Título:

Autor:

Precio: $480.00

Editorial:

Año: 2002

Tema:

Edición: 1ª

Sinopsis

ISBN: 9788420010038

Este libro va dirigido a todos aquellos que fabriquen cerveza por afición, ayudándoles a resolver los problemas, grandes y pequeños, que plantea ese hobby. Al neófito le servirá de enseñanza básica, y al práctico experimentado como provechoso compendio de conocimientos. En cambio, el fabricante de cerveza a escala industrial, debe obtener su información de la bibliografía especializada. Esto hace que en la presente obra, se renuncie a la descripción de aquellos métodos cuya práctica exija utensilios especiales de elevado precio y que, por sus características, sólo tienen utilidad en la esfera industrial.En la redacción del libro se ha pretendido explicar todos los procesos químicos y técnicos de la manera más sencilla y clara posible, lo que permitirá su comprensión sin disponer de conocimientos especiales previos. Las fórmulas químicas se explican en las correspondientes notas a pie de página, si bien no resultan importantes para la comprensión del texto.Si, no obstante, los conceptos expuestos resultasen demasiado complicados para algún lector, no existe ninguna razón para desanimarse: naturalmente, podrá fabricar pese a ello una buena cerveza, pues no todo lo que se explica en el libro tiene la misma importancia. Más bien suele bastar con saber dónde puede consultarse una determinada cuestión. Así, por ejemplo, el capítulo dedicado a "Corrección de defectos y errores" sólo deberá leerse cuando se aprecie realmente la existencia de una anomalía en la cerveza.Esta quinta edición de la "Elaboración casera de cerveza" se publica sin variaciones en el texto. En cambio, los Apéndices de "Firmas suministradoras" e "Indice bibliográfico" han sido actualizados a fondo, con lo que el lector podrá adquirir con mayor facilidad el material, utensilios e información que le sean precisos.