



VLB
BERLIN

Verlagsprogramm 2022

Fachbücher für die nationale und internationale
Brau- und Getränkeindustrie

Herausgegeben von der Versuchs- und Lehranstalt für Brauerei in Berlin



www.vlb-berlin.org/verlag

Besuchen Sie unseren
Online-Buch-Shop

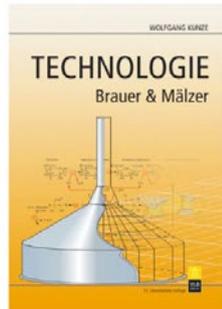
FACHBÜCHER FÜR DIE BRAU- UND GETRÄNKEINDUSTRIE

Gesamtprogramm

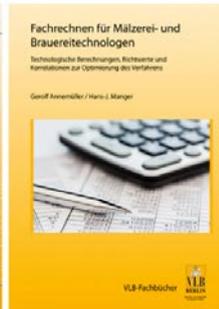


books.vlb-berlin.org

Aktuelle Bestseller:



Technologie Brauer & Mälzer
€129,00 EUR



Fachrechnen für Mälzerei- und
Brauereitechnologen
€49,00 EUR



Getreide und Braugetreide - weltweit
€49,00 EUR



Maschinen, Apparate und Anlagen für die
Gärungs- und Getränkeindustrie - Teil 4
€69,00 EUR

Übersicht

■ Brauereitechnologie

Technologie Brauer und Mälzer	4
Technology Brewing & Malting.....	5
Die Hefe in der Brauerei.....	6
The Yeast in the Brewery.....	6
Gärung und Reifung des Bieres.....	7
Klärung und Stabilisierung des Bieres.....	7

■ Abfülltechnik

Füllanlagen für Getränke	8
--------------------------------	---

■ Betriebstechnik

Armaturen, Rohrleitungen, Pumpen, Wärmeübertrager, CIP-Anlagen in der Gärungs- und Getränkeindustrie.....	8
Kälteanlagen in der Brau- und Malzindustrie	9
Kompendium Messtechnik	9
Maschinen, Apparate und Anlagen für die Gärungs- und Getränkeindustrie	
Teil 1: Rohstoffbehandlung in Mälzerei, Brauerei und Getränkeindustrie.....	10
Teil 2: Mälzerei.....	10
Teil 3: Rohstoffzerkleinerung.....	11
Teil 4: Würzbereitung im Sudhaus.....	11
Druckluft in der Brauerei	12

Kohlendioxid und CO ₂ -Gewinnungsanlagen.....	12
Planung von Anlagen für die Gärungs- und Getränkeindustrie.....	13

■ Getränketechnologie

Alkoholfreie Getränke	13
-----------------------------	----

■ Fachrechnen

Fachrechnen für Mälzerei- und Brauereitechnologen	14
Applied Mathematics for Malting and Brewing Technologists.....	14
Formelsammlung für die Spirituosenindustrie	15

■ Rohstoffe

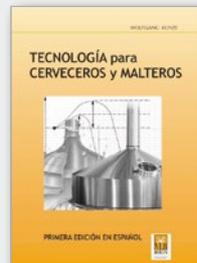
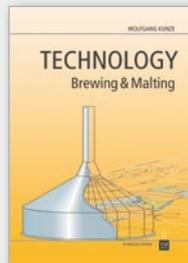
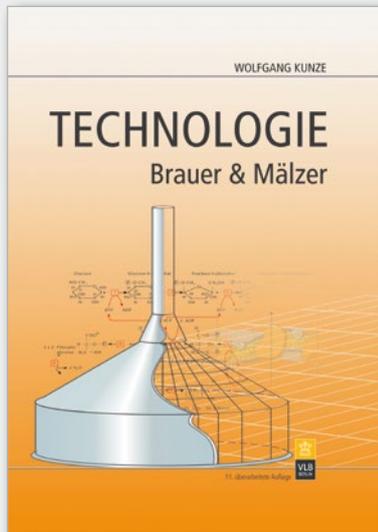
Getreide und Braugetreide – weltweit	16
Processing of various adjuncts in beer production	16

■ Geschichte

Die Berliner Weiße	17
Die Brau- und Malzindustrie in Deutschland-Ost zwischen 1945 und 1989	17
Über das Bier und seine Herstellungstechnik, seine Natur, seine Kräfte und Energien	18
Jahrbuch der GGB	18

■ Fachzeitschrift

Brauerei Forum	19
----------------------	----



Technologie Brauer & Mälzer

Wolfgang Kunze
(deutsche Ausgabe)

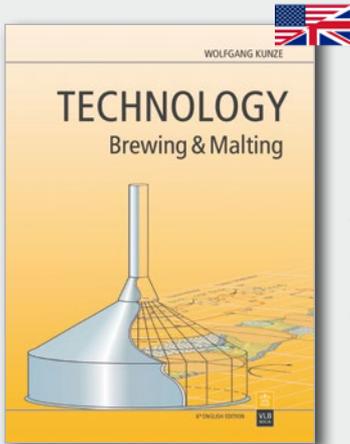
11. überarb. Aufl. 2016,
1000 S., ca. 800 Abb.,
70 Tabellen, Hardcover,
129 €
ISBN 978-3-921690-81-9

Der Lehrbuchklassiker von Wolfgang Kunze

Als das führende deutsche Lehrbuch zur Ausbildung von Brau-ern und Mälzern hat sich „Technologie Brauer und Mälzer“ seit der ersten Ausgabe von 1961 inzwischen eine Gesamtauflage von mehr als 70 000 Exemplaren in sieben Sprachen erreicht. In der 11. überarbeiteten Auflage von 2016 werden auf 1000 Seiten die Grundlagen der Malz- und Bierherstellung einprägsam erläutert. In seiner Darstellung ist das Buch nicht nur für den Einsteiger, sondern auch für den gestandenen Fachmann als Nachschlagewerk von großem Interesse. In der bildlichen Verdeutlichung der Vorgänge und Anlagen ist dieses Buch einmalig in der Brauwirtschaft.

