

Inhaltsverzeichnis

Prolog	6	Gärung und Lagerung	86
Neue Geschichte des Bieres	8	Anstellen	86
Wasser	10	Gärführung	87
Wasserhärte	11	Veränderung während der Gärung	88
Säuregehalt (pH-Wert)	14	Ungewohnte Gärerscheinungen	88
Acidität	15	Speise	90
Restalkalität	17	Behältnisse	92
Berechnung der Restalkalität	19	Nachgärung	94
Weitere Bestandteile des Wassers	21	Biergenuss – Sensorik	97
Wasseranalyse	22	Verkostungskriterien	98
Wasseraufbereitung	23	Geruchs- und Geschmackseindrücke	101
Malz	33	Merkmale verschiedener Biersorten	102
Rohgetreide	33	Geruchs- und Geschmacksfehler	103
Mälzen	35	Rechtliche Aspekte	108
Malz- und Bierfarbe	38	Braumeister	108
Malze	40	Erlebnisastronomie	109
Schroten	45	Rezepte	112
Maischen	47	Irish Stout (Guinness Art)	113
Gussführung	47	Premium Pilsener	114
Eiweiß und Enzyme	49	Schwarz-Pils	115
Konzentrierte Maische	51	Pilsener (Rudolph'sches	
Dekoktionsverfahren	53	Infusionsverfahren)	116
Sudhausausbeute	56	Pilsener (konzentrierte Würze)	117
Hopfen	59	Amberbier	118
Inhaltsstoffe des Hopfens	60	Märzen	119
Hopfenarten	62	Rauchbier	120
Hopfenprodukte	65	Ausklang – Die Ballade vom Bierbrauen	121
Berechnung der Hopfenmenge	67	Anhang	124
Zeitpunkt(e) der Hopfengabe	70	Berechnung von Alkoholgehalt	
Hefe	73	und Brennwert	124
Hefeprodukte	74	Korrektur der Spindelergaben	125
Hefenährstoffe	77	Adressen & Literatur	126
Hefeernte	78	Register	133
Eigene Hefezucht	80		
Herführen der Hefe	84		