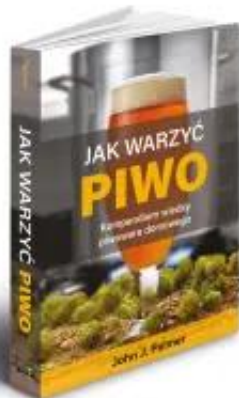


Link do produktu: <https://sklep.piwo.org/jak-warzyc-piwo-kompendium-wiedzy-piwowara-domowego-p-1.html>

Jak warzyć piwo. Kompendium wiedzy piwowara domowego.



Cena	119,70 zł
Dostępność	Natychmiastowa
Czas wysyłki	24 godziny
Numer katalogowy	9788395742101
Kod producenta	9788395742101
Kod EAN	9788395742101
Format	168x240
Data wydania	2021
Liczba stron	664
Okładka	miękka
Autor książki	John J. Palmer
Tłumaczenie	Piotr Kucharski
Redakcja	Krzysztof Lechowski
Konsultacja naukowa	Dorota Chrapek, Mateusz Puślecki, Daniel Nowacki
DTP	Wojciech Ciągło

Opis produktu

664 stron praktycznej, bogato ilustrowanej, wiedzy piwowarskiej!

Amerykański bestseller od ponad dekady!

Najnowsze IV wydanie teraz w języku polskim!

[POBIERZ SPIS TREŚCI W FORMACIE PDF](#)

„Jak warzyć piwo” to kompletny przewodnik po sztuce domowego wyrobu wysokiej jakości piwa. Niezależnie od tego, czy potrzebujesz prostych, konkretnych instrukcji do warzenia smacznych piw w różnych stylach, czy jesteś doświadczonym piwowarem, pragnącym doprowadzić swoje piwa do niepowtarzalnej perfekcji, ta książka dostarczy ci wskazówek jak to zrobić.

Jej autor, John Palmer, to doświadczony piwowar domowy, sędzia BJCP i twórca wielu publikacji na temat piwa. Fachowo, dokładnie i jasno omawia wszelkie aspekty warzenia piwa, od składników i metod po receptury i sprzęt.

Chcesz zacząć warzyć piwo z ekstraktów albo poprawić wydajność zacierania? Chcesz dostosować wodę do konkretnego stylu albo zrobić własną chłodnicę? A może chcesz uwarzyć piwo z owocami, kwaśne lub bardzo mocne? Kompendium „Jak warzyć piwo” z autorskimi aktualizacjami do polskiego tłumaczenia dostarczy ci wszelkich rad i wskazówek.

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 słoju. 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
Sól 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 słoju i pH zacieru
Modyfikowanie wody pod styl: słynne wody piwowarskie i wykonane na nich piwa
Niekóre z moich ulubionych stylów piwnych i receptur
Opracowywanie własnych receptur
Czy moje piwo jest do wylania?
Dodatki (A-I)
Bibliografia
Indeks

Dzięki tej publikacji zyskasz pewność siebie, która umożliwi ci szybkie uwarzenie pierwszej warki i zapewni wyczerpującą wiedzę, gdy już zdecydujesz się bardziej zagłębić w warzelniczą przygodę. To świetna książka.

JOHN MALLET, dyrektor ds. operacyjnych w Bell's Brewery, Inc. i autor „Malt: A Practical Guide from Field to Brewhouse”

Zaktualizowany układ i poszerzony spis treści, ułatwiający wygodniejsze korzystanie z książki, powodują, że najnowsza edycja dostarcza jeszcze więcej informacji. To książka, od której powinien zacząć każdy, kto myśli o warzeniu piwa w domu lub chce rozwinąć się w tej dziedzinie.

KEN GROSSMAN, założyciel i piwowar w Sierra Nevada Brewing Co.


Książka wypchana jest po brzegi informacjami, które pomogą początkującym rozpocząć piwowarską przygodę, a także wyczerpującymi szczegółami z zakresu piwnej chemii i nauki, dzięki którym doświadczeni piwowarzy staną się piwowarami świetnymi.

