

1. Record Nr.	UNINA9910139775803321
Autore	Narziss Ludwig <1925->
Titolo	Die Bierbrauerei . Band 2 Die Technologie der Wurzebereitung [[electronic resource]]
Pubbl/distr/stampa	Weinheim, : Wiley-VCH, 2009
ISBN	1-282-31445-9 9786612314452 3-527-62863-0 3-527-62864-9
Edizione	[8., uberarbeitete und erg. Aufl. /]
Descrizione fisica	1 online resource (822 p.)
Altri autori (Persone)	BackWerner <1942-> BurbergFelix
Disciplina	663.42
Soggetti	Beer Brewing Electronic books.
Lingua di pubblicazione	Tedesco
Formato	Materiale a stampa
Livello bibliografico	Monografia
Note generali	Description based upon print version of record.
Nota di bibliografia	Includes bibliographical references and index.
Nota di contenuto	Die Bierbrauerei; Inhaltsverzeichnis; Vorwort zur 6. Auflage; Vorwort zur 7. Auflage; Vorwort zur 8. Auflage; 1 Die Rohmaterialien; 1.1 Das Malz; 1.1.1 Gerstenmalz; 1.1.2 Malze der Formengruppe Weizen (Triticum L.); 1.1.2.1 Weizenmalz; 1.1.2.2 Dinkel-, Spelzmalz; 1.1.2.3 Einkornmalz; 1.1.2.4 Emmermalz; 1.1.2.5 Tetraploides Nacktweizenmalz, z.B. Hartweizen- und Kamutmalz; 1.1.2.6 Triticalemalz; 1.1.3 Roggenmalz; 1.1.4 Hafermalz; 1.1.5 Spezialmalze; 1.1.5.1 Rostmalz; 1.1.5.2 Das Rostmalzbier; 1.1.5.3 Karamellmalze; 1.1.5.4 Bruh- oder Melanoidinmalze; 1.1.5.5 Spitz- und Kurzmalze 1.1.5.6 Sauermalze 1.1.5.7 Glutenfreie Malze; 1.1.6 Die Annahme des Malzes; 1.2 Ersatzstoffe des Malzes; 1.2.1 Maischbottichrohfrucht; 1.2.1.1 Ungemalzte Gerste; 1.2.1.2 Ungemalzter Weizen; 1.2.1.3 Ungemalzter Roggen, Triticale, Hafer; 1.2.1.4 Mais; 1.2.1.5 Reis; 1.2.1.6 Hirse (speziell Sorghum); 1.2.1.7 Eiweißreiche Hulsenfruchte; 1.2.2 Wurzepfannenrohfrucht; 1.2.2.1 Sirupe; 1.2.2.2 Zucker (allgemein); 1.2.3 Industrielle Enzympräparate; 1.2.3.1 a-Amylasen; 1.2.3.2 β-Amylasen; 1.2.3.3 Isoamylase, Pullulanase; 1.2.3.4

Amyloglucosidase; 1.2.3.5  $\beta$ -Glucanasen; 1.2.3.6 Cellulasen  
1.2.3.7 Pentosanasen 1.2.3.8 Proteasen; 1.2.3.9 Schlussfolgerung; 1.3  
Das Brauwasser; 1.3.1 Allgemeines; 1.3.2 Die Harte des Wassers; 1.3.3  
Allgemeine Gesichtspunkte zur Wirkung der Wasser-Ionen; 1.3.4  
Wasser-Ionen und Aciditat; 1.3.5 Berechnung der Alkalitat eines  
Brauwassers; 1.3.6 Die Auswirkungen einer Aciditatsverminderung;  
1.3.6.1 Enzyme; 1.3.6.2 Ausbeute; 1.3.6.3 Beschaffenheit der Wurze;  
1.3.6.4 Ausnutzung der Hopfenbitterstoffe; 1.3.6.5 Garung; 1.3.6.6  
Dunkle Malze; 1.3.7 Einflusse verschiedener Ionen und sonstiger  
Bestandteile des Wassers; 1.3.8 Aufbereitung des Brauwassers  
1.3.8.1 Kochen 1.3.8.2 Entcarbonisierung mit gesattigtem Kalkwasser;  
1.3.8.3 Kontinuierlich arbeitende Enthartungsanlagen; 1.3.8.4  
Ionenaustauscher; 1.3.8.5 Das Elektro-Osmoseverfahren; 1.3.8.6 Die  
umgekehrte Osmose; 1.3.8.7 Die Elektrodialyse; 1.3.8.8 Kosten;  
1.3.8.9 Zusatz von Calciumsulfat oder Calciumchlorid; 1.3.8.10  
Neutralisation von Hydrogencarbonaten; 1.3.8.11 Sonstige Methoden  
zur Aufbereitung des Brauwassers; 1.3.8.12 Die Sterilisierung von  
Wasser; 1.3.8.13 Klarung des Wassers; 1.3.8.14 Die  
Entgasung/Entluftung des Wassers; 1.3.9 Auswirkung der  
Wasseraufbereitung  
1.4.6.1 Peronospora

---

### Sommario/riassunto

Die lang erwartete, vollständig uberarbeitete Neuauflage des traditionsreichsten Handbuchs der Bierbrauerei bietet samtliche Grundlagen der modernen Braupraxis, unterteilt in die Bande "Malzbereitung" und "Wurzebereitung". Mit umfangreichem Bild- und Tabellenmaterial.

---