Inhalt:

- Rohstoffe: Gerste, Hopfen, Wasser, Hefe, Rohfrucht
- Herstellen von Malz, Würze und Bier
- Abfüllen des Bieres:
 - Einweg-/Mehrweg-Glasflaschen, PET, Kegs
- Reinigung und Desinfektion
- Das fertige Bier: Inhalt, Biersorten, Qualitätsprüfung
- Kleine Brauer
- Entsorgung und Umwelt
- Energiewirtschaft in der Brauerei und Mälzerei
- Automation und Anlagenplanung



Technology Brewing & Malting

(englische Ausgabe)

Wolfgang Kunze

6th revised English edition
2019, 948 pages, hardcover,
169 €

ISBN: 978-3-921690-87-1



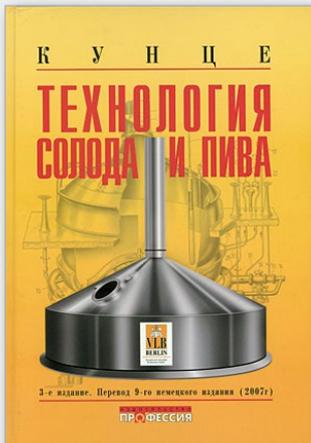
Tecnología para Cerveceros y Malteros

(spanische Ausgabe)

Wolfgang Kunze

1^a edición española 2006,
1074 páginas, colonido,
hardcover,
129 €

ISBN: 978-3-921690-54-3

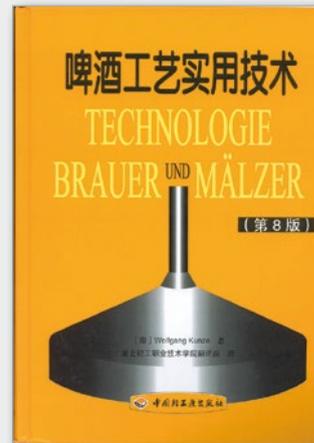


Technologie Brauer & Mälzer

(russische Ausgabe)

Wolfgang Kunze

3. komplett neue
Übersetzung der
9. Auflage „Technologie
Brauer und Mälzer“ von
2007, 1100 S., 850 Abb.,
fester Einband, farbig.
Das Buch kann über den
Professija Verlag in
St. Petersburg/Russland
(www.professija.ru)
bezogen werden.



Technologie Brauer & Mälzer

(chinesische Ausgabe)

In China erhältlich über
club@chlip.com.cn



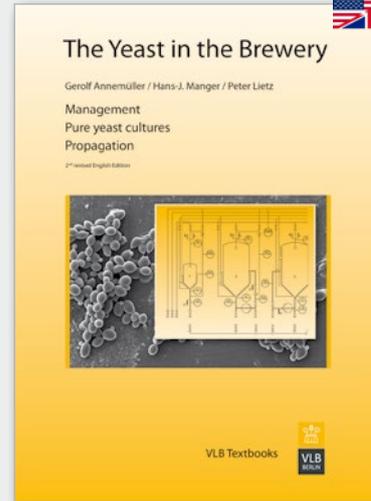
Die Hefe in der Brauerei

Gerolf Annemüller,
Hans-J. Manger,
Peter Lietz

4. überarbeitete Aufl. 2020,
478 S., s/w,
210 Abb. und 140 Tab.,
Hardcover,
79 €
ISBN: 978-3-921690-93-2

Inhalt:

- ❑ Hinweise zur Hefesystematik
- ❑ Anforderungen an die Anstellhefe in der Brauerei
- ❑ Zusammensetzung und Stoffkennwerte der Hefe
- ❑ Aufbau und Funktionen der Hefezelle
- ❑ Hefevermehrung und ihre Kinetik
- ❑ Stoffwechselvorgänge und Regulationsmechanismen
- ❑ Nährstoffbedarf und Sauerstoffbedarf der Hefe
- ❑ Maschinen, Apparate und Anlagen zur Hefevermehrung
- ❑ Auslegung und der Betrieb von Propagationsanlagen
- ❑ Hefemanagement in der Brauerei und vieles andere mehr...



