44
 Schritt 18: *Stammwürzermessung &
Abkühlen* 46
 Schritt 19: *Hefegabe* 48
 Schritt 20: *Die Gärung* 50
 Schritt 21: *Den Restextrakt
messen* 51
 Schritt 22: *Flaschen vorbereiten* 52
 Schritt 23: *Aufkarbonisieren* 53
 Schritt 24: *Abfüllen* 54
 Schritt 25: *Nachgärung* 56

DIE ROHSTOFFE 58*Auf zum Lieblingsbier* 60*Wasser* 61*Malz* 63

Die Vermälzung 65

Die Basismalze 65

Die Spezialmalze 66

Das Weizenmalz 67

Hopfen 68Hopfenextrakt, Dolden
oder Pellets? 70

Hopfenanbaugebiete 71

Hopfensorten und deren

Eigenschaften 72

Dosierung des Hopfens 79

Kalthopfung/

Hopfenstopfen 80

Hefe 82Der Unterschied zwischen
ober- und untergärig 84**CRAFTBIER REZEPTE 86***Zeit zum Ausprobieren* 88

Pale Ale 90

India Pale Ale 92

Porter 94

Imperial Stout 96

Witbier 98

Dubbel 100

Golden Ale 102

Altbier 104

Weizenbier 106

Sour Ale 108

GUT ZU WISSEN 110*Häufig gestellte Fragen* 112

Zollanschreiben 114

Glossar 116

Braubedarfshops 118

Hilfreiche Links 119

Wissenswertes über

Craftbier 120

Der Autor 121

Bildquellen 121

Nachgeschlagen 122