

Symbol	Typ	Titel
<b>C</b>	<b>Sektion</b>	<b>Sektion C – Chemie; Hüttenwesen</b>
<b>C12</b>	<b>Klasse</b>	<b>Biochemie; Bier; Spirituosen; Wein; Essig; Mikrobiologie; Enzymologie; Mutation oder genetische Techniken</b>
<b>C12C</b>	<b>Unterklasse</b>	<b>Bier; Zubereitung von Bier durch Fermentierung (Altern oder Reifen durch Lagerung C12H 1/22; Verfahren zum Reduzieren des Alkoholgehalts nach der Fermentation C12H 3/00; Verfahren zum Erhöhen des Alkoholgehalts nach der Fermentation C12H 6/00; Belüftungsvorrichtungen für Fässer, Tonnen oder dgl. C12L 9/00); Zubereitung von Malz für die Bierherstellung; Zubereitung von Hopfen für die Bierherstellung</b>
<b>C12C 1/00</b>	<b>Hauptgruppe</b>	<b>Herstellung von Malz [1, 2006.01]</b>
C12C 1/02	1-Punkt Untergruppe	. Vorbehandlung des Korns, z.B. Waschen, Weichen [1, 2006.01]
C12C 1/027	1-Punkt Untergruppe	. Keimen [6, 2006.01]
C12C 1/033	2-Punkt Untergruppe	. . in Kästen oder Trommeln [6, 2006.01]
C12C 1/047	2-Punkt Untergruppe	. . Beeinflussung der Keimung durch chemische oder physikalische Mittel [6, 2006.01]
C12C 1/053	3-Punkt Untergruppe	. . . durch Bestrahlen oder elektrische Behandlung [6, 2006.01]
C12C 1/067	1-Punkt Untergruppe	. Darren [6, 2006.01]
C12C 1/073	2-Punkt Untergruppe	. . Verfahren oder Vorrichtungen zum Einsparen oder Rückgewinnen von Energie [6, 2006.01]
C12C 1/10	2-Punkt Untergruppe	. . Darren auf feststehenden Unterlagen [1, 2006.01]
C12C 1/12	2-Punkt Untergruppe	. . Darren auf beweglichen Unterlagen [1, 2006.01]
C12C 1/125	1-Punkt Untergruppe	. Kontinuierliche oder halbkontinuierliche Verfahren zum Weichen, Keimen oder Darren [6, 2006.01]
C12C 1/13	2-Punkt Untergruppe	. . mit vertikalem Transport des Getreides [6, 2006.01]
C12C 1/135	2-Punkt Untergruppe	. . mit horizontalem Transport des Getreides [6, 2006.01]
C12C 1/15	1-Punkt Untergruppe	. Wende-, Abräum- oder Beschickungsvorrichtungen für Getreide oder Malz [6, 2006.01]
C12C 1/16	1-Punkt Untergruppe	. Nachbehandlung von Malz, z.B. Malzreinigung, Keimentfernung [1, 2006.01]
C12C 1/18	1-Punkt Untergruppe	. Herstellung von Malzextrakt oder von besonderen Malzarten, z.B. Karamellmalz oder dunkles Malz (Malzprodukte, die zur Herstellung von Lebensmitteln verwendet werden A23L) [1, 2006.01]
<b>C12C 3/00</b>	<b>Hauptgruppe</b>	<b>Behandlung von Hopfen [1, 2006.01]</b>
C12C 3/02	1-Punkt Untergruppe	. Darren [1, 2006.01]
C12C 3/04	1-Punkt Untergruppe	. Konservieren; Lagern; Verpacken [1, 2006.01]
C12C 3/06	2-Punkt Untergruppe	. . Hopfenpulver, Hopfenpellets [6, 2006.01]
C12C 3/08	2-Punkt Untergruppe	. . Lösungsmittelextrakte aus Hopfen [6, 2006.01]
C12C 3/10	3-Punkt Untergruppe	. . . Verwendung von Kohlendioxid [6, 2006.01]
C12C 3/12	2-Punkt Untergruppe	. . Isomerisierte Hopfenprodukte [6, 2006.01]
<b>C12C 5/00</b>	<b>Hauptgruppe</b>	<b>Andere Rohstoffe zur Herstellung von Bier [1, 2006.01]</b>
C12C 5/02	1-Punkt Untergruppe	. Zusätze zu Bier [1, 2006.01]
