

1. Record Nr.	UNINA9910466901303321
Autore	Chandon J. -A.
Titolo	Faites votre biere / / par J-A. Chandon
Pubbl/distr/stampa	Bats, [France] : , : Editions d'Utovie, , 2016 ©2016
ISBN	2-86819-405-2
Descrizione fisica	1 online resource (54 p.)
Collana	L'essentiel : l'encyclopedie d'Utovie
Disciplina	641.23
Soggetti	Beer Brewing Electronic books.
Lingua di pubblicazione	Francese
Formato	Materiale a stampa
Livello bibliografico	Monografia
Note generali	Description based upon print version of record.
Nota di contenuto	<p>Couverture; Page de titre; Avant-propos; Comment et pourquoi faire sa biere ?; Introduction; Premiere Partie : La biere et les bieres; I - Qu'est ce que la biere ?; Une boisson a base d'orge; Une boisson issue d'un brassage; Une boisson ""parfumee avec du houblon""; Une boisson fermentee; II. Les differentes bieres; Blondes, rousses, brunes; Bieres aux aromes et gouts varies; Bieres hautes, biere basses; Bieres de luxe, biere speciales; Deuxieme Partie : Votre premiere biere; I - Le choix et l'achat de l'extrait; Ou et comment se le procurer ?; Quels extraits sont disponibles ?</p> <p>Quel extrait choisir pour debuter ?II - La preparation du materiel; III - Le brassage; IV - La fermentation; V - La mise en bouteilles; Pourquoi mettre la biere en bouteilles ?; Comment ajouter le sucre ?; Quelles bouteilles utiliser ?; D'ou viendront les levures ?; Quel materiel preparer ?; Comment proceder ?; VI - La refermentation et la maturation; VII - La degustation; Troisieme Partie : Des biere plus elaborees; I - La technique du levain; II - Le choix du malt (et des autres cereales); Les extraits de malt; Le malt en grains; Un amateur peut-il fabriquer son malt ?; Les autres cereales</p> <p>III - Le probleme de l'eauIV - Du malt au mout; Le concassage; L'empatage et le brassage; Les differentes phases de votre travail; La filtration et le lavage des dreches; V - Le houblonnage; Comment se</p>

procurer du houblon ?; Quelle variete choisir ?; Quelle quantite utiliser ?; Comment houblonner ?; VI - Le sucre et l'alcool; Comment s'y prend-on pratiquement ?; Combien d'alcool doit contenir une biere ?; VII - La fermentation basse; VIII - La clarification; Separer les deux fermentations; Utiliser un clarifiant; IX - La biere pression; Fabricants et distributeurs de materiel  
Conversion des mesures anglaises  
Quelques formules pratiques;  
Composition de quelques bieres; Index; Chez le meme editeur en numerique; Copyright

2. Record Nr.	UNISOBE600200012267
Autore	Dossi, Carlo
Titolo	Amori / Carlo Dossi ; cur. Dante Isella
Pubbl/distr/stampa	Milano, : Adelphi, 1977
Descrizione fisica	220 p. ; 18 cm
Collana	Piccola Biblioteca Adelphi ; 50
Lingua di pubblicazione	Italiano
Formato	Materiale a stampa
Livello bibliografico	Monografia