



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 tónicas 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...



READ ONLINE
[6.1 MB]

Reviews

Very beneficial for all type of folks. It can be rally intriguing throug studying time. You will like how the writer publish this ebook.

-- **Nathan Cruickshank**

Totally one of the better pdf I have at any time read through. It really is simplified but shocks within the 50 % from the ebook. Once you begin to read the book, it is extremely difficult to leave it before concluding.

-- **Mariano Spinka**