

Inhalt BRAUWASSER Der Körper des Bieres

THEORIE



1. Wasser: einmalige chemisch/physikalische und biologische Eigenschaften
 - 1.1. Wasser chemisch/physikalisch betrachtet
 - 1.2. Wasser in lebenden Zellen und bedeutende Eigenschaften für kleine Organismen
2. Wasser Grundwissen: Kurzcharakterisierung der physikalisch-chemischen Kenngrößen
 - 2.1. Brauwasser - die entscheidenden Kenngrößen physikalisch-chemischer Natur
 - 2.2. Kenngröße 1: Die Temperatur - ein Schlüsselparameter
 - 2.3. Kenngröße 2: Der pH-Wert - ein Schlüsselparameter
 - 2.4. Kenngröße 3: Die Gesamtwasserhärte GH
 - 2.5. Kenngröße 4: Die Karbonathärte KH
 - 2.6. Kenngrößen 5: Calcium Ca²⁺ und Magnesium Mg²⁺
 - 2.7. Kenngröße 6: Die Nichtkarbonathärte NKH
 - 2.8. Kenngröße 7: Die Restalkalität - eine entscheidende Kenngröße für eine optimale Maische
 - 2.9. Kenngrößen 8: Weitere Wasserinhaltsstoffe - Natrium, Chlorid, Kalium, Sulfate, Nitrate, Eisen, Kupfer, Zink
 - 2.10. Kenngröße 9: Die elektrische Leitfähigkeit des Wassers
 - 2.11. Kenngröße 10: Der gelöste Sauerstoffgehalt (z.B. der Anstellwürze)
 - 2.12. Kenngröße 11: Die mikrobiologischen Kenngrößen
 - 2.13. Kenngrößen 12-14: Weitere wichtige Kenngrößen - Stärkenachweis, Bitterkeit IBU, Bierfarbe EBC/SRM
3. Brauwasser: Kernwissen für den Brauvorgang - Versuch einer knappen Synthese
 - 3.1. Gutes Brauwasser ist wichtig
 - 3.2. Herkunft des Wassers
 - 3.3.1. Wasseranalyse
 - 3.3.2. Chemische Kenngrößen
 - 3.3.3. Entscheidende Brauwasserparameter, die man bestimmen und berechnen muss
4. Brauswasser: Aufbereitungsverfahren Kenngrößen
 - 4.1. Raschaufbereitung von Wasser zu Brauwasser
 - 4.2. Fazit: Optimales Vorgehen zur Aufbereitung von Leitungswasser zu Brauwasser für einen bestimmten Bierstil
5. Brauwasser: Informationen
 - 5.1. Wasserrechner
 - 5.2. Literatur
 - 5.3. Internet-Artikel
 - 5.4. Instruktions-Videos

