



Selber Bier brauen, mit einer persönlichen Note, zum Genießen allein oder einfach im Freundeskreis – zu kompliziert? Zu aufwändig? Keineswegs!

Dieses praktische Handbuch zeigt, dass Bierbrauen nicht nur viel Spaß machen kann, sondern eigentlich auch ganz einfach ist.

Hagen Rudolph ist seit vielen Jahren professioneller Hobbybrauer. Seine Erfahrung aus weit über hundert Seminaren und einer DVD zum Thema Bierbrauen hat er in seinem dritten Buch zu diesem Thema in völlig neuer Form aufbereitet. Er führt den Bierfreund Schritt für Schritt durch den Brauprozess und erklärt praxisnah alles, was für einen erfolgreichen Einstieg wichtig ist.

Das Handbuch ist übersichtlich gegliedert und bietet einen schnellen, aber umfassenden Überblick über „Rohstoffe“, „Geräte“, „Brauprozess“ und „Gärung und Reifung“. Zusätzlich werden Rezepte angeboten, die sowohl zum Nachmachen als auch zu eigenen Kreationen anregen sollen.

Mit Hilfe dieses Handbuches wird es für den interessierten Laien möglich, in den eigenen vier Wänden praktisch jede Biersorte selbst herzustellen.

„Heimbrauen“ ist vor allem für Neulinge der Braukunst ein unverzichtbarer Ratgeber. Als Fortsetzung ist vom selben Autor und ebenfalls beim Fachverlag Hans Carl das Buch „Heimbrauen für Fortgeschrittene“ erschienen (ISBN 978-3-418-00789-2).

EUR 12.90

ISBN 978-3-418-00806-6



9 783418 008066