

Inhalt **BRAU- und BIERFEHLER**

Braufehler, Bierfehler, Fehlaromen



1. Was sind Bierfehler? Versuch eines Überblicks
 - 1.1. Fehlaromen - Geschmacksfehler - Off-Flavorkomponenten
 - 1.2. Braufehler vs. Bierfehler
 - 1.3. Bierfehler im engeren Sinne
2. Prozesstechnische Braufehler
 - Maischfehler
 - Fermentationsfehler
3. Bierfehler bei Hygiene, Um-/Abfüllen, Lagerung, Bierstil
4. Bierfehler: Auswirkungen auf Bieroptik (Trübungen, Schwebeteilchen, Schaum) und CO₂-Gehalt
5. Fehlaromen: Geruchs- und Geschmack
 - Diacetyl
 - DMS Dimethylsulfid
 - Acetaldehyd
 - Oxidation
 - Lichtgeschmack
 - Käsige
 - Seifig
 - Sauer
 - Lösungsmittel
 - Medizinisch
 - Chlorphenol
 - Metallisch
 - Muffig
 - Alkoholisch
 - Grasartig
 - Schwefler
 - Hefearoma
 - Süßaroma
 - Ziegenstall
 - Bittere
 - Mineralisch
 - Biertrübung
 - Kahmhaut
6. Zusammenfassung Hauptfehler Bierfehler & Fehlaromen
7. Anhang: Verkostungsschema
Weiterführende Informationen

