

Inhalt

<i>Prolog</i>	6	<i>Gärung und Lagerung</i>	83
<i>Neue Geschichte des Bieres</i>	8	Anstellen	83
<i>Wasser</i>	10	Gärführung	83
Wasserhärte	11	Veränderung während der Gärung	85
Säuregehalt (pH-Wert)	14	Ungewohnte Gärerscheinungen	86
Acidität	15	Speise	87
Restalkalität	16	Behältnisse	89
Berechnung der Restalkalität	19	Nachgärung	92
Weitere Bestandteile des Wassers	21	<i>Biergenuss – Sensorik</i>	94
Wasseranalyse	22	Verkostungskriterien	95
Wasseraufbereitung	23	Geruchs- und Geschmackseindrücke	97
<i>Malz</i>	32	Merkmale verschiedener Biersorten	98
Rohgetreide	32	Geruchs- und Geschmacksfehler	100
Mälzen	34	<i>Rezepte</i>	105
Malz- und Bierfarbe	37	Irish Stout (Guinness Art)	106
Malze	39	Premium Pilsener	107
Schroten	43	Schwarz-Pils	108
<i>Maischen</i>	45	Pilsener	
Gussführung	45	(Rudolph'sches Infusionsverfahren)	109
Eiweiß und Enzyme	47	Pilsener (konzentrierte Würze)	110
Konzentrierte Maische	49	Amberbier	111
Dekoktionsverfahren	51	Märzen	112
Sudhausausbeute	53	Rauchbier	113
<i>Hopfen</i>	56	Superstarkbier	114
Inhaltsstoffe des Hopfens	57	<i>Ausklang – Die Ballade vom</i>	
Hopfensorten	59	<i>Bierbrauen</i>	118
Hopfenprodukte	62	<i>Anhang</i>	121
Berechnung der Hopfenmenge	65	Berechnung von Alkoholgehalt	
Zeitpunkt(e) der Hopfengabe	67	und Brennwert	121
<i>Hefe</i>	70	Korrektur der Spindelergebnisse	122
Hefeprodukte	71	<i>Adressen und Bezugsquellen</i>	123
Hefenährstoffe	74	<i>Register</i>	126
Hefefernte	75		
Eigene Hefezucht	77		
Herführen der Hefe	82		