

Inhalt **BRAU- und BIERFEHLER**

Braufehler, Bierfehler, Fehleraromen



1. Was sind Bierfehler? Versuch eines Überblicks

- 1.1. Fehleraromen - 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. Fehleraromen: 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 & Fehleraromen

- 7. Anhang: Verkostungsschema
- Weiterführende Informationen

