

Link do produktu: <https://homebrewing.pl/ipa-nowe-podejscie-naukowy-przewodnik-po-zapachu-i-smaku-chmielu-scott-janish-p-2209.html>



## IPA NOWE PODEJŚCIE. Naukowy przewodnik po zapachu i smaku chmielu, Scott Janish

Cena	<b>84,99 zł</b>
Dostępność	<b>Dostępny</b>
Czas wysyłki	<b>3 dni</b>

### Opis produktu

Książka dla wszystkich miłośników piw w stylu Hazy IPA / NE IPA / Vermont IPA / Juicy IPA czyli mętnych, mocno nachmielonych na aromat IPA!

Pisząc książkę „IPA. Nowe podejście”, Scott Janish przetrząsnął setki badań naukowych, by skondensować całą wiedzę dotyczącą chmielu w jednej, łatwo przyswajalnej pozycji.

Wyniki eksperymentów i testów laboratoryjnych, rozmowy z badaczami oraz wywiady ze znanymi, wielokrotnie nagradzаныmi piwowarami komercyjnymi pozwolą ci podejść w odmienny sposób do procesów, dzięki którym współczesne, mocno nachmielone piwa zyskują swój charakter.

**To niezbędna publikacja dla wszystkich, którzy uwielbiają warzyć chmielowe, mętne piwa, a także przewodnik naukowy dla osób, które przesuwają granice zapachu i smaku chmielu!**

**Książka z najnowszymi aktualizacjami - dodatkowy 16 rozdział!**

Data wydania: **2022**

Liczba stron: **382**

Format: **165x235 cm**

Okładka: **Twarda**

Autor książki: **Scott Janish**

Tłumaczenie: **Piotr Kucharski**

Redakcja: **Krzysztof Lechowski**

Opracowanie merytoryczne: **Dorota Chrapek**

Projekt graficzny i skład: **Szymon Pipień**

Konsultacja naukowa: **Aneta Pater, Marek Zdaniewicz**

Konsultacja branżowa: **Marek Kamiński, Paweł Leszczyński, Mateusz Puślecki**

### SPIS TREŚCI

Podziękowania

Przedmowa

Wstęp

**Rozdział 1: wprowadzenie do związków chmielowych**

Historia badań nad olejkami chmielowymi

---

Kwasy goryczkowe  
Mieszanki granulowane i testowanie olejków  
Całe szyszki chmielowe  
Testowanie olejków chmielowych  
Ekstrakty chmielowe  
Najważniejsze wnioski  
**Rozdział 2: Korzyści i wady chmielenia na ciepło**  
Aromat z gotowania  
Czas chmielenia a aromat z gotowania  
Chmielenie pod koniec gotowania  
Fracja tlenowa chmielu  
Wydajność ekstrakcji  
Lotność związków chmielowych  
Czas chmielenia  
Temperatura na whirlpoolu  
Czas na whirlpoolu  
DMS a chmiel i czas na whirlpoolu  
Utlenienie na whirlpoolu i szczypiorkowe tirole  
Najważniejsze wnioski  
**Rozdział 3: Przechowywanie chmielu**  
Co dzieje się z chmielem z biegiem czasu?  
Stary chmiel i zapach sera  
Jakość goryczki  
Polifenole z chmielu a starzenie  
Stosowanie starego chmielu w IPA  
Najważniejsze wnioski  
**Rozdział 4: Odczucie w ustach**  
Stosunek siarczanów do chlorków  
Wpływ siodu na minerały  
Dekstryny  
Piwo eksperymentalne 50% Carapils  
Polifenole z późnego chmielenia a odczucie w ustach  
Najważniejsze wnioski  
**Rozdział 5: Percepcja smaku**  
Rola zasypu w smaku  
Rola siodu podstawowego  
Stosunek zadawanych drożdży  
Najważniejsze wnioski  
**Rozdział 6: Estry i alkohole fuzlowe**  
Temperatura fermentacji  
Gęstwa  
Składniki odżywcze dla drożdży  
pH piwa  
Najważniejsze wnioski  
**Rozdział 7: Chmielenie na zimno**  
Kontakt z tlenem  
Czas kontaktu podczas chmielenia na zimno  
Chmielenia na zimno a polifenole  
Rozpad granulatu i osadzania się  
Ilość chmielu na zimno  
Całkowita ilość olejków  
Wpływ filtracji na związki chmielowe  
Chmielenia na zimno a piana  
Odmiany chmielu a piana  
Siody a piana  
Najważniejsze wnioski  
**Rozdział 8: Chmielenia na zimno a goryczka**  
Czym są humulinony  
Stężenie humuloninonów w chmielu  
Znaczenie testów HPLC dla goryczki  
Określanie zawartości humuloninonów w chmielu  
Chmielenie na zimno a pH  
Aromat chmielowy a postrzegane goryczka  
Eksperyment z chmieleniem na zimno na goryczkę  
Najważniejsze wnioski  
**Rozdział 9: Hop creep**  
Diacetyl a chmielenie na zimno  
Najważniejsze wnioski  
**Rozdział 10: Biotransformacja**

