

1. Record Nr.	UNINA9910831037503321
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
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 $\alpha$ -Amylasen; 1.2.3.2 $\beta$ -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 Härte des Wassers; 1.3.3 Allgemeine Gesichtspunkte zur Wirkung der Wasser-Ionen; 1.3.4 Wasser-Ionen und Acidität; 1.3.5 Berechnung der Alkalität eines Brauwassers; 1.3.6 Die Auswirkungen einer Aciditätsverminderung; 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 Einflüsse verschiedener Ionen und sonstiger Bestandteile des Wassers; 1.3.8 Aufbereitung des Brauwassers 1.3.8.1 Kochen; 1.3.8.2 Entcarbonisierung mit gesättigtem Kalkwasser; 1.3.8.3 Kontinuierlich arbeitende Enthärtungsanlagen; 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 Klärung des Wassers; 1.3.8.14 Die Entgasung/Entlüftung des Wassers; 1.3.9 Auswirkung der Wasseraufbereitung  
1.4.6.1 Peronospora

---

Sommario/riassunto

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

---