MITCH STEELE, dyrektor ds. operacyjnych i piwowar w New Realm Brewing Company

Doskonałe opinie i recenzje na **Amazon** i **Goodreads**

How to Brew: Everything You Need to Know to Brew Great Beer Every Time

by John J. Palmer

★★★★★ 4.79 ·  Rating details · 220 ratings · 21 reviews

How To Brew: Everything You Need to Know to Brew Great Beer

Every Time Paperback – Illustrated, June 1, 2017

by John J. Palmer (Author)

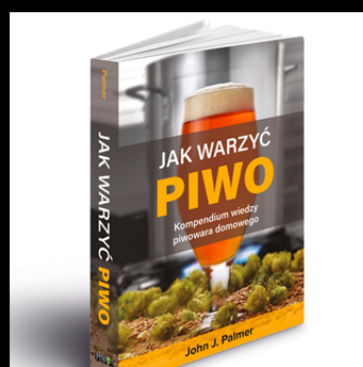
★★★★★ 1,389 ratings

#1 Best Seller in Beer

Wydarzenie Roku



II. Lotny Festiwal Piwa
we Wrocławiu



I. Polskie wydanie książki
„Jak warzyć piwo”



III. Karpacki Festiwal
Piwowarów Domowych

Gala Nagród PSPD 2020

Fragmenty w formacie PDF znajdziesz w zakładce PLIKI

&

Wybrane fragmenty

15. Słodowany jęczmień i dodatki niesłodowane



Ryc. 15.2 Koniec moczenia następuje, kiedy pojawiają się kiełki. Gdy jęczmień wykiełkuje, należy przenieść go do pomieszczenia, w którym będzie miał większy kontakt z tlenem. (Fotografia zamieszczona za zgodą Briess Malt & Ingredients Co.)



Ryc. 15.3 Po namaczeniu słód jest przenoszony do komory kiełkowania, gdzie przez kilka dni napowietrza się go i przewraca, żeby uzyskać jednolity stopień wzrostu. Słód spędza tam około czterech dni, po czym przechodzi do komory suszenia. (Fotografia zamieszczona za zgodą Briess Malt & Ingredients Co.)

245

Dodatek A: Areometry i refraktometry

Refraktometry

Zaletą stosowania ręcznych refraktometrów do pomiaru gęstości jest to, że wystarczy tylko kilka kropeł brzezki zamiast całego cylindra, a do tego pomiar uzyskuje się od razu, nie trzeba więc czekać aż brzezka w cylindrze się ochłodzi lub samodzielnie obliczać ostateczny wynik w oparciu o współczynnik korekty temperatury. Ze względu na niewielki rozmiar próbki refraktometr jest mniej zależny od temperatury, można go też trzymać zawsze pod ręką podczas warzenia z zacieranem i szybko sprawdzać wartość ekstraktu. Jedyny problem polega na tym, że refraktometry nie mierzą w bezpośredni sposób gęstości brzezki ani ekstraktu.

Refraktometry mierzą stopień załamania światła przechodzącego przez roztwór. Im gęściej szyć roztwór, tym wolniej światło będzie przez niego podróżować i tym bardziej będzie się załamywać. Ręczne refraktometry są kalibrowane pod kątem gęstości roztworu sacharozы w 20°C (68°F). Skaluje się je w stopniach Brix (°Bx), które są mniej więcej równe stopniom Plato (°P). Rzecz jednak w tym, że brzezka piwna nie składa się z samej sacharozы, tylko z kilku różnych cukrów, dlatego ma nieco inny współczynnik załamania światła niż czysty roztwór sacharozы. Istnieją ustandaryzowane równania pozwalające przeliczać różne skale z rozsądnym stopniem precyzji. Jedno z takich równań, umożliwiające konwersję zmierzonej wartości pomiędzy °Bx a °P, wygląda następująco:

$$\text{Brzezka (°P)} = \frac{\text{Odczyt z refraktometru (°Bx)}}{1,04}$$

Czyli dla przykładu, jeśli refraktometr pokazuje, że twoja brzezka ma 12°Bx, to w przeliczeniu na stopnie Plato jest to 11,5°P.

No dobrze, a co właściwie mierzy skala Plato? Stopnie Plato, podobnie jak stopnie Brix, oznaczają również procentową masę sacharozы w roztworze. Czyli brzezka 10°P zawiera wagowo 10% sacharozы. Ciężar właściwy (specific gravity, SG) tego samego roztworu sacharozы wynosilby mniej więcej czterokrotność stopni Plato, czyli 10°P to ciężar właściwy (SG) rzędu 1,040. Jednak to przybliżenie staje się mniej precyzyjne po przekroczeniu 13°P. Na szczęście American Society of Brewing Chemists (ASBC) opublikowało oficjalną tabelę konwersji i przytaczam tutaj jej część (tabela A.2). Stopnie Plato dla ciężaru właściwego powyżej 1,084 zostały obliczone za pomocą opublikowanych przez ASBC równań konwersji i są podane kursywą.



