

MEINE BRAU-BIBEL 9

Rezeptübersicht 10

I *Zum Wohl Über Bier*

.....

WAS IST BIER FÜR UNS MENSCHEN? 16

Mehr als eine Antwort 16
Grundstein unserer Zivilisation 16
Aber woher kam dieser Wundersaft? 16
Teil der Kulturen 17
Wer hat's erfunden? 18
Ambrosia – göttlicher Trank 19
Durst gibt es nicht nur im Kloster 20
Ein Pilz erobert die Welt 20
Vom Arbeitergesöff zum Forschungsobjekt 21
Bigger, brighter, bolder 22
Mit wehenden Fahnen dem Untergang entgegen 22
Der Bier-Phönix aus der Asche 22

DAS REINHEITSGEBOT – 500 JAHRE REINHEIT? 23

Wilhelm und Ludwig machen ernst 23
Verbraucherschutz? 23
Nichts als ein Einkaufszettel? 23
Im Sommer ist der Durst am schönsten 24
Der schnöde Mammon 24
Von Bierpanschern und sonstigen Verbrechern 24
Schutzzone fürs Bier 25

BIERBRAUEN – IST DAS NICHT ILLEGAL? 26

Legal, illegal, mir egal 26
Staatlich erlaubtes Freibier 26
Und wir nehmen es ganz genau 26
Das sagt der Zoll dazu 26

NAHRUNGSMITTEL BIER – BIER UND GESUNDHEIT 28

Lebensmittel, Genussmittel oder Medizin? 28
Wenn's schön macht 28
Heil- und Sportgetränk 29
Flüssiges Brot 29

BIER CSI – ODER: DEM GESCHMACK AUF DER SPUR 30

Spurensuche 30

Innere Werte 30

Der Ausweis eines Bieres – das Etikett 44

INTERNATIONALE BIERSTILE 45

Stilfrage 45

Bier und Genuss 88

2 *Los gehts!* *Brauen*

EXPEDITION INS BIERREICH 92

Von der Kunst des Brauens 92

Objekt der Begierde 92

Wein bleibt Wein und Bier bleibt Bier 92

Was nicht passt, wird passend gemacht 93

DIE EINKOCHERBRAUEREI 94

Viele Wege führen zum Ziel 94

Gliederung einer Brauerei – was ist wo? 95

Ablauf in der Brauerei – vom Korn ins Glas 95

Die Grundausstattung 95

DER BRAUPROZESS 107

Malzlager 107

Maischen – jetzt wird aus Malz Würze 114

Ablauf des Maischens 122

Läutern 151

Der „ideale“ Hobby-Läuterbottich 164

Kochen 170

Kochende 192

Würze kühlen 194

Gärung – aus Würze wird Bier 201

Hopfenstopfen 231

The great α -Säure-Swindle 233

Holzfasslagerung 233

Abfüllen in Flaschen 237

Lagerung und Haltbarkeit des fertigen Bieres 241

Hefekeller 245

3 *Das bruchts! Rohstoffe*

VIER ZUTATEN – TAUSEND MÖGLICHKEITEN 250

Wasser – die Leinwand des Bier-Künstlers 251
Wasseraufbereitung 258
Maische-pH-Wert – Where the Rubber meets the Road 265
Welches Bier passt zu meinem Wasser? 266
Extraktlieferanten – der Körper des Bieres 268
Der Hopfen – das Salz in der Suppe 320
Hefe – dein Freund und Helfer 345
Andere Zutaten – Geschmack jenseits des
Reinheitsgebotes 369

4 *So mind's was! Qualität*

GUTES ERHALTEN ODER BESSER MACHEN 380

Einsicht ist der erste Schritt zur Besserung 380
Lieber zweimal gemessen als einmal vergessen – das Hobbybrauer-Labor 381
Mikrobiologie 384
Sensorik 390

5 *Shit happens! Troubleshooting*

PLEITEN, PECH UND PANNEN 402

Prozessprobleme 402
Probleme im fertigen Bier 411
Sauber ist nicht immer sauber 419

6

Nice to know **Anhang**

BERECHNUNGEN 432

- Berechnung der benötigten Menge an Malz oder anderen Extraktlieferanten 432
- Ausnutzung der α -Säure 434
- Berechnung der Temperatur für den Hauptguss 436
- Berechnung der nötigen Menge Zubrühwasser 437
- Berechnung der nötigen Menge an Kochmaische 437

SUDBERICHT 438

VERKOSTUNGSBERICHT 440

ZOLLVORDRUCK 442

TABELLEN 443

- Plato-Tafel 443
- Alkoholgehalt in Abhängigkeit von Stammwürze und scheinbarem Restextrakt 446
- Zur Karbonisierung benötigte Menge Zucker 448
- Übersicht über wichtige und häufig verwendete Hefen 450
- Überblick über die verschiedenen Bezeichnungen für verschiedene Malze bekannter Hersteller 460
- Überblick über verschiedene Hopfensorten 462

LIEFERANTEN 475

INTERNETHANDEL 482

ANLAGENBAUER 484

AUS- UND WEITERBILDUNG 486

INTERNET-INFORMATIONSMQUELLEN 492

BASTELECKE 492

ABKÜRZUNGEN 494

REGISTER 497

SPEZIALWISSEN IM ÜBERBLICK 504

DANKE 506