

《喝自己酿的啤酒》

图书基本信息

书名：《喝自己酿的啤酒》

13位ISBN编号：9787807399322

10位ISBN编号：7807399325

出版时间：2011-5

出版社：中原农民

作者：高岩

页数：274

版权说明：本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介以及在线试读，请支持正版图书。

更多资源请访问：www.tushu000.com

《喝自己酿的啤酒》

内容概要

《喝自己酿的啤酒》的中国第一部家庭啤酒酿制指南。它介绍了精工啤酒酿酒师的捷径，全套图解家庭酿制过程，专业的啤酒品尝方法，十大经典国际著名啤酒配方以及特殊麦芽的简易制作。适合家庭啤酒酿造爱好者，小型啤酒屋酿酒技师以及大型啤酒公司技术人员阅读。

《喝自己酿的啤酒》

作者简介

南京人。化学专业硕士。身高186厘米，体重110千克，无房无车，啤酒爱好者。欧菲啤酒创始人。

《喝自己酿的啤酒》

书籍目录

第一篇 真正的啤酒 1.净身洗脑 2.真正的啤酒 2.1 啤酒的定义 2.2 啤酒发酵的基本原理 2.3 啤酒酿制过程 2.4 酿造艺术 2.5 啤酒的种类 2.6 哪里有精工啤酒第二篇 家庭自酿速成班 3.酿造的准备 3.1 你的处女秀 3.2 酵母小麦啤 3.3 设备准备 4.酿造速成班教程 4.1 操作步骤 4.2 装瓶 4.3 饮用 4.4 酿制更好的啤酒第三篇 被你玩弄的啤酒原料 5.麦芽 5.1 麦芽的结构 5.2 发芽程度 5.3 常用麦芽种类 5.4 啤酒的颜色 5.5 麦芽出糖率 5.6 麦芽汁浓度与比重 5.7 糖的计算和转化效率 5.8 麦芽汁起始比重 5.9 发酵终点比重 5.10 如何确定麦芽的用量 5.11 英制单位 5.12 特殊麦芽的制作 6.水 6.1 水的重要性和多样性 6.2 影响水质的因素 6.3 简单的水处理 7.啤酒花 7.1 啤酒花的作用 7.2 啤酒花的种类 7.3 啤酒苦度单位 7.4 啤酒花的使用 8.酵母 8.1 什么是酵母 8.2 酵母种类 8.3 酵母的一些术语 8.4 影响酵母的因素 8.5 发酵的副产品第四篇 酿造工艺与原理 9.出糖的原理 9.1 生物酶对出糖的作用 9.2 出糖控制步骤 9.3 出糖相关的测量与计算 10.水处理 10.1 水源报告 10.2 决定出糖时pH值的因素 10.3 调节出糖系统的pH值 10.4 剩余碱度与啤酒颜色 10.5 《啤酒纯净法》与化学试剂 11.出糖的操作 11.1 温度控制 11.2 过滤和洗糟工艺 11.3 制作一些简单的设备 12.麦芽汁的熬煮与冷却 12.1 麦芽汁的熬煮 12.2 回旋沉淀 12.3 冷却 12.4 冷却的方法 13.酵母准备与倍 13.1 消毒 13.2 酵母数量 13.3 收获酵母 13.4 麦芽汁的营养 13.5 温度 14.发酵工艺 14.1 等待阶段 14.2 麦芽汁充氧 14.3 成长阶段 14.4 发酵阶段 14.5 沉淀阶段 14.6 倒罐和二次发酵 14.7 成熟阶段 14.8 发酵容器的选择 15.瓶中发酵与啤酒保存 15.1 瓶中发酵原理 15.2 瓶中发酵工艺 15.3 瓶中发酵的计算 15.4 瓶中发酵vs二次发酵第五篇 酿自己的啤酒 16.设计自己的啤酒 16.1 做个艺术家 16.2 啤酒的种类 16.3 设计什么样的啤酒 16.4 啤酒参数 16.5 调整啤酒的口味 17.啤酒鉴赏 17.1 鉴赏内容 17.2 做个品酒师 18.十大经典啤酒配方 18.1 艾尔啤酒 18.2 拉格啤酒附录 啤酒的营养 F.1 给我个理由，我就把它吃了 F.2 啤酒的营养 F.3 啤酒让你长胖吗结束语

