

Inhalt **BRAUMALZ - Die Seele des Bieres**



1. **Malz: Geschmacksfülle, Farbe und Alkohol des Bieres**
 - 1.1. **Malz - für das Brauen aufbereitetes Getreide**
 - 1.2. **Gerste - der mälz- und brautechnisch ideale Hauptrohstoff der Braumalze**
2. **Weitere Rohgetreidearten zur Malzherstellung**
3. **Gerste: Pflanze, Getreidekorn, Keimung**
4. **Aus Gerste wird Gerstenmalz: Keimung, Mälzen**
 - 4.1. **Die Keimung**
 - 4.2. **Die Mälzung**
 - 4.3. **Malz- oder Bierfarbe EBC**
 - 4.4. **Malzsorten: eine Übersicht**
 - 4.5. **Malzmischungen**
5. **Schroten des Malzes**