Collection L’essentiel / l’encyclopédie d’utovie n° 53

Faites votre bière

Par J-A. Chandon

Sans aller jusqu’à cultiver et récolter son orge et son houblon, il est tout à fait possible à partir des « kits » aujourd’hui commercialisés en France (y compris pour la bière bio) de brasser chez soi de bonnes bières, sans matériel sophistiqué ni tour de main compliqué.

Voici les principes de base et les bons conseils nécessaires.

Ainsi vous aurez le plaisir de déguster vos propres blondes, brunes, amères, douces, voire un type spécial adapté à votre goût personnel ! Jusqu’à votre demi-pression… Bref un guide particulièrement utile pour les amateurs et qui permettra, aussi, de brasser de manière plus élaborées pour les perfectionnistes.

ISBN 978-2-86819-153-3

50 p.

Découvrez la table des matières et les premières pages du livre.

Version papier : 7 €

Version numérique : 4,99 € (avec lien Primento)

Du même auteur, dans la même collection :

Cultivez votre vigne

Faites vos apéritifs et vos liqueurs

Faites votre vin

Faites votre cidre

D’autres livres proches

Faites votre vinaigre

Petit éloge de la bière

La cuisine à la bière