

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 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

Los geht's! **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

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

Skit 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