The Yeast in the Brewery

Gerolf Annemüller / Hans-J. Manger / Peter Lietz

Management
Pure yeast cultures
Propagation

2nd revised English Edition

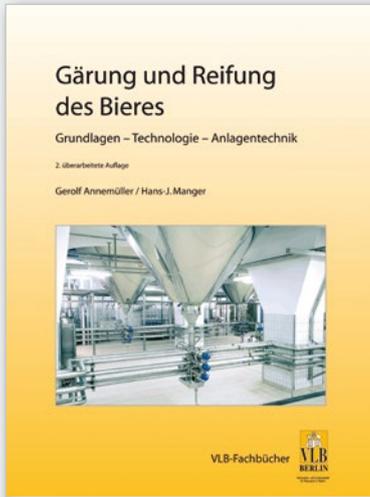
The Yeast in the Brewery

Gerolf Annemüller,
Hans-J. Manger,
Peter Lietz

2nd revised English edition
2018, 464 p., b/w, about
180 figures, 220 tables,
hardcover,
89 €
ISBN: 978-3-921690-85-7

Content:

- ❑ Historical facts about the development of the pure yeast cultures
- ❑ Why is it necessary to regenerate the pitching yeast and what are their demands in the brewery?
- ❑ Important microbiological and biochemical fundamentals of the yeast multiplication and their significance for the pure yeast culture and for the yeast propagation
- ❑ Machinery, equipment and plants for pure yeast culture and propagation
- ❑ Yeast management in the brewery
- ❑ Recovery of barm beer and alternatives of utilization of barm beer and surplus yeast and much more...



Gärung und Reifung des Bieres

Gerolf Annemüller,
Hans-J. Manger

3. überarb. Aufl. 2020,
872 S., s/w, 332 Abb.,
230 Tabellen,
Hardcover,
109 €
ISBN: 978-3-921690-94-9



Klärung und Stabilisierung des Bieres

Gerolf Annemüller,
Hans-J. Manger

1. Aufl. 2011, 896 S.
nicht mehr lieferbar –
2. überarbeitete Auflage für
Ende 2022 in Vorbereitung

Inhalt:

- ❑ Gärung und Reifung des Bieres
- ❑ Stoffumwandlungen während der Gärung
- ❑ Nebenprodukte der Gärung und Reifung
- ❑ Technische Einflussfaktoren zur Steuerung der Gärung
- ❑ Klassische Verfahren der Gärung und Reifung
- ❑ Verkürzte Gär- und Reifungsverfahren
- ❑ Anwendung von zylindrokonuschen Tanks (ZKT)
- ❑ Halbkontinuierliche und kontinuierliche Verfahren
- ❑ Obergärige Biere und Besonderheiten der Obergärung
- ❑ Spezialbiere – einschließlich alkoholfreie Biere
- ❑ High-Gravity-Brewing
- ❑ Separation, Separatoren, Wasserentgasung

Inhalt:

- ❑ Bierklärung, Bierstabilisierung und Haltbarmachung
- ❑ Qualitätseigenschaften des Unfiltrates und Einfluss auf die Filtrierbarkeit des Lagerbieres
- ❑ Filtriertes Bier ohne thermische Behandlung
- ❑ Klärung des Bieres vor der Klärfiltration
- ❑ Klärfiltration von Bier unter Einsatz von Filterhilfsmitteln
- ❑ Membranfiltration von Bier ohne Verwendung von FHM
- ❑ Die Polier- und Entkeimungsfiltration
- ❑ Sicherheitsfilter (Trap-Filter)
- ❑ Verfahren und Anlagen mit regenerierbaren Filtermitteln
- ❑ Drucktanks für filtriertes Bier und vieles mehr



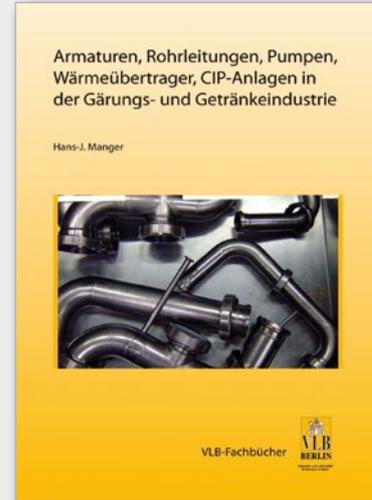
Füllanlagen für Getränke

Hans-J. Manger

2. überarbeitete Auflage
2022, 960 S., s/w, Hardcover
109 €
ISBN: 978-3-921690-97-0

Inhalt:

- ❑ Anlagen für die Palettierung und Packanlagen
- ❑ Sortieranlagen für Behälter und Kästen
- ❑ Flaschen-/Behälter-/Kasten-/Kegreinigungsanlagen
- ❑ Kastenreinigungsanlagen
- ❑ Inspektions- und Kontrollanlagen
- ❑ Füllmaschinen für Flaschen, Dosen u. Kunststoffflaschen
- ❑ Anlagen für die Kunststoffflaschenherstellung
- ❑ Anlagen für die aseptische Füllung
- ❑ Verschleißmaschinen
- ❑ Verbesserung der biologischen Haltbarkeit
- ❑ Anlagen für die AfG-Herstellung und CIP-Anlagen



Armaturen, Rohrleitungen, Pumpen, Wärmeübertrager, CIP-Anlagen in der Gärungs- und Getränkeindustrie

Hans-J. Manger

1. Auflage 2013,
366 S., s/w, Paperback,
49 €
ISBN: 978-3-921690-72-7

Inhalt:

- ❑ Armaturen in der Gärungs- und Getränkeindustrie
- ❑ Armaturen für Dampf, Heißwasser und Kondensat
- ❑ Produktrohrleitungen in der Brauerei
- ❑ Pumpen und Verdichter
- ❑ Wärmeübertrager
- ❑ CIP-Anlagen
- ❑ Werkstoffe für Armaturen, Rohrleitungen und Dichtungen
- ❑ Arbeitsschutz, Gesundheitsschutz und gesetzliche Grundlagen



