

Noch mehr Craft-Bier selber brauen: Optimieren, variieren,
experimentieren



Verlag: Verlag Eugen Ulmer
Autor: Ferdinand Laudage
Seitenzahl: 192 Seiten
Sprache: Deutsch
PDF

Deine ersten Brautage hast du erfolgreich hinter dich gebracht und den einfachsten Weg zum ersten eigenen Craft-Bier gemeistert? Brauseminarleiter und Biersommelier Ferdinand

Laudage beantwortet die häufigsten Heimbrauerfragen: Welche Varianten von Equipment, Zutaten und Raststufen sind zu empfehlen? Was lerne ich aus Fehlern? Wie kann ich mein eigenes Rezept entwickeln? Und wie setze ich mein Bier optimal in Szene? Außerdem erwarten dich 10 zusätzlich erprobte Craft-Bier-Rezepte, Tipps zur Treberverwertung und informative Gastbeiträge von Experten aus der Craft-Bier-Welt. Kompakt und immer nach dem Motto "Keep it simple" begleitet dich das Buch auf dem Weg zum fortgeschrittenen Heimbrauer.

<https://rapidgator.net/file/4482ca04fb1c265da1c6c5f1bed25bcb/oAK9iiYj9.pdf.rar.html>