

La Birra Fatta In Casa Come Realizzare Birre Di Ogni Tipo In Modo Facile E Divertente Ediz Illustrata

"Davide Bertinotti e Massimo Faraggi, già autori del bestseller La tua birra fatta in casa, per questo libro - che ne è il naturale complemento - hanno selezionato, revisionato e messo a punto svariate ricette per realizzare nella propria cucina i più diversi e apprezzati stili birrari. Ricette collaudatissime, visto che sono state selezionate fra quelle premiate nei concorsi di homebrewing degli ultimi dieci anni curate dal MoBI, il Movimento Birrario Italiano. Esse comprendono sia ricette in piena aderenza allo stile presentato, sia "interpretazioni" più libere, tutte comunque testate e approvate da esperti giudici degustatori. Per ogni stile birrario è presente inoltre la descrizione completa tratta dal BJCP (Beer Judge Certification Program), ossia il disciplinare, elaborato dall'omonimo comitato internazionale, che descrive e definisce ogni stile in termini tecnici e organolettici, e che è alla base delle più importanti competizioni birrarie sia amatoriali sia commerciali in tutto il mondo. Completa il volume un compatto ma esauriente manuale pratico sulla tecnica di preparazione di base, che permette di realizzare le ricette anche a chi non abbia (ancoral) comprato il più completo manuale La tua birra fatta in casa."

Nel costante sforzo di rinnovare le competenze del sommelier, in questo suo nuovo volume Giuseppe Vaccarini spalanca le porte alla birra, valutandola sotto l'aspetto della degustazione e dell'abbinamento con il cibo . Il manuale della birra è un indispensabile testo di riferimento per i professionisti del settore ristorativo e uno straordinario strumento di promozione e valorizzazione della birra quale bevanda che può contribuire ai piaceri della tavola. Tutti gli argomenti, grazie all'ampio uso di immagini, schemi e tabelle, sono trattati con scorrevolezza e consentono un approccio immediato a chi vuole avvicinarsi all'avvincente mondo della birra.

Un libro che accompagna alla scoperta dell'evoluzione degli stili di birra, partendo dagli albori per arrivare fino alla rivoluzione artigianale che sta vivendo oggi la sua primavera. Un birraio in cucina insegna a conoscere e riconoscere i vari tipi di birra, ad abbinarli con soddisfazione al cibo e a dar loro la giusta collocazione in una delle cucine più amate al mondo, quella italiana. Completano il volume appendici su bicchieri, birrifici e birre artigianali italiane, cocktail con la birra e guida ai luppoli.

Canada orientale

Storia, produzione,servizio, degustazione e abbinamento

Due baffi sottozero

Gli ingredienti, le tecniche, i trucchi del mestiere

Il Mastro Birraio

Questo libro vuole parlare di una passione antica come la civiltà umana e che ogni anno contagia sempre più persone costringendole a preferire alle scampagnate domenicali con la famiglia gli angusti bagni adattati a laboratorio armeggiando in maniera più o meno professionale con pentole e fermentatori. Questa passione prende il nome di Homebrewing. In questo pratico manuale vengono espresse le tecniche per realizzare in semplicità e con il minimo sforzo la propria birra fatta in casa. Inoltre tramite i "Percorsi di lettura" viene data al lettore la possibilità di approciare per gradi la materia della birrificazione casalinga dando così ad ognuno il proprio tempo e il proprio modo per appassionarsi a questo interessantissimo hobby.

In questo libro il mastro birraio John Parkes svela i segreti della fabbricazione della birra e illustra in termini semplici come produrne diverse varietà - chiara, scura, amara - con l'aiuto di un'attrezzatura di base e poche nozioni fondamentali. Le istruzioni passo per passo e le spiegazioni dettagliate del processo sono perfette per i principianti, mentre chi si è già cimentato in questa arte potrà sperimentare un'ampia scelta di ricette originali, tutte testate con cura. I metodi e le tipologie di birra presentati nel volume non richiedono l'aggiunta di inutili additivi e sostanze chimiche e sono rivolti a tutti coloro che cercano uno stile di vita sano, libero dai prodotti commerciali.

