

CERVEJA

FEITA EM CASA



Tudo sobre os ingredientes,
os equipamentos e as técnicas para
produzir a bebida em vários estilos



Greg Hughes

Resumo de Cerveja Feita em Casa

O experiente cervejeiro britânico Greg Hughes ensina como fazer cerveja artesanal — uma atividade divertida e gratificante para quem é apaixonado pela bebida, com orientações práticas sobre as técnicas de produção e 100 receitas de diversos estilos.

O autor descreve as variedades de maltes de cevada, centeio e trigo; explica sobre os açúcares, as leveduras, a função do lúpulo e as características de cada espécie; revela a importância da qualidade da água na fabricação; e discorre sobre os ingredientes que dão sabor e aroma à bebida, como ervas, frutas e especiarias.

Apresenta três métodos de produção, do mais simples ao mais complexo, e ensina sobre a limpeza e a esterilização dos equipamentos, os utensílios necessários, os estágios da fermentação, o armazenamento e o envase.

Para facilitar a escolha das receitas, as cervejas são classificadas por características, como frutadas e pungentes, gasosas e refrescantes, mais lupuladas, ou complexas e encorpadas; e estilos, como lagers, ales, de trigo e mistas, além das variações conforme os países de origem.

Entre as muitas opções estão a Mexican cerveza, perfeita para o verão; a Eisbock com leve sabor de chocolate; a Honey Porter, que leva mel na composição; a Imperial IPA, mais lupulada; ou a Milk stout, mais encorpada.

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