Ryc. A.2 Refraktometr stosuje się do szybkiego pomiaru gęstości brzezki na podstawie niewielkiej próbki

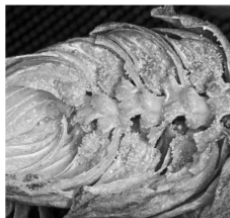
515

Jak warzyć piwo

Chmiel do celów piwarskich uprawia się od około 1000 lat. Rośliny uzyskują najwyższą wydajność pomiędzy 35° a 55° szerokości geograficznej północnej oraz południowej. Najwcześniejsze znane uprawy znajdowały się w Europie Środkowej, zaś do początku XIV w. rozciągnęły się na Europę Zachodnią i Wielką Brytanię. Na początku XX w. na świecie wykorzystywano do zastosowań piwarskich jedynie kilkadziesiąt odmian, dziś jest ich ponad dwieście. Celem programów hodowlanych było zwiększenie ilości alfa-kwasów odpowiadających za goryczkę, przy jednoczesnym poprawieniu wydajności i odporności roślin na choroby.



Ryc. 5.1 Szyszki chmielu



Ryc. 5.2 Gruczoły lupulinowe u nasady kusek

Goryczka chmielowa

Goryczka nadawana przez chmiel pochodzi przede wszystkim z alfa-kwasów zwanych humulonami, obecnych w żywicach wytwarzanych przez kwiatostan. Alfa-kwasy ani nie mają gorzkiego smaku, ani nie rozpuszczają się w wodzie, dopóki podczas gotowania nie zostaną poddane procesowi izomeryzacji. Izomeryzacja oznacza zmianę konfiguracji molekuł, lecz nie zmianę samego wzoru chemicznego. Innymi słowy, cząsteczki wciąż składają się z tych samych atomów, lecz ułożonych w inny sposób, co wpływa na ich właściwości. Gdy chmiel gotuje się w brzeczce, zachodzi izomeryzacja, w wyniku której alfa-kwasy – teraz zwane izo-alfa-kwasami (izohumulonami) – stają się wyraźnie gorzkie i lepiej rozpuszczalne w wodzie. Im dłuższe gotowanie, tym więcej alfa-kwasów zostaje izomeryzowanych, tym samym więcej izo-alfa-kwasów rozpuszcza się w brzeczce i tym bardziej goryczkowe będzie piwo. Zwykle po godzinie gotowania chmielu jakieś 25%-30% zawartych w nim alfa-kwasów podlega izomeryzacji.

Żywice chmielowe zawierają również beta-kwasy, zwane lupulonami, ale one nie ulegają izomeryzacji podczas gotowania. Zamiast tego utleniają się w trakcie przechowywania i takie utlenione beta-kwasy stają się lepiej rozpuszczalne w wodzie oraz bardziej gorzkie. To główne źródło goryczki w „starym chmielu”. Alfa-kwasy również ulegają utlenieniu, jeśli chmiel

70

1. Pierwsza warka piwa

8 części tlenu na milion (ppm). (Jeśli zastanawia Cię ten skrót, HEPA oznacza high-efficiency particulate arrestance, czyli wysokoskuteczne zatrzymywanie cząstek.)

Można również napowietrzyć brzeczki, przelewając ją kilkukrotnie tam i z powrotem do wymytego i zdezynfekowanego kotła warzelnego (patrz ryc. 1.14). Ta metoda niesie jednak za sobą wysokie ryzyko zanieczyszczenia brzeczki drobinami z powietrza, pamiętaj więc, by stosować ją w czystym pomieszczeniu i zaraz po jej zakończeniu zadać drożdże.



Ryc. 1.13 Chłodnica zanurzeniowa umieszczona w kotle z wrzącą brzeczka



Ryc. 1.14 Przelewanie schłodzonej brzeczki w celu napowietrzenia



Ryc. 1.15 Rehydracja drożdży



Ryc. 1.16 Zadawanie drożdży

19

Książka pod patronatem Polskiego Stowarzyszenia Piwosarzy Domowych



PSPD

Przeczytaj fragment

Spis treści

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 brzezki (filtracja)
 - Pierwsza warka z zacieraniem
- Alkaliczność resztkowa, kwasowość słodu i pH zacieru
- Modyfikowanie wody pod styl: słynne wody piwowskie 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