

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	84,99 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	3 dni

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