Dane aktualne na dzień: 24-11-2026 11:48

Link do produktu: https://homebrewing.pl/jak-warzyc-piwo-john-palmer-p-1866.html



Jak warzyć piwo, John Palmer

Cena	**118,99 zł**
Dostępność	**Dostępny**
Czas wysyłki	**3 dni**
Numer katalogowy	**1866**

Opis produktu

Jak warzyć piwo. Kompendium wiedzy piwowara domowego. John J. Palmer

POLSKIE TŁUMACZENIE!

FRAGMENT: https://online.anyflip.com/krdu/qelp/mobile/index.html

SPIS TREŚCI i WIĘCEJ FRAGMENTÓW

https://drive.google.com/drive/folders/1NF-ot8nU0SX1TBdDUt7avnyHmBHEMFJq

PONAD 600 stron praktycznej, bogato ilustrowanej, wiedzy piwowarskiej.

Amerykański bestseller od ponad dekady!

Najnowsze IV wydanie teraz w języku polskim!

Książka prowadzi czytelnika przez wszystkie etapy piwowarskiej przygody. Krok po kroku dowiesz się jak warzyć piwo w domu z pełną świadomością całego procesu. Autor opisuje wszystkie sposoby, od pierwszych warek z gotowych zestawów, po warki z pełnym procesem zacierania słodu. Dowiesz się najważniejszych aspektów dotyczących sprzętu, surowców, dezynfekcji, modyfikacji wody, receptur i wiele wiele innych.

W IV wydaniu autor postawił większy nacisk na sześć priorytetów - higienę, kontrolę temperatury fermentacji, zarządzanie drożdżami, gotowanie, receptury, wodę.

Pięć nowych rozdziałów obejmujących słodownictwo, piwa mocne, owocowe, kwaśne oraz dostosowanie wody do stylu.

Wszystkie pozostałe rozdziały zostały poprawione i rozszerzone. Poszerzone i zaktualizowane wykresy, tabele, równania i wizualizacje.

- John J. Palmer urodził się i wychował w Midland w stanie Michigan. Jest autorem bestsellera "How To Brew: Everything You Need to Know to Brew Beer Right the First Time" współautorem zarówno Brewing Classic Styles, jak i Water: Comprehensive Guide for Brewers.

  Pasja do nauki i chęć pracy w programie kosmicznym doprowadziły Johna do Michigan Tech, gdzie uzyskał dyplom inżyniera metalurgicznego. Pomagał projektować sprzęt wykorzystywany na Międzynarodowej Stacji Kosmicznej, pracował w badaniach nad rozwojem urządzeń ortodontycznych oraz napisał trzy popularne książki na temat warzenia piwa.

  Palmer jest zaangażowany w wiele naukowych i profesjonalnych stowarzyszeń piwowarskich. Porzucił karierę w badaniach i rozwoju lotnictwa i metalurgii w 2011 roku, aby założyć firmę Palmer Brewing Solutions, Inc. Obecnie koncentruje się na doradztwie browarniczym, rozwoju produktu u kluczowych producentów branży piwowarskiej i pełni funkcję dyrektora publikacji w Master Brewers Association of the Americas.

  Mieszka w Los Angeles.

Spis treści, każdy rozdział to co najmniej kilka/kilkadziesiąt szczegółowych sekcji!

Pierwsza warka piwa

Mycie i dezynfekcja

Słód i ekstrakt słodowy

Warzenie z zestawów i ekstraktów

Chmiel

Drożdże i fermentacja

Zarządzanie drożdżami

Woda do warzenia z ekstraktów

Gotowanie warki pełnowymiarowej

Rozlew do butelek i beczek

Jak uwarzyć piwo dolnej fermentacji

Warzenie mocnych piw

Warzenie z owocami, warzywami i przyprawami

Warzenie piw kwaśnych

Zrozumienie słodowanego jęczmienia i dodatków niesłodowanych

W jaki sposób działa zacieranie

Metody zacierania

Ekstrakcja i wydajność (albo czego możesz się spodziewać po swoim zacierze)

Uzyskiwanie brzeczki (filtracja)

Pierwsza warka z zacieraniem

Alkaliczność resztkowa, kwasowość słodu i pH zacieru

Modyfikowanie wody pod styl: słynne wody piwowarskie i wykonane na nich piwa

Niektóre z moich ulubionych stylów piwnych i receptur

Opracowywanie własnych receptur

Czy moje piwo jest do wylania?

Dodatki (A-I)

Bibliografia

Indeks