Kälteanlagen in der Brau- und Malzindustrie

Hans-J. Manger

2. überarb. Auflage 2015,
176 S., zahlr. Abb., s/w,
Paperback,
40 €
ISBN: 978-3-921690-79-6



Kompendium Messtechnik

Hans-J. Manger

2. Auflage 2020, 282 S.,
134 Abb., 50 Tabellen, s/w,
Paperback,
49 €
ISBN: 978-3-921690-92-5

Das Buch ist in Zusammenarbeit mit der Arbeitsgruppe Energie des Fachausschusses für Anlagen und Betriebstechnik des Technisch-Wissenschaftlichen Ausschusses (TWA) der VLB Berlin entstanden. Ziel ist es, die aus der Sicht des Anlagenbetreibers in der Brau- und Getränkeindustrie relevanten Zusammenhänge für die Planung sowie den effektiven Betrieb der Kälteanlage und deren optimale Gestaltung unter technologischem Aspekt zu erläutern.

Die Ausarbeitung enthält Grundlagen, Empfehlungen, Hinweise und Erfahrungen aus der Praxis, die jedoch nicht die konkrete Auseinandersetzung mit der komplexen Thematik der Kältetechnik ersetzen können. In der vorliegenden 2. Auflage von 2015 wurden vom Autor die Verweise auf Normen und Gesetze aktualisiert.

Das „Kompendium Messtechnik“ gibt einen Überblick über die Betriebsmesstechnik in der Brau-, Malz- und Getränkeindustrie. Dabei stehen die fachspezifischen Online-Messverfahren im Vordergrund.

Inhalt:

- ❑ Online-Messtechnik in Brauerei und Mälzerei
- ❑ Online-Messgrößen, u.a. Temperatur, Druck, Durchfluss, Füllstand, Leitfähigkeit, Masse, Dichte
- ❑ Optische Messverfahren und Sensoren
- ❑ Spezielle Messgrößen: Sauerstoff, Kohlendioxid, pH-Wert, Feuchtigkeit, Chlordioxid/Chlorit, Peressigsäure, Zellkonzentrationen u.a.

Die 2. Auflage wurde in Teilen überarbeitet und aktualisiert.



**Maschinen,
Apparate und
Anlagen für die
Gärungs- und
Getränkeindustrie**
**Teil 1:
Rohstoffbehandlung
in Mälzerei, Brauerei
und Getränkeindustrie**

Hans-J. Manger
3. überarb. Aufl. 2019,
162 S., Paperback,
30 €
ISBN: 978-3-921690-89-5

Im 1. Teil der Reihe „Maschinen, Apparate und Anlagen für die Gärungs- und Getränkeindustrie“ steht die Rohstoffbehandlung im Mittelpunkt. Der Schwerpunkt dieser 2. überarbeiteten Auflage liegt dabei auf den Schüttgütern Getreide und Malz. Es werden aber auch Hinweise zu flüssigen Produkten gegeben. Nicht eingegangen wird auf Filterhilfsmittel, Zucker, Hopfen und Hopfenprodukte.

Inhalt:

- ❑ Überblick über die verfügbare Anlagentechnik;
- ❑ Einführung in die Einsatzbedingungen der Maschinen und Apparate;
- ❑ Voraussetzungen für die Anwendung und Weiterentwicklung der Maschinen und Anlagen schaffen



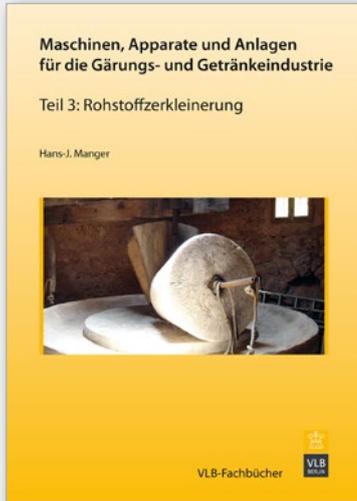
**Maschinen,
Apparate und
Anlagen für die
Gärungs- und
Getränkeindustrie**
Teil 2: Mälzerei

Hans-J. Manger
2. überarb. Aufl. 2017,
204 S., Paperback,
40 €
ISBN: 978-3-921690-84-0

Im 2. Teil der Reihe „Maschinen, Apparate und Anlagen der Gärungs- und Getränkeindustrie“ steht die Mälzertechnik im Mittelpunkt.

Inhalt:

- ❑ Überblick über die Anlagentechnik;
- ❑ Einführung in die Einsatzbedingungen der Maschinen und Apparate
- ❑ Wissen für die Erarbeitung von Aufgabenstellungen der Anlagenplanung vermitteln
- ❑ Schaffen der Voraussetzung für die Anwendung und Weiterentwicklung der Anlagen, auf deren Grundlage sich der Brauerei- und Mälzerei-Technologe mit Projektanten und Konstrukteuren des Maschinen- und Anlagenbaus verständigen kann