Il lavoro: definisce la nostra posizione nella società, determina dove e con chi passeremo gran parte della nostra giornata, è il mediatore della nostra autostima e un mezzo per trasmettere i valori in cui crediamo. Se gli economisti moderni profetizzavano la progressiva scomparsa del gioco del lavoro, oggi siamo sempre più indaffarati e sempre più occupati, a discapito del tempo dedicato a noi stessi. Ma lavorare fa davvero parte della nostra natura?Per rispondere a questa domanda, James Suzman ripercorre la storia dell'umanità dalle origini ai nostri giorni, spaziando tra antropologia e zoologia, fisica e biologia evolutiva, economia e archeologia. Se è vero che oggi troviamo una realizzazione e uno scopo nel lavoro, i nostri antenati concepivano in modo molto diverso se stessi e il tempo a loro disposizione. Il mito odierno dell'occupazione, considerata quasi una virtù, è un'evoluzione relativamente recente nella nostra storia millenaria, che ha avuto origine con l'avvento dell'agricoltura e con la nascita delle città, con la domesticazione degli animali e, successivamente, con la comparsa delle macchine. Lavoro racconta come nei secoli si siano trasformati radicalmente non solo la nostra capacità di produzione e il nostro impatto sull'ambiente, ma anche i concetti stessi di noia, ozio e tempo libero, seguendo i mutamenti dettati da ideologie, religioni e scoperte scientifiche.A lungo abbiamo faticato per noi stessi e per gli altri - talvolta fino a morirne -, ci siamo chiesti se ne valesse la pena, abbiamo lottato per ricavare qualche ora di libertà da dedicare alle persone e alle cose che ci piacevano. Oggi, alle soglie di un'era che promette di automatizzare gran parte delle nostre attività, James Suzman ci invita a riflettere sui valori e desideri cui vogliamo dare spazio nell'uso che facciamo del tempo della nostra vita.

Designing Great Beers

Memorie di un rivoluzionario

Il manuale della birra

Ricette per tutti gli stili

Una storia culturale e sociale

Un libro che vuole essere alla portata di tutti e permettere a tutti di fare qualsiasi tipo di birra senza avere dubbi o preoccupazioni. Oggi vogliamo raccogliere in un primo fascicolo, il primo speriamo di una serie a cadenza annuale, le esperienze maturate nel corso dell'anno, momenti che potranno essere una lettura interessante e di approfondimento per trovare spunti e motivazioni per migliorare il modo di fare la propria birra in casa. Vogliamo che ognuno possa trovare soddisfazione nel fare la propria birra, senza spaventarsi per le difficoltà o gli insuccessi che fanno parte di un processo che ci farà diventare padroni dei meccanismi per brassare in casa. La birra un momento di passione che vive di emozioni, creazioni e gioie da condividere con chi ama la birra artigianale.

Ale, lager, bianche, aromatizzate ed estreme 200 ricette facili da preparare Dalle miscele alla fermentazione, tutti i segreti per la birra perfetta: la tua! Farsi la birra in casa è semplice come preparare una zuppa! L'autore guida passo dopo passo il lettore nel processo base per la produzione della birra, e una volta imparato è possibile applicarlo per ottenerne tantissimi tipi con diversi aromi, frutti e spezie ad arricchirne il gusto. Senza trascurare il fatto che produrre la birra da soli vi permetterà di evitare tutti gli additivi chimici che possono trovarsi nelle birre industriali. E così anche la salute ci guadagna! Stile bavarese, irlandese, californiano, americano, scozzese, di orzo, di grano e non solo: 200 ricette divise per difficoltà e per i più raffinati un'appendice con ricette di idromele, sidro e soda. E allora: alla salute! George Hummel è un premiato produttore di birra artigianale, conduce seminari di degustazione e si occupa di alcuni festival della birra, oltre a scrivere sull'argomento in riviste specializzate. Il suo shop, Home Sweet Homebrew, è una meta ricercata dai suoi concittadini e dai turisti. Vive a Philadelphia, Pennsylvania.

Author Ray Daniels provides the brewing formulas, tables, and information to take your brewing to the next level in this detailed technical manual.

La Brasseria Veneta - Appunti di Homebrewing 2017

Tutti I Segreti Del Mastro Birraio

La mia prima birra fatta in casa

Manuale della birra

La birra fatta in casa. Piccola guida per diventare birrai casalinghi

Il pane è uno degli alimenti base della nostra dieta sin dall'antichità. Per cultura, il termine “pane” è spesso sinonimo di cibo, di fonte di sostentamento, di companatico. Alimento sano, bilanciato ed equilibrato, spesso è considerato una minaccia per la linea, mentre in realtà è un prezioso componentedella dieta quotidiana. La sua ricetta è ottenuta dall'unione di elementi genuini combinati in modo semplice: farina di cereali, acqua e lievito si uniscono nell'impasto che, una volta in forno, si trasforma in pane fragrante. Spetta alla vostra fantasia riuscire ad arricchirlo secondo i gusti e le preferenze, per trasformarlo in un vero e proprio protagonista della tavola, non solo un semplice accompagnamento.