---

Glikozydy

Sposoby uzyskiwania działalności beta-glukozydazy

Warunki sprzyjające działalności beta-glukozydazy

Egzo-beta-glukanaza a działalność beta-glukozydazy

Biotransformacja alkoholi terpenowych

Najważniejsze wnioski

### **Rozdział 11: Tiole**

Czym są tiole

4-metylopentan-2-on w chmielu

Wskaźnik mocy tioli

Tiole, dojrzewanie piwa i refermentacja w butelce

Potencjał tioli chmielowych

Lekcje od winiarzy

Moje eksperymenty z drożdżami winnymi w chmielonym piwie

Miedź a tiole

Tiole pochodzące ze słodu

Synergia tioli a estry pochodzące z chmielu

Najważniejsze wnioski

### **Rozdział 12: Skoncentrowana lupulina**

Doświadczenia browary z Cryo

Warzenie z Cryo Hops

Polifenole a Cryo Hops

Najważniejsze wnioski

### **Rozdział 13: Co powoduje zmętnienie**

Chmielenie na zimno podczas fermentacji

Zmętnienie a pH

Poziom alkoholu a zmętnienie

Ziarno słodowane a niesłodowane

Eksperyment ze zmętnieniem i ziarnem słodowanym

Odmiany chmielu a zawartość polifenoli

Środki do klarowania

Najważniejsze wnioski

### **Rozdział 14: Stabilność w mętnych IPA**

Utlenienie piwa

Tiole pochodzące z białek

Warunki zacierania a wolne tiole

Słody karmelowe a stabilność

Mangan a stabilność

Czas chmielenia na gorąco

Eksperyment z miedzią i alfa-kwasami

Konfekcjonowanie i przechowywanie chmielonego piwa

Najważniejsze wnioski

### **Rozdział 15: Wskazówki od piwowarów komercyjnych**

Other Half Brewing

Prison City Pub and Brewery

Reuben's Brews

Breakside Brewery

Bissell Brothers

Great Notion

Sapwood Cellars

### **Rozdział 16: Aktualizacje w stosunku do pierwszej wersji książki**

Znaczenie chmielenia na ciepło

Odchmielowe kwasy tłuszczowe

Wpływ wyboru drożdży na związki chmielowe

Retencja estrów odchmielowych w piwie po rozlewie

Wydajność ekstrakcji podczas chmielenia na zimno

Najważniejsze wnioski

### **Rozdział 17: Hazy IPA a sprawa polska**

Browar PINTA, Bartek Ociesa

Browar Kingpin, Marek Kamiński

Browar Monsters Janek Gadomski

Piwne Podziemie, Darek Piecuch

Trzech Kumpli, Piotr Sosin

Moon Lark, Paweł Masłowski, Michał Bartosik

Bibliografia

---

Indeks