

# 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 21
- 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 GESELLSCHAFT 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

*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 Maischen 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 Alphasäure Swindle 233
- Holzfasslagerung 233
- Abfüllen in Flaschen 237
- Lagerung und Haltbarkeit des fertigen Bieres 241
- Hefekeller 245

# *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

# *Sa wird 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

# *Shit happens!* **Troubleshooting**

---

## **PLEITEN, PECH UND PANNEN 402**

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

# *Nice to know*

# *Anhang*

---

## **BERECHNUNGEN 432**

- Berechnung der benötigten Menge an Malz oder anderen Extraktlieferanten 432
- Ausnutzung der Alphasäure 434
- Berechnung Temperatur Hauptguss 436
- Berechnung 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
- Übersicht über wichtige und häufig verwendete Hefen 448
- Überblick über verschiedene Bezeichnungen für verschiedene Malze 458
- Überblick über verschiedene Hopfensorten 460

## **LIEFERANTEN 472**

## **INTERNETHANDEL 478**

## **ANLAGENBAUER 480**

## **AUS- UND WEITERBILDUNG 482**

## **INTERNET-INFORMATIONSQUELLEN 486**

## **BASTELECKE 486**

## **DANKE 487**

## **ABKÜRZUNGEN 488**

## **REGISTER 490**