



Greg Hughes

Bier selbst brauen

Schritt für Schritt zum selbst gemachten Bier. Mit 100 Rezepten

Bier brauen leicht gemacht!

Sie lieben die vielfältigen Nuancen von Craft Beer? Mit diesem Bier-Buch können Sie das **Handwerk der Braukunst selbst erlernen** und intensive Aromen kreieren. In **bebilderten Step-by-Step-Anleitungen** wird Ihnen mit vielen Fotos, Icons, Illustrationen und Profi-Insider-Tipps erklärt, wie Sie Ihr eigenes Bier brauen. **100 Bier-Rezepte aus aller Welt** warten darauf, von Ihnen verkostet zu werden. Kräuterbier oder Himbeerbier – welches wird wohl Ihr neuer Favorit?



Bier-Buch – Highlights auf einen Blick:

- **Craft Bier Trend zum Nachmachen:** Brauexperte Greg Hughes zeigt Ihnen, welche Utensilien zum Bierbrauen unverzichtbar sind und erklärt drei Braumethoden Schritt für Schritt.
- **Wissenswertes über Biersorten** von Pils bis Kölsch: Hier werden die Unterschiede in Farbe, Aroma und Alkoholgehalt vorgestellt – von untergärigen bis obergärigen Bieren.
- **100 internationale Bier-Rezepte** zum Ausprobieren. Neben den vertrauten Klassikern wie Münchner Helles oder mexikanischer Cerveza finden Sie kreative und exotische Varianten wie Kräuter- und Gewürzbiere mit Koriander oder fruchtige Varianten mit Himbeere, Holunder oder Kiwi.

Ob Craft Beer oder klassisches Helles: Dieses Bier-Buch erfüllt Ihnen den Wunsch, Ihr eigenes Bier zu brauen und es nach Ihrem persönlichen Geschmack zu verfeinern. Ein tolles Geschenk für alle Bier-Fans!

Greg Hughes

Bier selbst brauen

Schritt für Schritt zum selbst gemachten Bier. Mit 100 Rezepten

ISBN 978-3-8310-3846-6

224 Seiten, 204 x 242 mm

Mit farbigen Fotos und Illustrationen

€ 16,95 (D) / € 17,50 (A)