章节摘录

版权页：插图：麦芽的发芽程度对于麦芽的性能也很重要。如果发芽程度不够，很多发酵所需要的物质还没有形成，还不能够用于酿制啤酒，这样麦芽利用率就很低。如果发芽过度，很多原来应该出现在啤酒里的营养就被麦芽给消耗了。发芽程度可以用肉眼观察麦麸下面的芽头的长短来判断。一粒发芽完全的麦芽头的长度应该是谷粒长度的 $3/4$ -1倍长。比这个短，就表明发芽不完全，比这个长就是发芽过度了。在图5.1中，麦芽头的长度为整个麦芽高度的 $3/4$ ~1倍。发芽程度不同的麦芽的最大区别在于酶的含量，以及对糊粉层的破解程度不同。各种发芽程度的麦芽在酿造中都会被使用。笼统地说，发芽程度高的麦芽，淀粉转化出糖的步骤比较简单；发芽程度低的麦芽的出糖工艺略为烦琐，但它可以给啤酒增加其独有的风味。麦芽生产的过程就是使大麦发芽，然后在适当的时机停止发芽，烘干，并通过震荡的方法除掉麦芽颗粒上的芽头和小须根。处理完的麦芽看上去像颗饱满的麦粒，吃起来应该像烤花生一样香脆。加热烘干的过程中，有一些麦芽内部的酶也同时消失，留下部分活性酶。活性酶含量越高的麦芽，它的糖化能力也就越高，它就能转化更多的淀粉成为麦芽糖。这些活性酶对麦芽淀粉转化为糖的各个步骤又有不同的作用。

《喝自己酿的啤酒》

精彩短评

- 1、买一本学习下，自己基本bu会去做的！随便看下！
- 2、语言通俗，幽默，易懂。内容由浅到深，看完后再实际酿几次，绝对可以酿出好啤酒。
- 3、太棒了，好详细
- 4、很不错
- 5、越看到后面觉得越难，最终没能自己动手做
- 6、步骤挺详实的，还介绍了制作啤酒对水质的不同要求，还有好几种啤酒的配方。是一本应该收藏的书。
- 7、挺实用的
- 8、读完之后提高了姿势水平之余也发现了一条通往幸福人生的康庄大道
- 9、以前老说,啤酒是液体面包,现在才知道天国市场的国产啤酒都他妈是**,学知识,长见识,鉴别真伪.善哉,善哉.
- 10、高大师就是逻辑清楚简明扼要，理工男
- 11、Master Gao
- 12、等此书已久 终于有货了 对于啤酒爱好者来说绝对一本好书
- 13、之前在图书馆找到这本书，然后决定自己买一本来细细研究。
- 14、喝自己酿的啤酒
- 15、简直高端技术了!
- 16、有趣，对爱好自己动手的酒友很有帮助
- 17、中国精酿指导的开山之作
- 18、很实用，正在摸索中。
- 19、挺不错
- 20、在书店看到它，被它的封面和创作团队简介吸引住了，有点小贵，忍忍没买。回到家天天想它，看到卓越有，赶紧收了。果然不负所望，作者文风幽默风趣，有把复杂的事情简单化的能力。收到就读了半本。看完后发现其实书由三部分组成，第一部分就是告诉我们自己酿啤酒是能够做到的，按照作者提供的步骤和方法来做一点也不难；最后一部分是啤酒配方，乖乖，有10个呢，都是山寨的著名配方；第二部分对我来说有点难，不过作者说了，是给那些愿意深入做下去的人准备的。等我做熟练了再仔细研究这一块儿。哦，对了，这书印的不错，看着很舒服。掏了那么多钱买的，也值了，一分钱一分货嘛，况且书的内容还有那么多真货嘞。
- 21、棒棒哒哒哒
- 22、高大师挺搞笑，什么“德国人办事很严谨，他们把自己不喜欢的东西都制定成法律使之成为非法的”，还有“凡是什么都可以想办法放进嘴里的民族是不朽的”，挺能侃。
- 23、啤酒——T和直男才敢经(bu)常(pa)喝(pang)的饮料！对我来说，这本书最大的功劳是终于说服了我爸，告诉他在国内常喝的那些都是pee
- 24、都是浅谈，没有深入
- 25、高大师还真是个化学硕士，100%的理工式情感，他的酒可能真的酿的很好，但他这写作能力实在是小学生水平。书里的非技术描述实在惨不忍睹。
- 26、喝自己酿的啤酒 喝自己酿的啤酒
- 27、非常简单易懂，风趣幽默
- 28、书是好书！当当生意做的太不厚道！旧书也拿敢出来卖！——第一眼看到书皮，近书脊附近有阅读后那种压得很死的折痕。而且后来又发现内页有油渍。虽说不影响阅读，但花钱买旧书，卖书的还当新书吆喝。真是不厚道！懒得折腾着换了，算认识了当当一回吧。五星是给这本书的内容的！
- 29、文笔流畅，酿制过程简单易懂，图片精美，但是有些地方介绍的过于简单，比如如何对设备进行消毒，和哪里购买原材料等，但总的来说还是很不错，至少，看过之后应该能够自己酿啤酒了。对于啤酒知识的介绍也对我大有裨益，不是为了在被人面前显摆，至少现在去超市绝对不买国产的large了
- 30、这么一看市面上的啤酒都是水啊。。。
- 31、内容不错，不管要不要自己酿酒都是一本了解啤酒的好书。需要吐槽的是排版还有页面设计.....实在是太土了.....

