

MEINE BRAU-BIBEL 9

Rezeptübersicht 10

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 braucht's! 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 wird'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-INFORMATIONSQUELLEN 492

BASTELECKE 492

ABKÜRZUNGEN 494

REGISTER 497

SPEZIALWISSEN IM ÜBERBLICK 504

DANKE 506