## Bier brouwen doe je zelf PDF

Jean-François Simard



Deze site bevat slechts een fragment uit het boek. U kunt de volledige versie van het boek downloaden via de onderstaande link.



Schrijver: Jean-François Simard ISBN-10: 9789081739436 Taal: Nederlands Bestandsgrootte: 3220 KB

## **OMSCHRIJVING**

U wil een licht en blond bier brouwen? Een bruin bier met moutaroma of eerder een sterk gehopt biertje? U verkiest een snel gebrouwen bier op basis van moutextracten of een uniek bier gebrouwen met echte mout? U heeft keuze te over !In dit boek vindt u, uitgebreid en duidelijk uitgelegd, alles wat u moet weten om een geslaagd brouwsel te maken: het materiaal dat u zich moet aanschaffen, de keuze van de ingrediënten, de brouwmethodes en een hele reeks recepten.Dit boek is bestemd voor iedereen die zijn eigen bier wil leren brouwen maar ook voor zij die al brouwen maar de kwaliteit van hun brouwsels willen verbeteren.Het is een praktische en duidelijke gids, voor u samengesteld door een expert met jarenlange ervaring.Jean-François Simard heeft een masterdiploma in de Wetenschappen. Hij is al meer dan 30 jaar amateurbrouwer en heeft zeer vaak gebruik gemaakt van het materiaal, de ingrediënten en de recepten uit dit boek.

## WAT ZEGT GOOGLE OVER DIT BOEK?

Bestel Zelf bier brouwen doe je zo Voor 23:00 besteld, morgen in huis! 20% korting voor vaste klanten Altijd een inspirerend advies

In het boek zelf bier brouwen doe je zo wordt het zelf bier brouwen op een leuke wijze uitgelegd. Daarnaast heeft het boek een aantal simpele brouwrecepten.

In dit boek word je tot in de details geïnfomeerd over hoe je zelf bier brouwt. Leerzaam en interessant volgens veel recenties!

## BIER BROUWEN DOE JE ZELF

Lees verder...