

Auf 840 Seiten konzentrieren sich die Autoren vielmehr auf die folgenden Schwerpunkte:

- Stellung und Bedeutung der Gärung und Reifung des Bieres im Prozess der Bierherstellung;
- Stoffumwandlungen und Veränderungen während der Gärung und Reifung des Bieres;
- Nebenprodukte der Gärung und Reifung und ihre Bedeutung für die Qualität des Bieres;
- Technologische und technische Einflussfaktoren zur Steuerung der Gärung und Reifung;
- Klassische Verfahren der Gärung und Reifung;
- Verkürzte Gär- und Reifungsverfahren in klassischen Gefäßsystemen;
- Optimierung der diskontinuierlichen Gärung und Reifung durch die Anwendung von zylindrokonuschen Tanks (ZKT);
- ZKT - Anlagentechnik;
- Halbkontinuierliche Gärungs- und Reifungsverfahren;
- Kontinuierliche Verfahren;
- Obergärige Biere und Besonderheiten der Obergärung;
- Spezialbiere - ihre Besonderheiten bei der Gärung und Reifung einschließlich alkoholfreie Biere;
- High-gravity-brewing - Vergärung höher konzentrierter Würzen;
- Technologische Maßnahmen im Prozess der Gärung und Reifung zur Gewährleistung der Endproduktqualität; Anforderungen an das fertig vergorene, ausgereifte, geklärte und vorstabilisierte Unfiltrat;
- Separation und Separatoren bei der Gärung und Reifung;
- Berechnung des Schwandes und der Kapazität von Gär- und Reifungsabteilungen;
- Hefebiergewinnung und Verwertungsmöglichkeiten von Hefebier und Überschusshefe;
- Reinigung und Desinfektion im Gär- und Lagerkeller;
- Hinweise für die Gestaltung von Anlagen und Anforderungen an die Anlagen;
- Hinweise zum Einsatz von Pumpen, Rohrleitungen und Armaturen;
- Werkstoffe und Oberflächen;
- CO₂-Rückgewinnungsanlagen und Druckluftversorgung;
- Arbeits- und Gesundheitsschutz, technische Sicherheit.