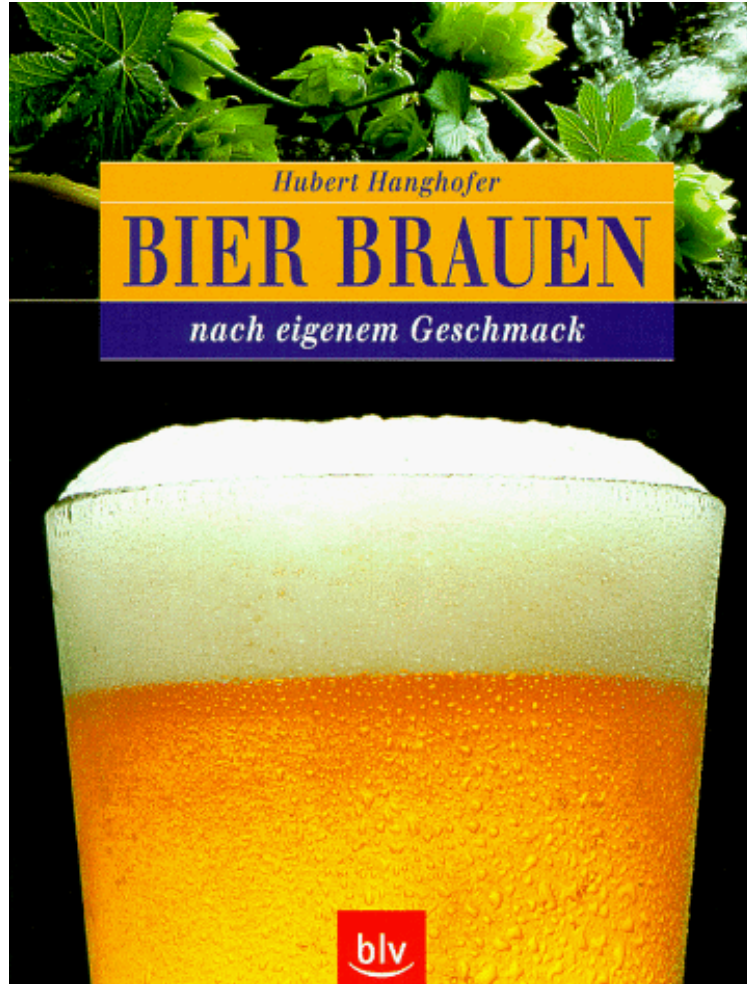


(Online library) Bier brauen nach eigenem Geschmack

## Bier brauen nach eigenem Geschmack

Von Hubert Hanghofer

\*Download PDF / ePub / DOC / audiobook / ebooks



 Download

 Read Online

Produktinformation -Verkaufsrang: #67889 in BcherVerffentlicht am: 1999Einband: Taschenbuch135 Seiten  
| File size: 27.Mb

**Von Hubert Hanghofer : Bier brauen nach eigenem Geschmack** before purchasing it in order to gage whether or not it would be worth my time, and all praised Bier brauen nach eigenem Geschmack:

KundenrezensionenHilfreichste Kundenrezensionen0 von 0 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Bier selber brauenVon Harald RossaDas Buch beschreibt anschaulich die Theorie des Bierbrauens, stellt die Zutaten vor und hat auch zahlreiche Rezepte, die man nachbrauen kann.3 von 4 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Ein Buch nur fr sehr fortgeschritteneVon Matthias MllerIch habe mir dieses Buch auf Grund der sehr guten Rezensionen gekauft. Bin aber als Hobbybrauer eher enttuscht.Positives:1.Die "Macher" dieses Buches haben sehr viel Fachwissen.2.Es sind ein paar wirklich gute Ideen oder Tipps enthalten.Negatives:1.Das Buch ist recht uninteressant geschrieben. Viele Dinge muss man zwei oder dreimal lesen weil man komplexe zusammenhnge unverstndlich ausgedrckt hat.2.Sehr viele Fachausdrcke die nicht beschrieben werden. ( Htte ich keine Vorkenntnisse gehabt und mit diesem Buch angefangen ... dann wre Bier brauen NIEMALS zu meinem Hobby geworden)3.Es kommt mir persnlich

