



Greg Hughes

Bier selbst brauen

Schritt für Schritt zum selbst gemachten Bier. Mit 100 Rezepten

Ob Craft Beer oder klassisches Helles – selbst Brauen liegt im Trend! Denn das eigene Bier nach Wunsch zu brauen und zu verfeinern ist der Traum vieler Bierfans! Brauexperte Greg Hughes zeigt, welche Utensilien unverzichtbar sind und erklärt die drei gängigsten Braumethoden Schritt für Schritt: vom Einsteigerverfahren mit »Bierkit« über das Brauen mit Malzextrakt zum Experimentieren mit verschiedenen Zutaten bis hin zum anspruchsvollen Maischebrauverfahren für erfahrenere Hobbybrauer.

Von Pilsner bis Kölsch: Hier werden die Unterschiede in Farbe, Aroma und Alkoholgehalt zwischen den Bierstilen vorgestellt, von untergärigen bis obergärigen Bieren.

100 Rezepte aus vielen Teilen der Welt inspirieren neben den vertrauten Klassikern wie Münchner Helles, mexikanischer Cerveza oder in Vergessenheit geratene Biersorten wie japanisches Reisbier oder Witbier aus Belgien. Für ganz Mutige bieten kreative bis exotische Variationen das richtige Bier: Kräuter- und Gewürzbiere mit Koriander, Honig und Ingwer oder fruchtige Varianten mit Himbeere, Holunder oder Kiwi.

Über den Autor: Greg Hughes ist passionierter Bierbrauer, führender Vertreter der Hobbybrauer und Gründer von BrewUK, einem der größten Onlineversandhandel samt Forum für Hobbybrauer in Großbritannien. Er organisiert landesweite Wettbewerbe mit führenden britischen Brauereien und unterstützt Hobbybrauer aller Erfahrungsstufen beim Verbessern ihrer Produkte.



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)

DK Verlag Dorling Kindersley Presse- und Öffentlichkeitsarbeit

Ira Zeitzen • 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.