



CERVEJA ARTESANAL

Técnicas e receitas para produzir em casa

Dave Law e Beshlie Grimes

PUBLIFOLHA

Resumo de Cerveja Artesanal

Para os apaixonados por essa bebida, Cerveja Artesanal apresenta informações e técnicas para a sua produção caseira, com explicações claras e em linguagem bem-humorada. Os autores, especialistas no assunto, contam sobre as origens e as curiosidades históricas da cerveja, esmiúçam os processos de produção, com kits prontos ou com métodos tradicionais, orientam sobre a importância da limpeza, da pureza da água e do armazenamento, listam os equipamentos necessários, e abordam em detalhes os ingredientes, malte, lúpulo e levedura, além dos adjuntos, como especiarias, ervas e frutas.

Entre as variedades estão a Champagne beer, fermentada com levedura de champanhe, a Chocolate stout, que recebe chocolate na infusão, a Saison, clássica cerveja flamenga com sabor de especiarias, frutas cítricas e ervas, e a Bourbon beer, que utiliza chips de carvalho embebidos em bourbon para dar sabor à cerveja.

São 75 receitas divididas entre cervejas belgas, inglesas, alemãs e americanas. Cada uma traz explicações sobre as características da bebida, além de incluir dicas de como servir. Há ainda opções de cervejas de frutas, como a de morango, de maracujá e de figo, e típicas de outros países, como a Pilsener (tcheca) e a Jade ale (neozelandesa).

[Acesse aqui a versão completa deste livro](#)