



BIRRA ARTIGIANALE

*50 ricette di birre dalle migliori
birrerie artigianali del mondo*

Euan Ferguson

20,5 x 17 cm - cartonato

192 pagine, illustrazioni a colori

€ 22,50 - 978 88 67531 479



Perché preparare da soli la birra? I pub ne hanno un'ampia scelta, gli scaffali dei supermercati reggono a mala pena file di bottiglie di stout, pale ale e lager, e anche le birre artigianali sono ormai ovunque. Ma allora vale la pena arrischiarsi in una produzione casalinga? Una birra fatta in casa può essere migliore di quella dei professionisti? La risposta a queste domande è forse, o forse no, ma la verità è che non importa. Fare la birra è un'attività divertente, soddisfacente e creativa.

In questo libro troverete una pratica guida agli utensili, agli ingredienti e alle preparazioni di base, ma soprattutto un importante consiglio: osate! Non scendete a compromessi con i preparati, scegliete accuratamente le materie prime, cercate l'equilibrio delle porzioni e ammirate il vostro primo risultato. Poi iniziate a sperimentare!

Rossa, ambrata o di segale, brown, belgian o sour, le ricette provengono dai 50 migliori birrifici del mondo, e voi avrete il privilegio di conoscerne avventure e segreti: dai garage di Brooklyn ai monasteri trappisti, da Londra, Colonia e Copenhagen agli esperimenti italiani in Piemonte e Lombardia, senza dimenticare i birrifici "nomadi". Audacia e innovazione sono le parole d'ordine, lasciatevi entusiasmare e non correrete il rischio di rimanere a secco.



Guido Tommasi Editore