

Inhaltsverzeichnis.

	Seite
Vorwort	3
I. Malz und Bier	9—45
1. Das Malz	9—23
2. Das Bier	23—45
a) Die Farbe des Bieres	28
b) Die Schaumhaltigkeit des Bieres	30
c) Die Kohlensäure des Bieres.	32
α) Ungenügende Erzeugung.	32
β) Kohlensäureverluste	34
d) Die Geschmacksfehler der Bieres	34
e) Die Trübungen des Bieres	39
α) Die wärmelöslichen Eiweißgerbstofftrübungen	39
β) Die nicht wärmelöslichen Eiweißtrübungen	40
γ) Die Kleistertrübung	42
δ) Seltener Biertrübungen	43
II. Die Analyse der Bierbereitungsmethodik	46—223
1. Die Behandlungsweise des Malzes	46
a) Die Lagerung des Malzes	46
b) Das Polieren des Malzes	48
c) Das Schroten des Malzes	52
α) Rückblick und Ausblick	67
2. Die Aufbereitung des Brauwassers	68
3. Die Sudhausarbeit	83
a) Das Eichen der Sudhausgefäße	83
b) Die Sudhaus-Kontrollgeräte	87
α) Thermometer	87
β) Saccharometer	91
γ) Sonstige Kontrollmittel für die Sudhausarbeit	95
c) Der Maischprozeß	97
α) Das Kochen der Maischen	111
d) Die Abläuterung	116
α) Die Berechnung der Kontrolldaten	120
e) Das Kochen der Würze mit Hopfen	130
f) Das Ausschlagen der Würze	140
4. Das Kühlen der Würze	143
5. Die Gärkellerausbeute	149
6. Die Hauptgärung.	159
7. Die Nachgärung	179

	Seite
8. Die Fertigstellung des Bieres zum Verkauf	191
9. Die Bestimmung der Schwundverhältnisse	202
10. Die Betriebsausbeute	219
11. Rückblick und Ausblick	222
III. Einiges über die Rolle der Betriebseinrichtungs- gegenstände bei dem Vorhandensein von Betriebs- störungen	224—263
1. Beobachtungen auf dem Brauereiboden	225
a) Die Staubplage	225
b) Die Ausnutzung der Schrotmühle	225
2. Beobachtungen im Sudhause	226
a) Maischepumpen	226
b) Ein anderer Fall mit der Maischepumpe	226
c) Ein dritter Fall	227
d) Störungen beim Abläutern	227
e) Ein ungewöhnliches Erlebnis bei der Abläuterung	229
f) Vorkommnisse an der Würzpfanne	230
g) Zurückfließen des Kochkondensates in die Würze	232
3. Beobachtungen beim Kühlen der Würze	233
a) Der Heiß- oder Bruchtrub	236
b) Der Kühltrub	237
4. Beobachtungen bei der Gewinnung der Trubwürze	240
5. Beobachtungen im Gärkeller	241
a) Die Gärbottichkühler	241
6. Beobachtungen bei der Behandlung der Hefe nach der Gär- ung	245
a) Hefewannen	246
7. Beobachtungen im Lagerkeller	247
8. Beobachtungen beim Abfüllen der Biere	248
9. Beobachtungen im Flaschenkeller, Flaschenreinigung	258
10. Beobachtungen an Schläuchen, Biersteinablagerungen	261
11. Rückblick und Ausblick	262
IV. Die Entstehung der häufigsten Betriebsstörungen und deren Auswirkungen im Bier	264—321
1. Unbefriedigende Schaumhaltigkeit	265
2. Mangelhafte Schaumhaltigkeit in Flaschenbieren, Pasteuri- sationsschwierigkeiten	268
3. Schwere Pasteurisationstrübungen	272
4. Nachhängender, nicht reiner bis scharfer Geschmack im Bier	
5. Unfertiger, unausgeglichener rauhbitterer bis kratzigbitterer Geschmack im Bier	280
6. Verfärbungen der Würze, Rot- und Graustichigkeit	295
7. Fehlerhafte Hopfenbittere in Bieren	309
8. Rückblick	315
Zahlentafeln	321
Sachverzeichnis	322—340
	341—347

