



Schon seit längerem erfreuen sich Craft-Biere wachsender Beliebtheit, stellen sie doch eine köstliche Abwechslung zum oftmals eintönigen Angebot der Großbrauereien dar. Dem Trend zum Spezialbier, das mit viel Liebe und Hingabe in kleinen Mengen gebraut wird, können nun auch Hobbybrauer nachgehen, denn hier kommt ihre neue Bibel:

Bier selbst brauen widmet sich allen Aspekten des Brauvorgangs und stellt unzählige Biersorten und ihre Herstellung vor.

Dieses Do-it-yourself-Buch für Biergenießer begleitet Schritt für Schritt auf dem Weg zum selbst gebrauten Hopfensaft. Brauexperte Greg Hughes fasst die wichtigsten Informationen zu Malzsorten, Hopfen und Hefe zusammen und erklärt, welche Grundausstattung im Hobbybraukeller unverzichtbar ist. Er stellt die Unterschiede in Farbe, Aroma und Alkoholgehalt zwischen Bierstilen vor, von untergärigen bis obergärigen Bieren.

Münchner Helles, mexikanische Cerveza, japanisches Reisbier und Witbier aus Belgien – dieses Buch sorgt für Abwechslung in der Bierflasche bzw. im Bierglas. 100 Rezepte aus vielen Teilen der Welt inspirieren neben den vertrauten Klassikern zum Ausprobieren schwer erhältlicher oder in Vergessenheit geratener Biersorten. Kreative bis exotische Variationen bieten für jeden Geschmack das richtige Bier: Kräuter- und Gewürzbiere mit Koriander, Honig und Ingwer oder fruchtige Varianten mit Himbeere, Holunder oder Kiwi. O'zapft is!

Greg Hughes ist passionierter Bier-Brauer, führender Vertreter der Hobbybrauer und Gründer von *BrewUK*, einem der größten Onlineversandhandel samt Forum für Hobbybrauer in Großbritannien. Zusammen mit einigen der führenden britischen Brauereien organisiert er landesweite Wettbewerbe und unterstützt Hobbybrauer aller Erfahrungsstufen beim Verbessern ihrer Produkte.

ISBN

224 Seiten, 195 x 235 mm

ca. 250 Farbfotografien und Illustrationen

€ 0,00 (D) / € 17,50 (A)

DK Verlag Dorling Kindersley Presse- und Öffentlichkeitsarbeit

Jenifer Witte • Arnulfstraße 124 • 80636 München

Telefon: ++49/89/ 44 23 26-241 • Fax: ++49/89/ 44 23 26-410 • E-Mail: presse@dk-germany.de

Im Falle einer Besprechung bitten wir um einen Beleg. Vielen Dank im Voraus.