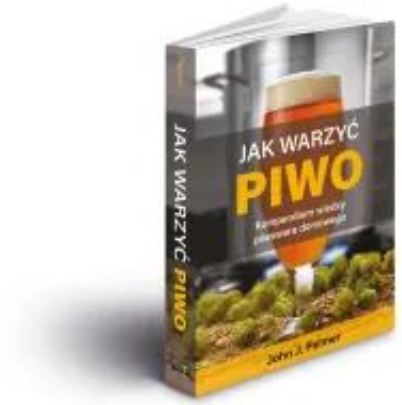
Dane aktualne na dzień: 23-08-2025 17:56

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 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

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 MALLETT, 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 książ- ka, 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**

Recenzje na YT

Fragmenty w formacie PDF znajdziesz w zakładce PLIKI

&

Wybrane fragmenty

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 namaczaniu 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.)

Refraktometry

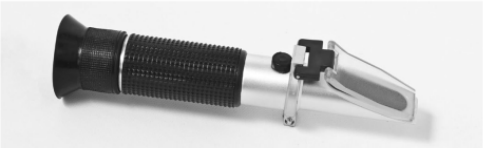
Zaletą stosowania ręcznych refraktometrów do pomiaru gęstości jest to, że wystarczy tylko kilka kropel brzeczki zamiast całego cylindra, a do tego pomiar uzyskuje się od razu, nie trzeba więc czekać aż brzeczka w cylindrze się ochłodzi lub samodzielnie obliczać ostateczny wynik w oparciu o współczynnik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

Refraktometry mierzą stopień załamania światła przechodzącego przez roztwór. Im gęściejszy roztwór, tym wolniej światło będzie przez niego podróżować i tym bardziej będzie się załamywać. Ręczne refraktometry są kalibrowane pod kątem gęstości roztworu sacharozy w 20°C (68°F). Skaluje się je w stopniach Brixa (°Bx), które są mniej więcej równe stopniom Plato (°P). Rzecz jednak w tym, że brzeczka piwna nie składa się z samej sacharozy, tylko z kilku różnych cukrów, dlatego ma nieco inny współczynnik załamania światła niż czysty roztwór sacharozy. 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:

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

Czyli dla przykładu, jeśli refraktometr pokazuje, że twoja brzeczka 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 Brixa, oznaczają również procentową masę sacharozy w roztworze. Czyli brzeczka 10°P zawiera wagowo 10% sacharozy. Ciężar właściwy (specific gravity, SG) tego samego roztworu sacharozy wynosiłby 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 brzeczki na podstawie niewielkiej próbki

wygenerowano w programie shopGold

Chmiel do celów piwowarskich 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 piwowarskich 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 łusek

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 zizomeryzowanych, 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

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

Można również napowietrzyć brzeczkę, 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 brzeczką

Ryc. 1.14 Przelewanie schłodzonej brzeczki w celu napowietrzenia

Ryc. 1.15 Rehydratacja drożdży

Ryc. 1.16 Zadawanie drożdży

Książka pod patronatem Polskiego Stowarzyszenia Piwowarów Domowych

wygenerowano w programie shopGold

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 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