

SPIS TREŚCI

CZĘŚĆ 1. JAK POWSTAJE PIWO?

Rozdział 1. Surowce piwowarskie 16

Woda 16 • Słód 18 • Chmiel 25 • Drożdże 35 • Inne surowce 42

Rozdział 2. Proces 43

**Zacieranie 44 • Filtracja i wysładzanie 49 • Warzenie 52
Chłodzenie 56 • Fermentacja 58 • Leżakowanie – cicha
fermentacja 62 • Filtracja gotowego piwa 63 • Pasteryzacja
lub refermentacja 64 • Dystrybucja i serwowanie 67**

CZĘŚĆ 2. PIWNY MATRIX

Rozdział 3. Jak czytać etykiety na piwie? 76

**Nazwa piwa 76 • Best before 78 • Procenty 81 • Ekstrakt 84
Pojemność 86 • Miejsce produkcji 87 • Skład surowcowy 88
Styl piwa 92 • IBU, czyli międzynarodowa jednostka
goryczki 96 • „Morskie opowieści” 99**

Rozdział 4. Dlaczego piwo masowe jest tak kiepskie? 101

**Najwięksi gracze na polskim rynku 102 • Piwo jak woda 103
Na czym oszczędzają wielkie browary? 105
Najwięksi wrogowie piwa 119**

CZĘŚĆ 3. PIWO W STYLU

Rozdział 5. Tradycję trzeba znać i szanować 130

Czechy **130** • Niemcy **134** • Belgia **143** • Wyspy Brytyjskie **148**
Stany Zjednoczone **159** • Polska **162**

Rozdział 6. Piwna rewolucja 165

Belgijskie piwa dzikie **167** • Niemieckie piwa kwaśne **172**
Amerykańskie wariacje IPA **174** • RIS-y **180** • Piwa
kwaśne i dzikie **182** • Polskie piwa dymione **183**

CZĘŚĆ 4. DIY – CZYLI I TY MOŻESZ

Rozdział 7. (D)ocenić piwo 189

Wybrać dobre piwo **190** • Degustować **191** • Dobrać
odpowiednie szkło **193** • Pić w odpowiedniej temperaturze **200**
Nalewać prawidłowo **201** • Ocenić piwo **202** • Odkryć bukiet
poszczególnych składników **206** • Nie szukać wad **213**

Rozdział 8. Warzyć piwo w domu 214

Czy to na pewno jest legalne? **214** • Od czego zacząć? **216**
Warzenie krok po kroku **219** • Samodzielne chmielenie **232**
Warzenie z zacieraniami **232**

Zakończenie 243

Słownik wyrazów piwnych 244