

Inhalt

<i>Vorwort</i>	8
<i>Einführung</i>	10
<i>Die Rohstoffe</i>	12
Wasser	12
Malz	14
Hopfen	18
Hefe	20
<i>Die Geräte</i>	24
Einkochtopf	24
Wassereimer mit Literskala	24
Eimer- und Filterset	25
Thermometer	27
Maischepaddel	27
Jod	28
Spindel mit Zylinder	28
Messbecher, Schaumlöffel und Hefeshaker	28
Flaschen oder Fässer	29
Flaschenbürste	30
Sonstiges	30
Gerätschaften im Überblick	30
<i>Das Maischen</i>	31
Kurzanleitung	31
Vorbereitung	32
Einmaischen	34
Eiweißrast	35
Exkurs: Enzyme	36
Maltoserast	37
Nachguss vorbereiten	38
Erste Jodprobe	39
Erste Verzuckerungsrast	39
Nachtrag zur Maltoserast	40
Zweite Jodprobe	40
Zweite Verzuckerungsrast	41

<i>Läutern und Anschwänzen</i>	42
Läutern	42
Anschwänzen	43
<i>Das Hopfenkochen</i>	45
Dosierung des Hopfens	45
Erste Hopfengabe	46
Zweite Hopfengabe	47
<i>Das Ausschlagen</i>	48
Filtern	48
Speise abfüllen	49
<i>Exkurs: Brauen mit Malzextrakt</i>	50
Fertigkits	51
So geht's	52
<i>Kühlen, Spindeln und Anstellen</i>	53
Kühlen	53
Trockenhefe rehydrieren	54
Stammwürze messen (Spindeln)	55
Anstellen	57
<i>Hauptgärung und Abfüllen</i>	58
Das Ankommen	59
Die Kräusen	60
Die Decke	60
Flaschen spülen	61
Gärende	61
Nicht vergärbare Restextrakt	62
Speisezugabe	62
Schlauchen	63
<i>Nachgärung und Reifezeit</i>	64
Nachgärung	64
Lagerung	64
Etiketten	65
<i>Das Ergebnis</i>	66
Öffnen und Einschenken	66
Flaute in der Flasche	67
Vollampf auf den Flaschen	69

<i>Die Bürokratie</i>	70
Bier	70
Biersteuer	71
<i>Rezepte</i>	74
Pilsener	75
Märzen	76
Spezial (Festbier)	76
Bock	77
Weizenbier	78
Weizen dunkel	78
Altbier	79
Kölsch	80
<i>Schlusswort</i>	81
<i>Quellen</i>	82
Literatur	82
Paragrafen im Internet	82
DVD	82
Der Autor	82
Bezugsquellen	83
<i>Register</i>	86