

Inhaltsverzeichnis

Haftungsausschluss	3
Vorwort	5
Hinweis zur Internetseite der MEBAK®	6
Hinweis zum Bezug von MEBAK®-Methodensammlungen, -Richtlinien und -Kompendium	6
Unter Mitarbeit von	7
Verzeichnis der Abkürzungen	11
Allgemeine Hinweise	12
Einleitung	17
1 Anwendungsbereich	17
2 Grundlagen	19
2.1 Durchführung von Kontrollsuden (Sudhausabnahme)	19
2.1.1 Interne Abnahme	20
2.1.2 Externe Abnahme	20
2.1.3 Bewertung der Ergebnisse der Abnahmeprüfung	20
2.1.4 Kosten der Abnahmeprüfung.....	21
2.2 Allgemeine Angaben.....	21
2.3 Isomerisierungsrate (Bitterstoffausbeute, Hopfenausbeute).....	23
2.4 Richtwerte für die Kontrollsude.....	23

3	Analytische Untersuchungen	25
3.1	Malze und sonstige Rohstoffe	25
3.1.1	Gerstenmalz	25
3.1.2	Weizenmalz	28
3.1.3	Zumaischstoffe (z. B. Rohfrucht)	29
3.1.3.1	Reis.....	29
3.1.3.2	Maisgrits	30
3.1.3.3	Maisstärke	31
3.1.3.4	Gerste	32
3.2	Einmisch-, Anschwänzwasser und Brauwasser	33
3.3	Zwischen- und Nebenprodukte.....	34
3.3.1	Schrot.....	34
3.3.2	Treber	35
3.4	Würze.....	37
3.4.1	Läuterwürze (LW)	38
3.4.2	Pfanne-voll-Würze (PW).....	39
3.4.3	Heiße Ausschlagwürze (AW).....	40
3.4.4	Whirlpoolwürze (KM)	41
4	Extraktausbeute-Bilanzierung	43
4.1	Heißwürzeausbeute.....	43
4.2	Kaltwürzeausbeute	44
4.3	Gesamtausbeute (Overall-Brewhouse-Yield = OBY)	44
4.4	Mögliche Fehlerquellen.....	46
4.5	Fehlerbetrachtung.....	48
4.5.1	Lineares Fehlerfortpflanzungsgesetz	48
4.5.2	Konfidenzintervall	48
4.6	Beurteilung der Extraktgewinnung nach DIN 8777 bzw. MEBAK®	49
4.7	Sudhausbilanz	49

4.8	Ausbeute über Treberverluste	50
4.9	Zusammenfassung der Ausbeutebestimmungen	50
5	Literatur	51
	Abbildungsverzeichnis	53
	Tabellenverzeichnis.....	55
	Sachregister	57
	Inserenten	61