

Inhalt

HEFEN die BRAUMEISTER



1. HEFEN: einzellige kernhaltige Pilz-Mikroorganismen Schwerpunkt: *Saccharomyces cerevisiae*

- 1.1. Hefen und Pilze
- 1.2. Nutzung der Hefen der Gattung *Saccharomyces*
- 1.3. Einteilung, Charakterisierung und Nutzung der Hefen für den Heimbrauer

2. MUG-BIERHEFESTÄMME

obergärige Ale-Bierhefen
untergärige LAGER-Bierhefen

3. Allerlei zu Bierhefen

- 3.1. Wieviele Hefestämme soll man halten?
- 3.2. Hefen für den Freizeitbrauer

Literatur zu Hefen

