

Messen, testen, schätzen

Der August stand ganz im Zeichen des Hopfens. Die Hallertauer Hopfenverbände luden zur jeweiligen Hopfenrundfahrt und man war sich einig: Das Hopfenjahr 2015 ist ein schlechtes. Ging man Ende Juli noch von minus 16 Prozent aus, war die Einschätzung beim Niederlauterbacher Hopfentag (siehe Seite 1033) schon deutlich pessimistischer. Das dort geschätzte Minus von 20 bis 30 Prozent wurde mittlerweile durch die offizielle Ernteschätzung bestätigt, die mit einem deutschlandweiten Minus von 27 Prozent rechnet. Vor allem die Craft Brauer könnten durch eine Verknappung ihres Lieblingsrohstoffes vor einige Probleme gestellt werden, gerade die feinen Aromasorten haben unter der diesjährigen Hitzewelle gelitten. Vielleicht muss der ein oder andere Brauer sogar seine Hopfengabe ändern.



TESTVERFAHREN – Noch ist es aber nicht so weit, und wir können uns in aller Ruhe mit den individuellen Geschmacksprofilen der Bierspezialitäten auseinandersetzen. Auch die DLG hat dieses Gebiet für sich entdeckt. So werden ab Herbst die ersten Craft Biere einem angepassten Test unterzogen. Nach welchen Kriterien Craft Bier dabei beurteilt wird, lesen Sie ab Seite 1052. Fachlich begleitet werden die Tests vom Forschungszentrum Weihenstephan für Brau- und Lebensmittelqualität und von der VLB Berlin. *Prof. Dr. Fritz Jacob* und *Dr. Diedrich Harms* beschreiben für uns das angepasste Testverfahren und die speziellen Anforderungen der Sparte „Craft Bier“.

MESSTECHNIK – Außerdem stehen zwei wesentliche Prozessschritte der Bierbereitung im Fokus dieser Ausgabe der BRAUWELT. Zum einen ist das der Läuterprozess: Ab Seite 1040 gehen *Jörg Engstle*, *Hanna Uefing*, *Dr. Petra Först* und *Michael Kuhn*, TU-München-Weihenstephan, der Frage nach, wie der Läuterprozess mithilfe bildanalytischer Systeme überwacht, Läuterprobleme frühzeitig erkannt und wichtige Prozessdaten gewonnen werden können. Gemessen an den nötigen Investitionen eine sehr interessante Entwicklung, dient doch zur Überwachung eine einfache, kommerziell erhältliche Webcam.

EINSPARPOTENTIAL – Auf der Suche nach Einsparpotential im Brauprozess finden Anlagenbauer und Prozesstechnologen weiterhin Möglichkeiten in den Bereichen Ausbeutemaximierung und Schwandminimierung. Auf den Seiten 1043 bis 1048 zeigen *Hermann Hambach*, *Rok Podkniabar* und *Juan Jurado*, Alfa Laval, wie durch den Einsatz eines Dekanters beim Abtrennen des Heißtrubs die allgemeine Würzeausbeute gesteigert werden kann. Durch das sogenannte Intelligente Whirlpoolsystem, also die Verbindung aus Dekanter und Whirlpool, lassen sich demnach die wirklichen Würzeverluste auf unter 0,1 Prozent senken und die Whirlpoolzeiten um 10 bis 20 Prozent verkürzen.

FORSCHUNGSVORHABEN – Gemessen und getestet wird auch in Weihenstephan. Wir stellen in dieser Ausgabe wieder einige der aktuell am Wissenschaftszentrum durchgeführten Arbeiten vor, darunter Untersuchungen zur sauerstoffzehrenden Wirkung von Hopfen und die Entwicklung einer Methode zur Auswahl Glycerin überproduzierender Bierhefestämme.