eher wie eine Ansammlung von Fachwissen vor. Fazit: Wer mit Bier brauen anfangen will und mit einfachen Methoden sehr gute ergebnisse erzielen möchte... dem empfehle ich das Buch von Hagen Rudolph "Heimbrauen - Schritt für Schritt zum eigenen Bier". Wer ein Bierguru werden möchte und schon viel erfahrung besitzt... für den kann dieses Buch eine schne Ergnzung sein. 91 von 92 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. wohl eines der professionellsten Bücher für Heimbierbrauer. Von Volker Schmidt Als Anfänger des Heimbierbrauens habe ich mich in mehrere deutsche Bücher zu diesem Thema vertieft. Davon gefällt mir dieses Buch am besten, weil es professionell ist (keine über Stuhlbeine gespannten Stoffwindeln) und hilfreich (z.B. detaillierte Berechnungen u. Tabellen). Die leicht fachsprachliche, präzise Ausdrucksweise lässt sehr viel fundiertes Fachwissen des Autors über das (Heim-)Bierbrauen erahnen. Besonders geholfen haben mir z.B. die Tabelle des typischen Kohlenstoffgehaltes und das Berechnungsschema für die dafür nötige Speisezugabe. So konnte ich die spätere "Spritzigkeit" des Bieres besser steuern. Hilfreich fand ich auch die ausführlichen Angaben zur Brauwasseraufbereitung (die sich nicht nur auf Abkochen beschränken), da mir nur recht hartes Wasser zur Verfügung steht. Eine tabellarische Übersicht der Hopfensorten verschaffte endlich Klarheit über Aroma- und Bitterhopfen. Die auch in anderen Büchern übliche Gliederung, erst die Braurohstoffe zu behandeln und getrennt davon den Brauvorgang zu beschreiben, hat hier m.E. folgenden Nachteil: irritierend ist, dass das Herführen der Hefe mit Vorderwürze im Abschnitt "Brauvorgang" beschrieben wird, aber das m.E. zugehörige Anfertigen der Hefe-Starterkultur im Abschnitt Braurohstoffe. Es wird in diesem Buch nur das traditionelle Lutern (Filtern) in einem Bottich beschrieben, der Fachhandel für Heimbraubedarf bietet jedoch auch ein einfaches Filtersystem mit bereinanderstehenden, speziellen Filter- und Brau-Eimern an, das hier nicht erwähnt wird. Erstaunt haben mich die -wie ich finde- für einen Heim-/Hobbybrauer recht grossen Rezeptmengen für ca. 40-50 Liter Bier, aber das lässt sich ja auf kleinere Mengen umrechnen. Die Rezepte sind eigenwilligerweise immer auf 10 kg Schüttung anstatt auf eine fertige Biermenge bezogen. Schnell finde ich, dass die meisten Rezepte auch Angaben zum oft wenig beachteten Dekoktionsverfahren enthalten. Alles in allem halte ich dieses Buch für einen hervorragenden Ratgeber, um selbstgebrautes Bier herzustellen.

**Autorenkommentar** Bier - unser aller Leibgetränk - auf neue Art kennenlernen: Ich möchte mit meinem Buch jeden Bierliebhaber in die Lage versetzen, sein Leibgetränk auf völlig neue Art kennenzulernen. Geboten wird eine praxisnahe Einführung in das Brauen klassischer Biertypen. Dabei wird auch der historischen Entwicklung der vorgestellten Biere nachgespürt. Mein besonderes Augenmerk aber gilt der Geschmacksvielfalt! Der Leser erfährt, wie man das Geschmacksbild beim Verkosten differenziert, welche Faktoren zur Ausbildung der einzelnen Geschmacksrichtungen beitragen und wie diese beim Brauen beeinflusst werden können.