



Gutes Bier selbst brauen



Schritt für Schritt – mit Rezepten

HUBERT
HANGHOFER

Was Sie in diesem Buch finden

Vorbemerkungen	6	Der gesamte Brauvorgang	
Danksagung	6	an einem Beispiel	44
Hinweise zur Neuausgabe	7	Vorbereitungen	44
Die Renaissance eines alten Brauchtums	7	Maischen	46
Selbermachen tut gut	7	Läutern	49
Know-how für den Einstieg	7	Würzekochen	51
Zielsetzungen dieses Buches	7	Hopfenseihen und Würzekühlung	51
		Gärung	54
Der Einstieg	8	Praxisleitfaden	60
Brautheorie und Braurohstoffe	9	Nützliche Techniken – einige Tipps	61
Kurzer Abriss der Würzebereitung	9	Bottichmaischen	61
Malz	10	Abtrennung des Heißtrubs	66
Hopfen	16	Anpassung und Optimierung	
Hefe	21	der Bierqualität	69
Brauwasser	25	Möglichkeiten zur Brauwasser-	
Geräte und Hilfsmittel	30	aufbereitung	72
Volumen der Braugefäße	30	Einfluss der Malzqualität	76
Geräte für die Würzebereitung	30	Die richtige Bemessung der Hopfengaben	79
Geräte für die Gärung	37	Karbonisierung – Anreicherung	
Sonstige Geräte und Hilfsmittel	40	mit Kohlensäure	81
Hygiene	41		



Rezepte	84	Anhang	121
Vorbemerkungen	85	Rechtliche Aspekte	121
Den Ursprüngen folgen	85	Deutschland	121
Anpassen der Rezepte an das persönliche Brausystem	85	Österreich und Schweiz	121
Bodenständige obergärige Sorten	88	Tabellen und Rechenblätter	122
Bayerisches Weizenbier	88	Berechnungen bei Bottichmaisverfahren	122
Alt und Kölsch	93	Thermische Masse	122
Traditionelle Lagerbiere	97	Endverzuckerung / Jodnormalität	122
Historische Entwicklung der Lagerbiertypen	97	Rechenblatt – Bottichmaschinen	123
Bockbiere	98	Temperaturkorrektur von Aräometerablesungen und Dichte	124
Märzenbiere	99	Berechnung der Restalkalität aus der Ionenanalyse eines Wassers	126
Pils	102	Reduktion der Restalkalität durch Zugabe von Mineralsalzen oder Milchsäure	126
Dortmunder Export	102	Bierstoffausbeute nach Glenn Tinseth [®] 1995	127
Münchner Helles	102	Karbonisierung	128
Bockbier	102	Rechenblatt – Bierdaten	130
Ein Ausflug in andere Bierkulturen Europas	107	Bezugsquellen	131
Irish Stout	107	Glossar / Fachbegriffe	134
India Pale Ale (IPA)	110	Quellennachweis	137
Lambic – Liebestränk der Belgier	112	Stichwortverzeichnis	138
Trappistenbiere	113	Über den Autor	143
Kreative Variationen	116		

