



GUIA DE CERVEZAS ARTESANAS ESPAÑOLAS

By CASTILLO ARANA, FCO. JAVIER

VISIÓN LIBROS (GRUPO VISIÓN NET). Encuadernación de tapa blanda. Book Condition: Nuevo. QUÉ ES LA CERVEZA? Es una bebida alcohólica, que se obtiene de fermentar con el aporte de una levadura, el mosto conseguido de la infusión de cereales molidos, previamente malteados y aromatizada con la flor del lúpulo. El lúpulo que se aporta a la fabricación de la cerveza, confiere amargor, aroma y las propiedades tonificantes e higiénicas. El cereal utilizado, además de conferir el color característico de cada cerveza, aporta minerales, constituyendo así un verdadero alimento. La cerveza desde su inicio hasta el día de hoy, ha sufrido un cambio considerable. La cerveza que elaboraban y consumían las antiguas civilizaciones se basaba en un líquido espeso, con resto de cereales, que para ser ingerida se bebía con cañas y que nada tiene que ver con las actuales limpias y cristalinas cervezas. La cerveza ha formado parte de la alimentación en las civilizaciones y fue tan apreciada que se promulgaron leyes para evitar la adulteración del producto. Las más conocidas fueron, el código de Hammurabi en Mesopotamia, y la Reinheitsgebot o ley de pureza alemana de 1516. Cualidades básicas de la cerveza: Es una bebida nutritiva, excitante, fortificante, a...

DOWNLOAD



READ ONLINE

[3.39 MB]

Reviews

This is the very best pdf i actually have study right up until now. I could possibly comprehended almost everything using this created e book. Your daily life span will be enhance as soon as you total looking over this publication.

-- Prof. Johnson Rutherford

Undoubtedly, this is actually the best operate by any publisher. It is among the most amazing pdf i have got read. Its been printed in an exceptionally straightforward way which is just after i finished reading this book in which actually altered me, change the way i believe.

-- Deonte Kohler PhD