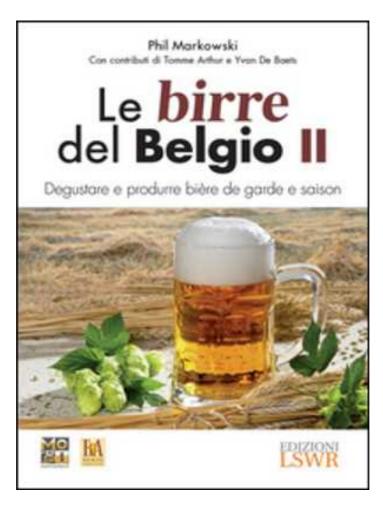
Tags: Le birre del Belgio. Degustare e produrre bière de Garde e saison. 2. libro pdf download, Le birre del Belgio. Degustare e produrre bière de Garde e saison. 2. scaricare gratis, Le birre del Belgio. Degustare e produrre bière de Garde e saison. 2. epub italiano, Le birre del Belgio. Degustare e produrre bière de Garde e saison. 2. leggere online gratis PDF

Le birre del Belgio. Degustare e produrre bière de Garde e saison. 2. PDF Phil Markowski



Questo è solo un estratto dal libro di Le birre del Belgio. Degustare e produrre bière de Garde e saison. 2.. Il libro completo può essere scaricato dal link sottostante.



Autore: Phil Markowski ISBN-10: 9788868951726 Lingua: Italiano

Dimensione del file: 1501 KB

DESCRIZIONE

Questo secondo volume della trilogia sulle birre del Belgio dettaglia la storia e la tecnica di produzione delle Bière de Garde del nord della Francia e delle Saison del Belgio. Questi stili sono il frutto di decenni di evoluzione nei metodi produttivi e negli ingredienti utilizzati, interpretazioni e reinterpretazioni delle "birre contadine" prodotte un tempo nelle fattorie delle Fiandre e della Vallonia. Phil Markowski ci guida attraverso le moderne tecniche di produzione di queste birre antiche, oggi tornate di moda tra i produttori professionali e casalinghi. L'edizione italiana è curata da MoBI, Movimento Birrario Italiano, l'associazione italiana che riunisce homebrewer e appassionati di birra artigianale e di qualità.

COSA DICE GOOGLE DI QUESTO LIBRO?

La birra Saison Dupont prodotta ... MoBI, Le birre del Belgio I. Degustare e produrre bière de garde ... Baltic porter · Bière de Garde · Biere de mars · Birra ...

Questo secondo volume della trilogia sulle birre del Belgio dettaglia la storia e la tecnica di produzione delle Bière de Garde del nord della Francia e delle ...

Le birre del Belgio II: Degustare e produrre bière de garde e saison; Le birre del Belgio I: Degustare e produrre birre trappiste, d'abbazia e Strong Belgian Ale

LE BIRRE DEL BELGIO. DEGUSTARE E PRODURRE BIÈRE DE GARDE E SAISON. 2.

Leggi di più ...