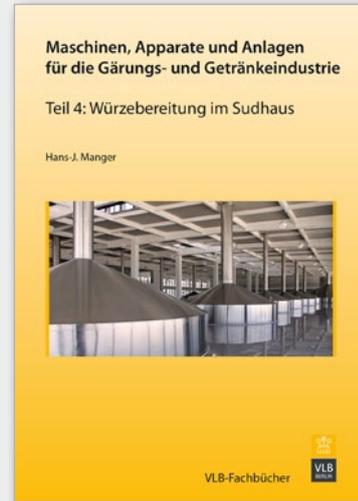


**Maschinen,
Apparate und
Anlagen für die
Gärungs- und
Getränkeindustrie**
**Teil 3: Rohstoffzer-
kleinerung**

Hans-J. Manger

1. Auflage 2019,
121 S., Paperback,
30 €

ISBN: 978-3-921690-88-8



**Maschinen,
Apparate und
Anlagen für die
Gärungs- und
Getränkeindustrie**
**Teil 4: Würzeberei-
tung im Sudhaus**

Hans-J. Manger

1. Auflage 2021,
386 S., 40 Tabellen, 230 Abb.,
Paperback,
69 €

ISBN: 978-3-921690-95-6

Im 3. Teil der Reihe „Maschinen, Apparate und Anlagen der Gärungs- und Getränkeindustrie“ steht die Zerkleinerung von Malz und Rohfrüchten im Mittelpunkt.

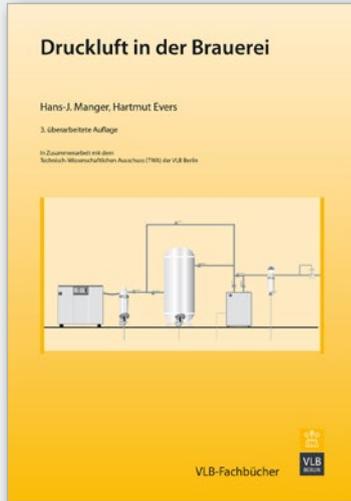
Inhalt:

- ❑ Überblick über die verfügbare Anlagentechnik
- ❑ Stand der Technik und eine Einschätzung des fortgeschrittenen Standes der Technik
- ❑ Schaffen der Voraussetzung für die Anwendung und Weiterentwicklung der Maschinen, Apparate und Anlagen, auf deren Grundlage sich der Brauerei- und Mälzerei-Technologie mit Projektanten und Konstrukteuren des Maschinen- und Anlagenbaus verständigen kann.

Im 4. Teil der Reihe „Maschinen, Apparate und Anlagen der Gärungs- und Getränkeindustrie“ steht die Technik des Mäischens, des Läuterns, der Würzekochung und Würzebehandlung bis zur Dosierung der Anstellhefe im Mittelpunkt.

Inhalt:

- ❑ Überblick über die aktuelle Anlagentechnik
- ❑ Stand der Technik und Einschätzung des fortgeschrittenen Standes der Technik
- ❑ Einführung in die Funktion, Berechnung und die Einsatzbedingungen der Maschinen & Apparate zu vermitteln
- ❑ Aktuelle Anforderungen an die Würzebereitung und mehr...



Druckluft in der Brauerei

Hartmut Evers,
Hans-J. Manger

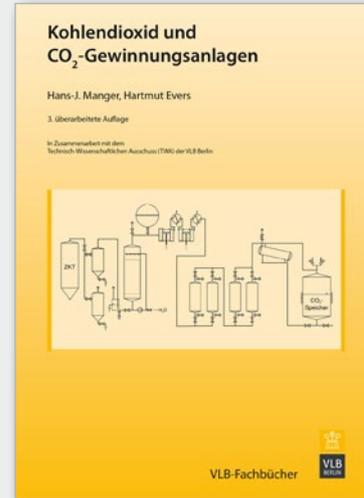
3. überarb. Auflage 2019,
62 S., s/w, viele Abb.,
Paperback,
25 €
ISBN: 978-3-921690-91-8

Das Buch wurde in Zusammenarbeit mit der Arbeitsgruppe „Energie“ des Fachausschusses für Anlagen und Betriebstechnik des Technisch-Wissenschaftlichen Ausschusses (TWA) der VLB Berlin zusammengestellt.

Inhalt:

- Wesentliche Bestandteile einer Druckluft-Anlage
- Gestaltung von Druckluft-Anlagen
- Gesetzmäßigkeiten der Druckluft-Bereitstellung
- Lufttrocknung

Die Master Brewers Association of the Americas (MBAA) hat im September 2006 eine englische Version veröffentlicht.



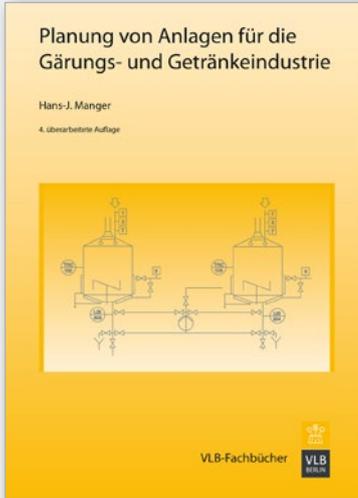
Kohlendioxid und CO₂-Gewinnungsanlagen

Hartmut Evers,
Hans-J. Manger

4. überarb. Aufl. 2019,
100 S., s/w, zahlr. Abb.,
Paperback,
25 €
ISBN: 978-3-921690-90-1

Inhalt:

