

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: *Stammwürzemessung & 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: *Auffüllen* 54
- Schritt 25: *Nachgärung* 56

DIE ROHSTOFFE 58

- Auf zum Lieblingsbier* 60
- Wasser* 61
- Malz* 63
 - Die Vermälzung 65
 - Die Basimalze 65
 - Die Spezialmalze 66
 - Das Weizenmalz 67
- Hopfen* 68
 - Hopfenextrakt, Dolden oder Pellets? 70
 - Hopfenanbaugebiete 71
 - Hopfensorten und deren Eigenschaften 72
 - Dosierung des Hopfens 79
 - Kalthopfung/
Hopfenstopfen 80
- Hefe* 82
 - Der 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