

MEINE BRAU-BIBEL 9

Über die Rezepte in diesem Buch 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 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

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 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



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 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-INFORMATIONSQLLEN 486

BASTELECKE 486

DANKE 487

ABKÜRZUNGEN 488

REGISTER 490