- Kohlendioxid in der Brau- und Softdrink-Industrie
- CO₂-Rückgewinnungsanlagen
- Bestimmung der gewinnbaren Menge CO₂
- Grundlagen für die Planung der Anlagengröße der CO₂-Gewinnungsanlage
- Modellrechnung für den spezifischen CO₂-Verbrauch in der Brauerei und Softdrink-Industrie
- Praxiserfahrungen und Richtwerte zu Verbrauchswerten, Kosten, Wirtschaftlichkeit
- MSR bei CO₂-Gewinnungsanlagen
- Sicherheitsaspekte, Arbeitsschutz/UUV, techn. Regeln, gesetzliche Grundlagen, BImSchG



Planung von Anlagen für die Gärungs- und Getränkeindustrie

Hans-J. Manger

4. überarb. Aufl. 2017, 256 S.,
zahlr. Abb., Paperback,
40 €
ISBN: 978-3-921690-82-6



Alkoholfreie Getränke

Gunther Schumann

9. Auflage 2002,
296 S., s/w, Paperback,
40 €
ISBN: 978-3-921690-46-8

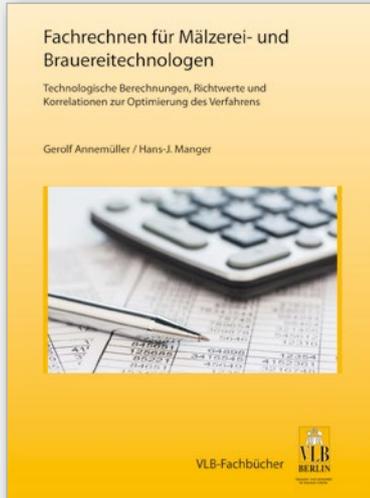
Das Buch gibt eine Einführung in die Planung und Realisierung von Anlagen unter Berücksichtigung der speziellen Belange der Gärungs- und Getränkeindustrie. Es werden Schwerpunkte und Lösungsvarianten der Anlagenplanung der Gärungs- und Getränkeindustrie, der zu beachtenden gesetzlichen Grundlagen und des Unfallschutzes praxisnah aufgezeigt. Hinweise zur Gestaltung von Anlagen und deren Komponenten, Grundlagen des Projektmanagements sowie eine Sammlung von spezifischen Kennziffern runden das Werk ab.

Die vorliegende überarbeitete und erweiterte 4. Auflage berücksichtigt insbesondere viele Veränderungen, die sich im Rahmen der EU-Harmonisierung im Bereich der Standards und Normen ergeben haben.

Das Buch versteht sich als Leitfaden für die in der Ausbildung stehenden, aber auch für bereits ausgebildete Erfrischungsgetränkehersteller, Getränkebetriebsmeister und Produktionsleiter für Brauwesen und Getränketechnik.

Inhalt:

- ❑ Wasser als Getränk
- ❑ Rohstoffe, Zusatz und Hilfsstoffe
- ❑ Technologie der Getränkeherstellung
- ❑ Abwasser- und Abfallbeseitigung
- ❑ Lebensmittelrechtliche Bestimmungen



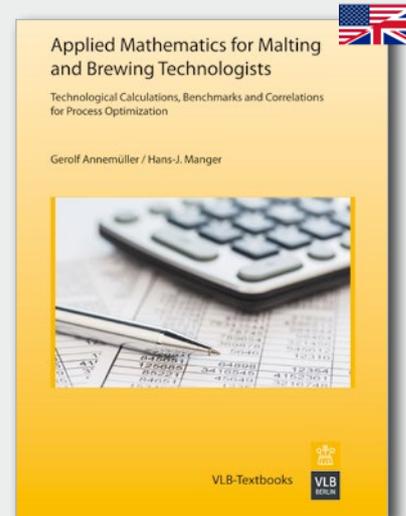
Fachrechnen für Mälzerei- und Brauereitechnologen

Gerolf Anнемüller,
Hans-J. Manger

1. Auflage 2015, 358 S.,
Paperback,
49 €
ISBN: 978-3-921690-78-9

Das Fachbuch liefert einen Überblick über technologische Berechnungen für die Praxis der Brauerei und Mälzerei. Es soll Auszubildenden, Praktikern und Studenten der Brauerei-, Mälzerei- und Getränketechnologie helfen, die Verfahrensführung der Bierherstellung zu optimieren.

Neben den Rechenansätzen werden auch zahlreiche Beispielrechnungen durchgeführt, um dem Leser mit diesem Fachbuch den Einstieg in diese Materie zu erleichtern. Aus den Rechenansätzen und Beispielrechnungen können dann betriebsspezifische Aufgabenstellungen abgeleitet werden. Speziell für Kleinbrauereien, die keine große analytische Untersuchungskapazität besitzen, werden einfachere technologische Näherungslösungen vorgeschlagen.



Applied Mathematics for Malting and Brewing Technologists

Gerolf Anнемüller,
Hans-J. Manger

1st English edition 2017, 366
pages, paperback,
69 €
ISBN: 978-3-921690-83-3

The goal of this reference book is to provide an overview of the technological calculations and benchmarks relevant to those in the brewing and malting industries. The authors supplement this overview with correlations and statistically reliable relationships they have researched during their careers. For trainees, students, and practitioners of brewing, malting, and beverage sciences, this book will help to optimize process management. Furthermore helpful technological calculation tables and graphs are included to create an easy to use reference book.

In addition to the computational principles, numerous sample calculations, in the form of real world examples, are explained and carried out to provide a deeper understanding of the discussed topics. Since the book has its origin in Germany, metric system units are used in all calculations.