《喝自己酿的啤酒》

- 32、果然是葵花宝典啊，全书语言幽默风趣，通俗易懂，内容丰富，实乃居家酿酒，精制啤酒之必备啊。
- 33、有图有介绍 对于家庭酿造啤酒还是可行的 正在研究中 看起来不错
- 34、好，就一个字，没悬念的
- 35、精酿入门，实验指南
- 36、操作性不太强 很多东西买不到
- 37、这本书写的很实用，很生动！
- 38、哇哈哈，有酿啤酒的冲动，在学校，材料不够啊．．．
- 39、啤酒不简单，看了就想自己酿。
- 40、随便翻了几页感觉高岩大师太棒了~！
- 41、国内家酿圈很多人的启蒙书，经典之作。
- 42、非常全面的自酿啤酒书籍 国内开山鼻祖 感谢高大师
- 43、什么叫学海无涯
- 44、作者的文笔很犀利，观点很独特，里面的内容步骤很详尽，且图文并茂，使人一目了然。
- 45、书是新书，纸质量还不错，书开头对摄像和编辑还调侃一番
- 46、想自咯酿酒喝，一下就找到这书了，心情巴错！
- 47、国内这类书很少
- 48、详细的就像工具操作手册！吾辈还是喝点现成的吧~
- 49、进入啤酒的世界的启蒙书。喝啤酒，酿啤酒必读。
- 50、诚如高大师在知乎里所说不希望这本书是一本技术，工具书。对于啤酒的酿造也是浅谈，但这本书在中国精酿运动的启发地位是不可取代的。
- 51、书不错，但是两次买到都是旧的，当然客服帮忙解决了
- 52、真是本好书！看过就知道，易懂好操作。
- 53、高大师风趣幽默，轻松通读，力荐！自己酿起来！
- 54、很好的书、很好的书
- 55、我出差不在办公室，同事帮我收的，今天看到书底贴了个标签“转残”，底部内页有脏的脚印，为什么发这样的书？我要求换新的。
- 56、比看教科书要好！
- 57、酿啤酒的书非常喜欢，但加钱送的那本书后面都被刷坏了，就算不是按原价买的，但也不要给我送一本破损的书吧，我习惯看完书就收藏的。这样弄的我很郁闷
- 58、让人踏入自酿的神奇书籍
- 59、我非常的喜欢这本书，真的很好
- 60、这本书使我对啤酒有了新的了解，受益匪浅。
- 61、先来一打Baby IPA支持！
- 62、学习学习，说不定哪天还真学作者自酿啤酒来喝。
- 63、精酿引路人
- 64、估计是国内第一本私酿啤酒的书。是一本很好的自酿啤酒的书。
- 65、早就腻烦了身边的啤酒，原来真的可以！？材料已备齐，动手吧!
- 66、自己在酿啤酒了，小伙伴们来找我喝酒啊。
- 67、啤酒制造过程，易懂，
- 68、作者留过洋的人，语言风趣幽默，直接跨过经验主义和国人（不知道喜欢还是别的）的神秘主义，写出风趣，但客观、有原理，有操作注意细节，操作性强的家酿书，难能可贵。最可贵的是，作者本身就是开酿酒厂的，还能丢掉国人“祖传秘方”的思想，来推动我国的家酿事业，难能可贵，不得不顶。
- 69、文字流畅，内容丰富，操作性强。即使不自酿啤酒，也是很好的科普读物。
- 70、准备自己试试~！
- 71、欲练神功，引刀自宫
- 72、通俗易懂，但太长了，已经从头看了多次，没有一次能很快看完的。所以迟迟不能自己动手。
- 73、这本书太棒了，我非常高兴买了准备这本书。这本书的作者是先在天涯写帖子然后被出版社联系

《喝自己酿的啤酒》

，汇集成书出版。这本书可是“著”的哦。书的排版巧妙、插图精美，网贴因其本身的限制是比不上书的。书怎么样好我就不多介绍了，反正看完此书毫无基础的你在脑中一定会形成酿啤酒的概念，然后就可以开始自酿啤酒了。你可以自己搜索天涯，我已将我书评的绝大部分心思用在批评国内一砖家“编”的微型啤酒酿造技术上。

74、<http://www.tudou.com/programs/view/8inUOgWeZu4/>

75、作者写作诙谐幽默，有许多酿酒的知识。不错!

76、还有好多比儿女情长更重要的事，这就是其中之一。

77、没文化别酿酒，也别写书。

78、得到、的服务不是吹的

79、这书太棒了，看了以后受益匪浅。

80、盆友推荐的

81、早就想买了。。。印刷质量不错，纸质也好。堪称好书。

82、一口气看完。经典之作，如获至宝。感谢作者的无私分享！

83、作者把所有配方都放出来了，大大的良心，我也相信他的话，当你成为高手，一尝也知道配方了

84、高大师就是大：)写得非常不错的一本书，实用，准确而且难得非常流畅生动，可读性很高。

《喝自己酿的啤酒》

版权说明

本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问：www.tushu000.com