La mia prima birra fatta in casa tutto sulla gestione domestica del giovane "Mastro Birraio"La mia prima birra fatta in casa e un manuale completo e definitivo scritto da Davide Diana, si tratta di una guida scritta e illustrata sulla preparazione della birra, dal kit fino all grain, ti consente grazie alle spiegazioni semplici e dettagliate, di capire in modo immediato tutti i passaggi fondamentali per poter imparare a prodursi la propria cotta di birra fin da subito.Edizione aggiornata ed ampliatalingua italianalunghezza libro 130 pagine

L'hobby della birra fatta in casa sta prendendo sempre più piede anche in Italia. Ormai i kit di birrificazione si trovano perfino al supermercato. Ma non sempre il risultato che si ottiene è dei più soddisfacenti e, alla fine, purtroppo molti abbandonano questa attività. In verità, fare la birra in casa non è difficile. Basta applicare alcuni trucchi del mestiere grazie ai quali la birra sarà sempre perfetta. Occorre conoscere le materie prime, le attrezzature e le tecniche e, se qualcosa va storto, imparare dagli errori per migliorare continuamente. In questo libro, due esperti birrificatori casalinghi (o “domozimurghi”, come amano definirsi) spiegano finalmente per filo e per segno i cosa, i quando e i come di una birra buona e genuina: per sapere veramente che cosa si beve! Tanti consigli disponibili online: www.latuabirra.com Tra gli argomenti trattati • Le materie prime (malto, luppolo, lievito, acqua, spezie, frutta), l'attrezzatura (di base, per all-grain, impianti all-in-one, sanitizzazione) • Il processo di produzione (macinazione, ammostamento e risciacquo, tecnica da estratto, bollitura e raffreddamento, fermentazione, imbottigliamento, infustamento e maturazione, utilizzo dei kit) • Tecniche particolari (bazooka, metodo BIAB, malti speciali nel forno di casa) • Pregi e difetti della birra. Come valutare una birra. Progettare la propria birra • Ricette per realizzare svariati stili birrari

Storia, caratteristiche e abbinamenti degli stili di birra

Cielo, terra e quel che sta nel mezzo

Birra Fatta in Casa

Lavoro

tutto sulla gestione domestica

BIRRA FATTA IN CASA, VUOLE OFFRIRE UNA GUIDA RAPIDA, PER CHI SI AFFACCIA PER LA PRIMA VOLTA, NEL FANTASTICO MONDO, DELLA BIRRA FAI DA TE, IL GIOVANE MASTRO BIRRAIO QUI PUO' TROVARE LE RISPOSTE ALLE SUE PRIME DOMANDE, E CHIARIRE QUALCHE PICCOLO DUBBIO.

Quindi hai deciso di fare la tua birra a casa. Congratulazioni! Stai per impegnarti in un compito meraviglioso e gratificante vecchio quasi quanto l'umanità stessa. Ma non c'è motivo di essere intimiditi. Sebbene le persone producano birra da millenni, il processo di base è rimasto pressoché lo stesso nel corso dei secoli. Questo e-book discuterà alcune delle birre più semplici da provare a casa. Per le tue prime birre, è consigliabile iniziare con un kit: le lattine o cartoni di sciroppo denso e appiccicoso che mescoli con acqua e fai fermentare in un secchio. Sentiti libero di entrare subito e acquistare le cose extra di cui hai bisogno per creare un lotto da zero, ma ci sono alcuni motivi per mantenere le cose il più semplici possibile per i primi lotti. Questo è tutto ciò che devi sapere per fare la birra perfetta: Estratto di malto luppolato Lievito secco Zucchero ed estratto secco di malto Acqua luppolo

Un manuale pratico, semplice e essenziale per fare la birra in casa: le materie prime, la produzione del malto, l ' impasto, l ' infusione, la decozione, la miscela filtrata, la semina del lievito, la fermentazione, la maturazione, il colore, la conservazione, la confezione. Inoltre la storia della birra, la birra fatta in casa, l ' acqua, i cereali, l ' orzo, il malto, il luppolo e come dosarlo, il lievito a alta fermentazione e a bassa fermentazione, la fermentazione spontanea, lo zucchero, le spezie, le erbe, la frutta, i chiarificanti, gli attrezzi indispensabili, tutti i metodi di produzione, la gradazione alcolica, la classificazione della birra in Italia in un eBook pratico e utilissimo di 94 pagine, perfetto anche per i principianti.

