

Fachbücher für die Weiterbildung zum/r Brauer- und Mälzermeister/in

| | |
|----|---|
| 1 | „Technologie Brauer & Mälzer“, Wolfgang Kunze |
| 2 | „Maschinen, Apparate und Anlagen für die Gärungs- und Getränkeindustrie, Teil 1 von Hans-J. Manger |
| 3 | „Maschinen, Apparate und Anlagen für die Gärungs- und Getränkeindustrie, Teil 2 von Hans-J. Manger |
| 4 | Getreide und Braugetreide weltweit, Reinhold Schildbach |
| 5 | „Gärung und Reifung des Bieres“, Gerolf Annemüller und Hans-J. Manger |
| 6 | „Die Hefe in der Brauerei“, Gerolf Annemüller und Hans-J. Manger, Peter Lietz |
| 7 | „Klärung und Stabilisierung des Bieres“, Gerolf Annemüller und Hans-J. Manger |
| 8 | „Kälteanlagen in der Brau- und Malzindustrie“ von Hans-J. Manger |
| 9 | „Druckluft in der Brauerei“ von Hartmut Evers und Hans-J. Manger |
| 10 | „Kohlendioxid und CO ₂ -Gewinnungsanlagen“, Hartmut Evers und Hans-J. Manger |
| 11 | „Armaturen, Rohrleitungen, Pumpen, Wärmeübertrager, CIP-Anlagen in der Gärungs- und Getränkeindustrie“ von Hans-J. Manger |
| 12 | „Fachrechnen für Mälzerei- und Brauereitechnologen“, Gerolf Annemüller und Hans-J. Manger |
| 13 | Maschinen, Apparate und Anlagen für die Gärungs- und Getränkeindustrie, Teil 3: Rohstoffzerkleinerung, Hans-J. Manger |
| 14 | "Wasser in der Getränkeindustrie", Dr. Karl Glas und Markus Verhülsdonk |
| 15 | „Band 1: Die Technologie der Malzbereitung“ von Ludwig Narziß |
| 16 | „Band 2: Die Technologie der Würzebereitung“ von Ludwig Narziß |
| 17 | „Molekulare Biologie und Mikrobiologie: Basiswissen und Labormethoden“ von Linda Frintrop, Heribert Keweloh |
| 18 | "Füllanlagen für Getränke" Ein Kompendium zu Reinigungs-, Füll- und Verpackungstechnik, Hans-J. Manger |
| 19 | "Planung von Anlagen für die Gärungs- und Getränkeindustrie", Hans-J. Manger |
| 20 | „Maschinen, Apparate und Anlagen für die Gärungs- und Getränkeindustrie, Teil 1 von Hans-J. Manger, Teil 4 |
| 21 | „Hopfen: vom Anbau bis zum Bier“ von Biendl et al. |