
INHALT

Vorwort	5
Was ist Craft-Bier?	7
Craft-Bier in den USA	8
Craft-Bier in Deutschland und Europa	12
Viele Meinungen	16
Wo sind die Grenzen?	20
Die Craft-Bier-Szene	21
Brauer	22
Gastronomie	26
Läden	27
Spirit	31
Marketing	34
Kosten, Preise & Projekte	36
Biergenuss	38
Biergläser	39
Das Experiment	40
Bierfarbe	42
Glasform	45
Bierverkostung	47
Biere und Speisen	48
Der Schluck	50
Getreide, Malz und Maischen	51
Malze	51
Rohfrucht	55
Das Maltaseverfahren	58
Vor dem Schrotten	59
Hopfen und neue Aromen	60
Neue Hopfensorten	62
Hopfenstopfen (Kalthopfung)	67
Viele Möglichkeiten	67
Die Lernkurve	69

Dosierung	71
Aromaverluste	71
Mikrobiologische Aspekte	72
Dies & Das	73
Exkurs: Hopfen als Heilpflanze	75
Hefe und Gärung	77
Die Gärung	77
Hefemenge	78
Propagation	79
Hefevermehrungsrate	80
Gärgeschwindigkeit und Temperaturführung	83
Nachgärung	86
Mineralstoffe	87
Der Zoo um uns	88
Alkoholfreies Bier: <i>Saccharomyces ludwigii</i>	90
Alkoholarmes Bier: nochmal <i>Saccharomyces ludwigii</i>	94
Weizenbier: Nelke versus Banane	94
Milchsäuregärung: Lactobazillen	95
Lambic und Berliner Weiße: <i>Brettanomyces bruxellensis</i>	96
Farmhouse Ales: Kveik-Hefen	100
Hefestopfen	102
Rauchbier ohne Rauchmalz	103
Weitere Rohstoffe und Zutaten	105
Wasser	105
Gewürze	107
Kräuter	109
Früchte und Blüten	109
Alternative Stärkequellen	111
Kaffee, Kakao und Süßholz	112
Zucker und Honig	114
Holz: Whiskyfässer & Co.	115
Biersorten oder Bierstile	121
Ale	124
Altbier	124
Barley Wine	125
Belgisches Bier	126
Bockbier	127
India Pale Ale (IPA)	129

Kölsch	130
Lager	132
Pale Ale	134
Pils	134
Porter/Stout	136
Rauchbier	137
Weißbier	138
Kein Reinheitsverbot	140
Bier im Namen des Gesetzes	140
Die Bierverordnung	140
Das Vorläufige Biergesetz	141
Die Verordnung zur Durchführung des Vorläufigen Biergesetzes	144
Craft-Bier und kreative Lösungen	146
Kein Etikettenschwindel	154
Hygiene beim Brauen	157
Nachwort	160
Anhang	161
Tabelle Neue Hopfensorten (seit 2000) im Überblick	161
Literatur	163
Danksagung	164
Register	165
Vita	170