



A ARTE DE FAZER CERVEJA



**INGREDIENTES, TÉCNICAS
E RECEITAS PARA
PRODUZIR A BEBIDA**



JAMES MORTON

PUBLIFOLHA

Resumo de A Arte de Fazer Cerveja

O cervejeiro James Morton revela o que aprendeu na prática, entre erros e acertos, ao preparar a bebida em casa. Ele descreve os equipamentos necessários e os ingredientes (maltes, lúpulos, leveduras e adjuntos) e explica em detalhes ambos os métodos de produção: o com kit, mais simples, e o all-grain, mais completo e que permite personalizar mais a produção.

Ensina, ainda, a fabricar alguns equipamentos, como a própria cuba de fervura e um resfriador, e a costurar um saco de grãos, inspirando o autêntico estilo “faça você mesmo”. Também não faltam instruções para detectar problemas (e evitá-los nas produções seguintes) e conteúdo teórico sobre temas como fermentação primária e secundária, envase e carbonatação, cultivo de leveduras a partir de garrafas e instalação de um sistema de barril em casa.

Entre as receitas preferidas do autor, de estilos americanos e europeus, estão porter, Russian imperial stout, quadrupel, saison, kölsch e – o grande destaque do volume – as complexas lagers, fermentadas em baixas temperaturas, e as sours, feitas com leveduras selvagens.

[Acesse aqui a versão completa deste livro](#)