C12C 5/04	2-Punkt Untergruppe	. . Farbzusätze [1, 2006.01]
<b>C12C 7/00</b>	<b>Hauptgruppe</b>	<b>Herstellung der Würze (Malzextrakt C12C 1/18) [1, 2006.01]</b>

Symbol	Typ	Titel
C12C 7/01	1-Punkt Untergruppe	. Vorbehandlung des Malzes, z.B. Schrotten [6, 2006.01]
C12C 7/04	1-Punkt Untergruppe	. Herstellung oder Behandlung der Maische [1, 2006.01]
C12C 7/047	2-Punkt Untergruppe	. . wobei ein Teil der Maische aus ungemälztem Getreide besteht [6, 2006.01]
C12C 7/053	2-Punkt Untergruppe	. . wobei ein Teil der Maische aus anderem Material als Getreide besteht [6, 2006.01]
C12C 7/06	2-Punkt Untergruppe	. . Maischapparate [1, 2006.01]
C12C 7/14	1-Punkt Untergruppe	. Läuterung der Würze [1, 2006.01]
C12C 7/16	2-Punkt Untergruppe	. . durch Filtrieren [1, 2006.01]
C12C 7/165	3-Punkt Untergruppe	. . . in Maischefiltern [6, 2006.01]
C12C 7/17	3-Punkt Untergruppe	. . . in Läuterbottichen [6, 2006.01]
C12C 7/175	2-Punkt Untergruppe	. . durch Zentrifugieren [6, 2006.01]
C12C 7/20	2-Punkt Untergruppe	. . Kochen der Bierwürze (Brauessel C12C 13/02) [6, 2006.01]
C12C 7/22	3-Punkt Untergruppe	. . . Verfahren oder Vorrichtungen zum Einsparen oder Rückgewinnen von Energie [6, 2006.01]
C12C 7/24	1-Punkt Untergruppe	. Klären der Bierwürze zwischen Hopfenkochen und Kühlen [6, 2006.01]
C12C 7/26	1-Punkt Untergruppe	. Kühlen der Bierwürze; Klären der Bierwürze während oder nach der Kühlung [6, 2006.01]
C12C 7/28	1-Punkt Untergruppe	. Nachbehandlung [6, 2006.01]
<b>C12C 11/00</b>	<b>Hauptgruppe</b>	<b>Gärverfahren für Bier [1, 2006.01]</b>
C12C 11/02	1-Punkt Untergruppe	. Anstellhefe [1, 2006.01]
C12C 11/06	1-Punkt Untergruppe	. Ansäuern der Würze [1, 2006.01]
C12C 11/07	1-Punkt Untergruppe	. Kontinuierliche Gärung [6, 2006.01]
C12C 11/09	1-Punkt Untergruppe	. Gärung mit immobilisierter Hefe [6, 2006.01]
C12C 11/11	1-Punkt Untergruppe	. Behandlung nach der Gärung, z.B. Carbonisieren oder Konzentrieren (Methoden zur Verringerung des Alkoholgehalts nach der Gärung C12H 3/00; Methoden zur Erhöhung des Alkoholgehalts nach der Gärung C12H 6/00) [6, 2006.01, 2019.01]
<b>C12C 12/00</b>	<b>Hauptgruppe</b>	<b>Verfahren zur Herstellung besonderer Biere [6, 2006.01]</b>
C12C 12/02	1-Punkt Untergruppe	. Biere mit niederm Kaloriengehalt (C12C 12/04 hat Vorrang) [6, 2006.01]
C12C 12/04	1-Punkt Untergruppe	. Biere mit niederm Alkoholgehalt (Methoden zur Verringerung des Alkoholgehalts nach der Gärung C12H 3/00) [6, 2006.01]
<b>C12C 13/00</b>	<b>Hauptgruppe</b>	<b>Brauereieinrichtungen, die nicht von einer einzelnen Gruppe der Gruppen C12C 1/00-C12C 12/04 umfasst sind [3, 6, 2006.01]</b>
C12C 13/02	1-Punkt Untergruppe	. Braukessel [3, 2006.01]
C12C 13/06	2-Punkt Untergruppe	. . durch Feuerung beheizt [3, 2006.01]
C12C 13/08	2-Punkt Untergruppe	. . mit innen angeordneten Heizelementen [6, 2006.01]
C12C 13/10	1-Punkt Untergruppe	. Heimbrau-Vorrichtungen [6, 2006.01]