

# 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. Schrotten des Malzes**