Il manuale della birra fatta in casa

Terra incognita

Birre fatte in casa. Una guida step-by-step per preparare la vostra birra

La birra in casa:quando il birraio è il tuo maestro

Guida all'apertura di un Microbirrificio - Il Parte. Marketing, canali di vendita e logistica

" Educato in una famiglia di possessori di servi, come tutti i giovani del mio tempo fui abituato alla necessità di comandare, rimproverare, punire. Ma quando al principio della mia carriera dovetti dirigere imprese importanti e trattare con gli uomini, quando ogni errore avrebbe potuto avere serie conseguenze, incominciai ad apprezzare tutta la differenza che vi è fra l ' azione fondata sull ' autorità e la disciplina e quella fondata sul principio del mutuo accordo. La prima dà ottimi risultati in una parata militare, ma non vale niente quando si tratta della vita reale e quando lo scopo può solo essere raggiunto per mezzo dello sforzo costante di molte volontà convergenti. Benché allora non formulassi le mie osservazioni nei termini della lotta politica, posso dire però che in Siberia persi tutta la fiducia che avevo avuto fino a quel momento nella disciplina dello Stato. Ero già pronto a diventare un anarchico... ..La schiavitù volgeva allora alla fine. È storia recente, pare solo ieri, eppure anche in Russia pochi si rendono conto di ciò che era la schiavitù. Si ha generalmente una vaga idea delle pessime condizioni che portava con sé, ma l ' effetto morale e intellettuale che essa esercitava sulla persona umana è solo intraveduto. È davvero stupefacente osservare la rapidità con cui si dimentica una istituzione sociale e le sue conseguenze quando esse cessano di esistere, e quanto breve tempo sia necessario poi per mutare gli uomini e le cose. "

Un manuale, con oltre 400 immagini a colori, indispensabile per avventurarsi nell'avvoloso mondo di questa bevanda, per conoscere i produttori più prestigiosi e permuoversi a proprio agio nel variegato panorama delle birre. Questo volume vi permetteràdi esplorare l'affascinante universo delle birre, sia industriali sia artigianali, scoprendonele diverse tipologie e lo stretto legame con i Paesi di origine. Oltre a noti-zie dicarattere storico e di costume, il libro affronta varie tematiche che vanno dal collezioni-smo agli stili, dalla degustazione all'homebrewing. La saggezza di un intero popolo rivive nel destino di due gemelli aborigeni che, appena nati, vengono strappati alla madre e dati in adozione. Da quel momento, le loro strade si dividono. Il maschio cresce senza amore e senza la consapevolezza della propria cultura d'origine, abituato sin da piccolo al duro lavoro. Beatrice, la sorella, viene allevata in un orfanotrofio da suore che non sanno darle affetto. A sedici anni viene ributtata nel mondo ed è costretta a dedicarsi ai mestieri più umili. La sua unica via di fuga dalla dolorosa realtà è la lettura che le fa scoprire le sue radici e la porta dove l'istinto le suggerisce, nelle terre selvagge dell'Australia, tra gli aborigeni che le insegneranno a osservare il mondo senza giudicare, ad avvicinarsi a se stessa e, soprattutto, ad amare.

È facile fare la birra a casa tua se sai come farlo

Un birraio in cucina

Tecnologia della birra fatta in casa. Lager super, gold ale, red ale

Dentro la birra

Tecnologia della birra fatta in casa - Fare in casa

Dopo due anni dall'uscita di Homebrewer per caso, ecco un nuovo terzo libro che vuole essere originale in una descrizione romanzata che nel suo raccontare ed evolversi passa anche per descrizioni tecniche che devono e vogliono essere in grado di raggiungere tutti.Un libro non solo per appassionati homebrewer, ma un libro che vuole coinvolgere emozionando anche chi non ha mai pensato di potere un giorno creare e produrre la birra che più gli piace a casa propria, anche sui fornelli della stessa cucina che di solito utilizza la moglie.Un viaggio tra i mastri birrai nel mondo della birra artigianale, con ricette incredibili e momenti di vera emozione raccontati con la semplicità vissuta da un homebrewer, sempre assetato di conoscere e di sapere i segreti della birra, anzi delle birre.Disponibile anche in formato cartaceo BIRRA FATTA IN CASA, VUOLE OFFRIRE UNA GUIDA RAPIDA, PER CHI SI AFFACCIA PER LA PRIMA VOLTA, NEL FANTASTICO MONDO, DELLA BIRRA FAI DA TE, IL GIOVANE MASTRO BIRRAIO QUI PUO' TROVARE LE RISPOSTE ALLE SUE PRIME DOMANDE, E CHIARIRE QUALCHE PICCOLO DUBBIO .

Researching Craft Beer offers insights for aspiring and present owners of breweries, those looking to open a craft beer bar as well as other beer researchers. The volume offers a prescient assessment of historic, present, and likely future developments within the sector.

A tutta birra

La tua birra fatta in casa

Bionda, Bruna, Rossa... Tre colori per una passione: La Birra (fatta in casa)

BIRRA FATTA IN CASA LIBRO DI CUCINA

Understanding Production, Community and Culture in an Evolving Sector