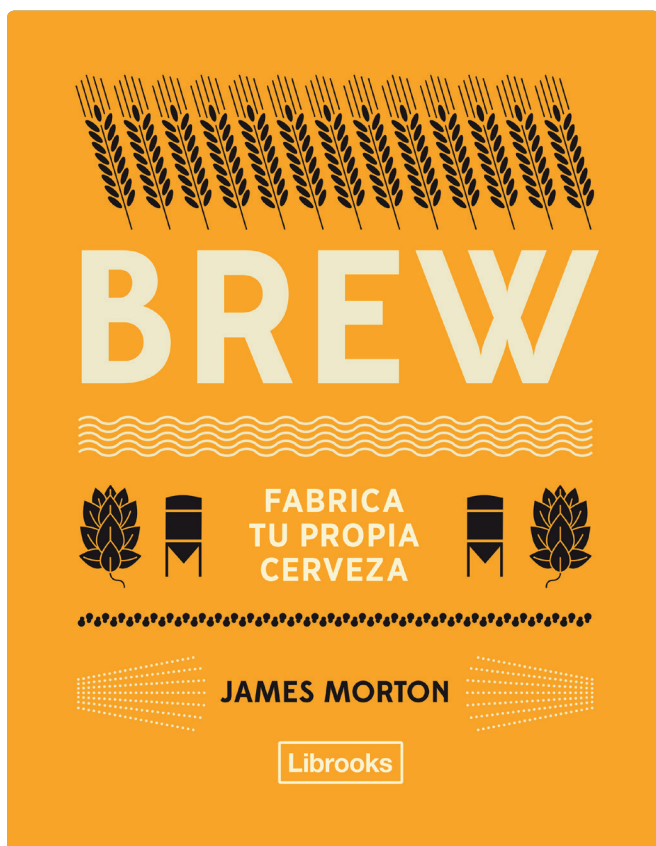


BREW: fabrica tu propia cerveza

James Morton



Autor: James Morton

Páginas: 256

Formato: 20,9 x 16,1 cm

Encuadernación: rústica cosida con solapas

Idioma: castellano

Referencia: L 88

ISBN: 978-84-948725-5-6

PVP: 25€

Fecha de publicación: Febrero 2019

Colección:

Cooking

Librooks

Vuelve el exitoso *Brew: fabrica tu propia cerveza* esta vez con nuevo formato en tapa rústica muy manejable y a un precio todavía más asequible, ¡no te lo puedes perder!

LA OBRA

Ese leve sonido del gas cuando abres tu primera botella... No existe una sensación comparable. Acabas de fabricar una cerveza tan buena como la mejor que pueda existir en el mundo, y usando tan solo malta, lúpulo, agua y levadura.

Lo que encontrarás en las páginas de este libro no se parece a lo que ofrecen otros libros sobre cerveza que hayan caído en tus manos. No se trata de un manual ni de un simple libro de recetas, sino de una conversación. Para empezar, te animaré a que tires a la basura las instrucciones de tu kit de iniciación. Después, cuando estés preparado, dividiré el proceso de fabricación en pasos sencillos. Y, por último, te regalaré mis galardonadas recetas de los más diversos tipos de cervezas americanas o europeas.

JAMES MORTON

James Morton es autor de *How Baking Works* y de *Brilliant Bread*, ganador del premio "Guild of food Writers Cookbook of the Year" en 2014. Se graduó como doctor en medicina en 2015. Además de su columna semanal para el *Sunday Mail*, escribe sobre cerveza en diversas publicaciones y ha ganado varios premios nacionales de elaboración de cerveza. James vive en Glasgow, Escocia. Podéis seguirlo en twitter en [@bakingjames](https://twitter.com/bakingjames)



Librooks

LIBROOKS BARCELONA S.L.L.

Riego 13 - 08014 Barcelona

T +34 930 110 110

www.librooks.es