Formelsammlung für die Spirituosen- industrie

Gerd Marx

2. Auflage 2012, 58 S.,
Paperback,

25 €

ISBN: 978-3-921690-70-3

Das Buch erläutert die gebräuchlichsten Formeln und Rechenwege für die Spirituosenpraxis an Beispielen. Das Werk richtet sich an erfahrene Destillateure ebenso wie an Berufseinsteiger.

Inhalt:

- Umgang mit den amtlichen Alkoholtafeln
- Berechnungen zum Aufstärken bzw. Herabsetzen des Alkoholgehalts von Spirituosen
- Kontraktionsberechnungen
- Berechnungen zur Herstellung von Zuckerlösungen
- Proofgrade u.a.



Getreide und Braugetreide – weltweit

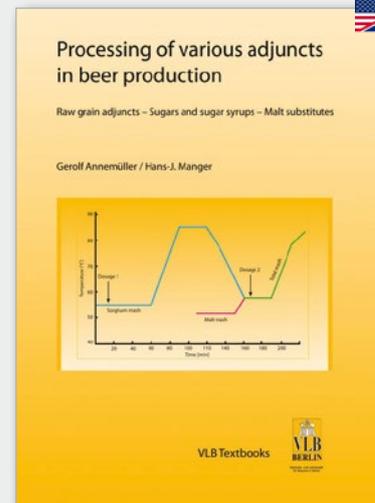
Reinhold Schildbach

1. Auflage 2013, 392 S., 473 Abb., 186 Tabellen, farbig, Hardcover, 49 €
ISBN: 978-3-921690-75-8

Der Schwerpunkt des Buches liegt auf dem Einsatz von Braugerste und Getreide in der weltweiten Brau- und Getränkeindustrie. Daher bildet die Gerste in diesem Werk einen besonderen Schwerpunkt. Viele Beispiele zeigen jedoch, dass Bier und bierähnliche Getränke auch aus anderen Getreidearten hergestellt werden können.

Inhalt:

- ❑ Braugerste und Getreide nach Kontinenten und Ländern
- ❑ Erträge, Inhaltsstoffe und Eigenschaften von Getreide
- ❑ Getreidearten im Detail: Gerste, Braugerste / Weizen / Roggen / Triticale / Hafer / Mais / Hirse / Reis
- ❑ Pseudo-Getreide / Rohfrucht



Processing of various adjuncts in beer production

Gerolf Annemüller, Hans-J. Manger

1st English edition
2013, 164 pages, hardcover, 69 €
ISBN: 978-3-921690-74-1

With this title the authors wish to present a short history of the use of raw grain adjuncts for beer production. Alongside an explanation of the important terms, the focus is on the main adjuncts corn (maize), rice and barley and the peculiarities associated with their processing but also on millet/sorghum, wheat, rye, oats, triticale, manioc as well as starch syrups and other sugar products.

Content:

- ❑ Adjuncts (malt substitutes), enzymes and other additives
- ❑ Preparation, storage, and crushing of the adjuncts
- ❑ Mashing procedures and the processing of adjuncts
- ❑ Barley adjuncts for beer production



Die Berliner Weiße

Gerolf Annemüller,
Hans-J. Manger,
Peter Lietz

2. erweiterte Auflage
2018, 396 S., zahlreiche
Abbildungen und Tabellen,
Paperback, mit CD-ROM
29,90 €
ISBN: 978-3-921690-86-4

Alles über das typischste aller Berliner Getränke: Geschichte, Brauprozess (traditionell/modern), Charakteristik, Berliner Weißbierbrauereien. Umfangreicher Abbildungsteil mit historischen Etiketten, Gläsern u.ä.

Inhalt:

- ❑ Geschichtlicher Rückblick auf die Berliner Weiße
- ❑ Die technologische Entwicklung der Berliner Weiße
- ❑ Allgemeine Charakteristik des Berliner Weißbieres
- ❑ Moderne Weißbierherstellungsverfahren
- ❑ Technologische Prozesse der Weißbierherstellung
- ❑ Erfahrungsbericht zur Herstellung von Berliner Weiße
- ❑ Standorte der Weißbierbrauereien in Berlin
- ❑ Ausschankgewohnheiten von Berliner Weißbier



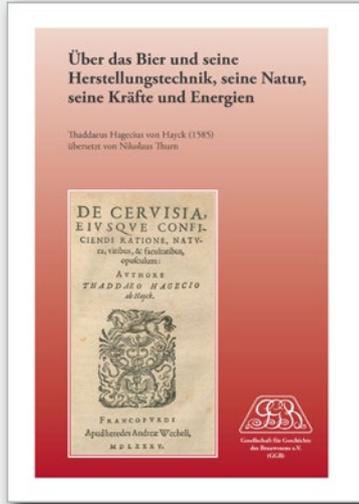
Die Brau- und Malzindustrie in Deutschland-Ost zwischen 1945 und 1989

Peter Lietz,
Hans-J. Manger

1. Auflage 2016,
500 S., s/w, Hardcover, mit
CD-ROM
39 €
ISBN: 978-3-921690-80-2

Die Geschichte der Brauwirtschaft in der DDR ist bislang nur lückenhaft dokumentiert worden. Mit zuletzt fast 500 Brauereien und Getränkebetrieben war dieser Industriezweig ein nicht unbedeutender Wirtschaftsfaktor in Ostdeutschland.

