

Link do produktu: <https://rafex.eu/ksiazka-tworzenie-destylatow-od-a-do-z-p-203043.html>

Książka 'tworzenie Destylatów Od A Do Ż'

Cena	70,20 zł
Numer katalogowy	RAFEX002856
Kod EAN	9788395643118
Producent	Browin

Opis produktu

Książka Tworzenie destylatów od A do Ż autorstwa dr inż. Ewy Kwapisz jest lekturą wyjątkową, ważną i bardzo oczekiwaną – co najmniej z kilku względów: Książka odpowiada na potrzeby wszystkich, którzy czekali na kompleksowe i możliwie przystępne opracowanie tematyki tworzenia destylatów w skali mikro. Prezentuje wszystkie istotne zagadnienia (od A do Ż) związane z procesem tworzenia destylatów, a dotyczące m.in. surowców, przydatnego sprzętu i akcesoriów, drożdży polecanych w gorzelnictwie, preparatów enzymatycznych i pożywek, przyrządów i metod pomiarowych, dokonywania niezbędnych obliczeń, zasad przygotowywania zacierów, prowadzenia fermentacji i destylacji, oczyszczania i doprawiania destylatów, radzenia sobie z ewentualnymi problemami. Ujmuje temat destylacji z uwzględnieniem obowiązujących w tym zakresie przepisów prawa – jest adresowana zarówno do zainteresowanych tematyką destylacji od strony teoretycznej, jak i do osób chcących tworzyć własne destylaty w ramach dopuszczonych przez prawo. Łączy aspekty praktyczne destylacji, proponowane rozwiązania techniczne oraz produktowe z charakterystyką najbardziej popularnych alkoholi powstających z wykorzystaniem destylacji. Dzięki temu książka jest podręcznym kompendium wiedzy zarówno o destylacji, jak i o jej efektach – uznanych, cenionych w świecie destylatów. Przedstawia kwestie dotyczące zacierów zbożowych oraz nastawów owocowych i cukrowych, jak również zasady tworzenia destylatów z nalewów owocowych i ziołowych, na bazie alkoholu akcyzowanego – co z pewnością docenią hobbysci chcący tworzyć własne trunki tego typu. Zawiera zestaw 30 przepisów – z podziałem na receptury dla osób z uprawnieniami do prowadzenia rzemieślniczej destylacji oraz dla domowych hobbystów. Dla tej drugiej grupy bazą do tworzenia własnych trunków jest alkohol zakupiony w sklepie – zazwyczaj spirytus, brandy, wódka lub wino. Zamieszczone w poradniku receptury to imponująca różnorodnością propozycja, obejmująca zarówno alkohole czyste, jak i te o bardziej złożonej charakterystyce (whisky, brandy), różnego typu alkohole aromatyczne (typu gin, geist, ouzo, pastis) oraz likiery owocowe, kawowe bądź kakaowe. Książka doskonale wypełnia na rynku wydawniczym lukę, jaką dawało się zauważyć w polskich publikacjach na ten temat. Złożona, wieloaspektowa i pod wieloma względami trudna problematyka tworzenia destylatów doczekała się oto opracowania ambitnego w swym zamyśle, które z pewnością zainteresuje zarówno praktyków, zwłaszcza początkujących w realizowaniu swojej pasji, jak czytelników chcących poznać czysto teoretyczne aspekty wyrobu różnego rodzaju destylatów. Praca nad publikacją wymagała znalezienia właściwego „klucza” – dostępnego zarówno dla osób już posiadających niezbędne uprawnienia do wytwarzania tego typu trunków w mikroskali, ale wciąż szukających inspiracji, jak i dla pasjonatów planujących uzyskanie takich uprawnień. Książka wskazuje także możliwości dostępne dla coraz liczniejszej rzeszy domowych hobbystów, zainteresowanych destylowaniem w granicach obowiązującego prawa, z wykorzystaniem zakupionego alkoholu z akcyzą. Autorka skoncentrowała się na przedstawieniu spójnej koncepcji działań prowadzących do uzyskania wysokiej jakości destylatów. Z wielu znanych doświadczonym praktykom możliwości, wybrała sprawdzone rozwiązania i produkty, ułatwiające satysfakcjonujące wejście w świat destylatów, poznanie specyfiki ich tworzenia i odkrywanie własnej kreatywności w tym zakresie. Książka zawiera zestaw przepisów, specjalnie opracowanych z myślą zarówno o posiadaczach uprawnień do destylacji, jak i o osobach nie mających takich możliwości, a chcących zgodnie z prawem doświadczyć emocji tworzenia tego typu trunków. Tej drugiej grupie dedykowana jest propozycja sporządzania destylatów z nalewów. Własne alkohole, zarówno czyste, jak i te z charakterem, np. w stylu whisky, rumu, winiaku, grappy czy likieru, to marzenie wielu. Dzięki tej książce z pewnością dużo bliższe spełnienia – pod warunkiem postępowania według zasad gorzelniczej sztuki i w zgodzie z prawem. Struktura książki: - wstęp i krótkie spojrzenie na historię gorzelnictwa; - prawne aspekty gorzelnictwa w Polsce; - gorzelnictwo w skali mikro; - istota i produkty fermentacji, wykorzystywane surowce; - istota i produkty destylacji, wyroby alkoholowe; - sprzęt i akcesoria; - preparaty enzymatyczne, drożdże stosowane w gorzelnictwie i pożywki dla drożdży; - pomiar podstawowych parametrów – przyrządy i metody; - dokonywanie niezbędnych obliczeń; - przygotowywanie zacierów gorzelniczych, opieka nad procesem fermentacji; - aspekty techniczne, destylatory i opieka nad procesem destylacji zacierów; - oczyszczanie, dojrzewanie i doprawianie destylatów; - wady destylatów i najczęściej popełniane błędy; - wódki czyste, gatunkowe, naturalne; - wódki z destylowanych nalewów; - 30 przepisów; - zakończenie,

słowniczek i literatura.Liczba stron: 248 Format: 153x226 mm Oprawa: szyto-klejona, zintegrowana Kolor: 4+4 2 wklejane zakładki Waga 1 egzemplarza: 0,45 kgISBN: 978-83- 956431-1-8Wydanie pierwsze 2021Wydawca: BROWIN Spółka z ograniczoną odpowiedzialnością Sp.k.[[yt:3LSj-HNhv0A]]