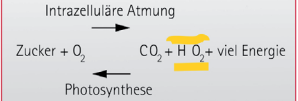

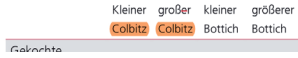
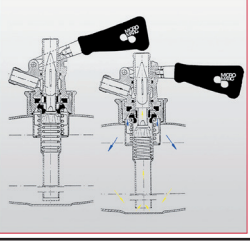


Errata – „Technologie Brauer & Mälzer“, 11. deutsche Auflage

S. 105/106	Die Bilder 1.68 und 1.69 sind vertauscht.	Bild 1.68 zeigt die Zellverbände einer obergärigen Hefe. Bild 1.69 einzelne sprossende untergärige Hefezellen.								
S. 121, rechte Spalte	1 bis 1,5 m/s dreht. In die innere Zylinderwand sind halbkugelige Taschen eingepresst, die – je nach Sortierfordernis – zwischen 1,25 und 2,6 mm groß sein können. Für die Gerstenausslese verwendet man Taschen von 6,5 mm Durchmesser.	richtig: 26 mm (statt 2,6 mm)								
S. 135, Bild 2.37		richtig: CO ₂ + H ₂ O + viel Energie								
S. 193, linke Spalte	<p>Mürbigkeit (helle Malze)</p> <table border="0"> <tr> <td>über 81%</td> <td>sehr gut</td> </tr> <tr> <td>78 bis 8%</td> <td>gut</td> </tr> <tr> <td>75 bis 78%</td> <td>befriedigend</td> </tr> <tr> <td>unter 75%</td> <td>mangelhaft</td> </tr> </table>	über 81%	sehr gut	78 bis 8%	gut	75 bis 78%	befriedigend	unter 75%	mangelhaft	richtig: 78 bis <u>81</u> %
über 81%	sehr gut									
78 bis 8%	gut									
75 bis 78%	befriedigend									
unter 75%	mangelhaft									
S. 235, linke Spalte	<p>Die β-Amylase baut die langen Stärkekettens bis zu kleineren Dextrinen ab. Sie wirkt optimal bei 70 bis 74 °C und wird bei 80 °C bald zerstört. Das pH-Wert-Optimum liegt bei 5,6 bis 5,8.</p>  <p><i>Bild 3.29 Unterschiede in der Wirkung</i></p> <p>Die α-Amylase spaltet von den nicht reduzierenden Kettenenden Maltose ab, aber es bilden sich auch Glucose und Maltotriose (Bild 3.29)</p>	α- und β-Amylase wurden vertauscht! richtig: Die α-Amylase baut die langen Stärkekettens bis zu kleineren Dextrinen ab. [...] Die β-Amylase spaltet von den nicht reduzierenden Kettenenden Maltose ab,...								
S. 399	<p>agnisäure, Serin, Glycin, Alanin, Valin, Leucin, Methionin, Isoleucin und andere, dann Valin, Methionin, Leucin, Histidin und Isoleucin und andere,</p>	richtig: <u>Leucin</u>								
S. 411, Tabelle 4.1	<table border="0"> <tr> <td>3-Methyl-Butanol</td> <td>35 - 70</td> </tr> <tr> <td>2-Phenyl-Ethanol</td> <td>10 - 20</td> </tr> <tr> <td></td> <td>30 - 50</td> </tr> </table>	3-Methyl-Butanol	35 - 70	2-Phenyl-Ethanol	10 - 20		30 - 50	richtig: 2-Phenyl-Ethanol		
3-Methyl-Butanol	35 - 70									
2-Phenyl-Ethanol	10 - 20									
	30 - 50									
S. 428	<p>Tabelle 4.5 Schema der offenen Hefeferführung nach Coblitz</p> 	Der Mensch hieß <u>Coblitz</u> .								
S. 698, Abb. 5.109	zeigt ein Flachfitting statt eines Korbfittings	So sieht ein Korbfitting aus: 								
S. 809	<p>überwacht werden. Als Richtwerte können gelten:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 0,45 bis 0,60 g/l bei untergärigen Bieren und • 0,40 bis 1,00 g/l bei obergärigen Bieren. <p>Biere unterhalb dieser Werte beginnen schal zu schmecken.</p>	richtige CO₂-Gehalte: 4,5 bis 6,0 g/l 4,0 bis 10,0 g/l								