

Inhalt DER BRAUPROZESS - mit Speidels Braumeister



1. **Der Brauprozess: eine erste Übersicht**
2. **Der Brauprozess: Die einzelnen Heimbrauarbeitsschritte im Detail**
 - 2.1. **Schroten**
 - 2.2. **Maischen**
 - 2.3. **Läutern mit Aussüssen (Anschwänzen), Klären**
 - 2.4. **Würzekochen, Hopfengabe**
 - 2.5. **Heisstrub, Whirlpools**
 - 2.6. **Kühltrub, Abkühlen, Gärtank befüllen**
 - 2.7. **Belüftung und Beimpfung (Anstellen) mit Hefe**
 - 2.8. **Hauptgärung (Primärgärung) zum Jungbier**
 - 2.9. **Evtl. Zwischenlagerung vor Nachgärung, Schlauchung zur Nachgärung (Sekundärgärung)**
 - 2.10. **Nachreifung (Konditionierung) zum Genussbier**