

Einleitung

ROHMATERIALIEN

Das Malz

Ersatzstoffe des Malzes

Das Brauwasser

Der Hopfen

DAS SCHROTEN DES MALZES

Allgemeines

Die Mahlprodukte, ihre Löslichkeit und Ergiebigkeit

Schrotzusammensetzung, Volumenverhältnisse und Abläuterung

Die Beurteilung des Schrotes

Schrotmühlen

Einflüsse auf die Beschaffenheit und die Zusammensetzung des Schrotes

Die Anordnung der Schroterei

DAS MAISCHEN

Theorie des Maischens

Praxis des Maischens

DIE GEWINNUNG DER WÜRZE - DAS ABLÄUTERN

Das Abläutern mit dem Läuterbottich

Das Abläutern mit dem Maischefilter

Die Maischfilterei der neuen Generation

Der Strainmaster

Wirtschaftlicher Vergleich der gängigen Systeme

Das Vorlaufgefäß

DAS KOCHEN UND HOPFEN DER WÜRZE

Bedeutung des Würzekochens

Würzekochsysteme

Physikalische Vorgänge bei der Würzekochung

Die Koagulation des Eiweißes

Die Hopfung der Würze

Das Verhalten von Aromastoffen der Würze

Energieverbrauch beim Würzekochen

Arbeitsweise und Ergebnisse von modernen Würzekochsystemen

Das Ausschlagen der Würze

MÖGLICHKEITEN DES EINSATZES VON EXTRAKTRESTEN UND PROZESSBIEREN  
IM BEREICH DER WÜRZEBEREITUNG

Die Verwendung von Extraktresten der Würzereibereitung

Die Verwendung von Prozessbieren und Überschusshefe

Schlussfolgerungen

DIE SUDHAUSAUSBEUTE

Berechnung der Sudhausausbeute

Beurteilung der Sudhausausbeute

WÜRZEBEHANDLUNG ZWISCHEN SUDHAUS UND GÄRKELLER

Allgemeines

Verfahren der Würzebehandlung

Kaltwürze-Ausbeute

DAS BRAUERN MIT HOHER STAMMWÜRZE

Das Abläutern

Das Maischen

Das Würzekochen

Verwendung von Sirup oder Zucker

Würzebehandlung

Die weitere Behandlung der höherprozentigen Würze

Einsparungen durch das Brauern mit hoher Stammwürze

DIE ANORDNUNG VON SUDHAUS UND WÜRZEBEHANDLUNG

Lage und Anordnung des Bereiches Würzebereitung

Die Einrichtung

Leistung des Sudwerks

BRAUEREIANALYTIK - PROBENAHME, BEHANDLUNG UND VERSENDUNG

Allgemeines

Wasser

Schüttgut

Schrot

Treber

Hopfen

Maische und Würze