Die Autoren Dr. Hans-J. Manger und Dr. Peter Lietz haben das verstreute Quellenmaterial ausgewertet und durch Berichte von ehem. Braumeistern, Technikern, Wissenschaftlern und Hochschullehrern ergänzt. Herausgekommen ist eine Dokumentation über die Anstrengungen, die in der Brau- und Malzindustrie, Wissenschaft und Lehre in der DDR erbracht wurden. Das Buch wird ergänzt durch eine CD-ROM mit zusätzlichem Material.



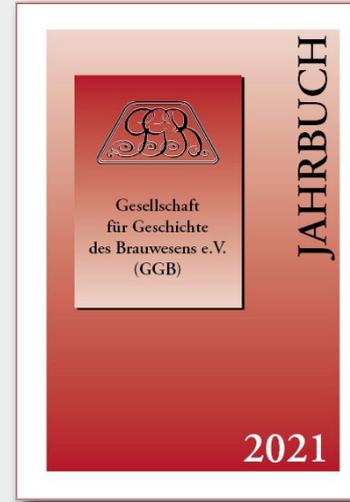
Über das Bier und seine Herstellungstechnik, seine Natur, seine Kräfte und Energien

Thaddaeus Hagecius von Hayck (1585),
übersetzt von
Dr. Nikolaus Thurn

Umfang 102 S.,
auf Deutsch und Lateinisch,
Hardcover,
24,95 €
ISBN: 978-3-921690-96-3

Herausgegeben hat dieses Buch die Gesellschaft für Geschichte des Brauwesens e.V. (GGB). In 16. Jahrhundert verfasste der böhmische Universalgelehrte Thaddaeus Hagecius von Hayck zahlreiche wissenschaftliche Schriften, u.a. das Traktat „De Cervisia“ über die Bierherstellung in Böhmen und Prag. In diesem Werk finden sich erstmalig detaillierte Angaben über das Bierbrauen. Das Buch gilt als eine der frühesten Publikationen auf diesem Gebiet in Europa.

Die Schrift war bislang nur in Latein sowie in tschechischen und englischen Übersetzungen verfügbar. Mit der von Dr. Nikolaus Thurn übersetzten Edition liegt es nun erstmals in deutscher Sprache vor. Die lateinische Originalversion wird der deutschen Übersetzung gegenübergestellt.



Jahrbuch der GGB

Erscheint jährlich im
September,
Umfang ca. 300 S.,
zahlreiche Abbildungen,
Paperback,
20 €
ISSN 1860-8922

Die Gesellschaft für Geschichte des Brauwesens e.V. (GGB) ist ein gemeinnütziger Verein. 1913 mit Sitz in Berlin gegründet, ist er der Tradition verpflichtet, ohne sich der Moderne zu verschließen. Unter dem Dach der GGB versammeln sich Firmen sowie Einzelpersonen aus ganz Europa.

Die Jahrbücher der GGB erscheinen jährlich. In Fachbeiträgen wird die Geschichte des Brauwesens und von Brauereien aufbereitet, Abhandlungen und Aufsätze berichten über Erwähnenswertes rund um das Thema Bier. Damit ist das Jahrbuch der GGB mehr als nur ein Tätigkeitsbericht, sondern gleichfalls ein wichtiger Beitrag zur Aufbereitung der Historie einer deutschen Industrie- und Handwerksbranche mit großer Tradition und Geschichte.



Brauerei Forum

Fachzeitschrift für Brauereien, Mälzereien, Getränkeindustrie und deren Partner

Herausgeber und Redaktion
VLB Berlin
Erscheint jährlich mit
zehn Ausgaben,
zwei davon in Englisch,
95 €
(Jahresabonnement, im
Ausland zuzügl. Versand)
ISSN 0179-2466

Zielgruppe und Positionierung

Zielgruppe des Brauerei Forum ist die Brau-, Malz- und Getränke- sowie die Spirituosenindustrie. Zusätzlich zu den Abonnenten wird die Fachzeitschrift auch an alle Mitgliedsunternehmen der Herausgeberin, der VLB Berlin, geschickt. Als Forschungsinstitut und Dienstleister für die Brau- und Getränkeindustrie steht die VLB auch als Garant für die hohe fachliche Qualität der Beiträge.

Das Brauerei Forum erscheint mit zehn Ausgaben pro Jahr. Davon sind zwei Ausgaben auf Englisch. Zusätzlich wird das Brauerei Forum zeitversetzt auch online auf www.brauerei-forum.de veröffentlicht.



- Compañía Cervecera de Nicaragua (CCN) ist neues VLB-Mitglied
- Bericht vom 3. VLB-Forschungskolloquium
- Brau-Börsen-Bilanz: Anheuser-Busch InBev verzeichnet Plus in Lateinamerika
- Bericht Mitgliederversammlung der Vereinigung ehem. VLBer

 books.vlb-berlin.org



Buchbestellungen direkt über die VLB Berlin:

buchbestellung@vlb-berlin.org

books.vlb-berlin.org

oder auch über den Buchhändler Ihres Vertrauens

Versuchs- und Lehranstalt für Brauerei in Berlin (VLB) e.V.
PR- und Verlagsabteilung – Verlagsnummer 921 690
Seestraße 13, 13353 Berlin / verlag@vlb-berlin.org