

Link do produktu: <https://sklep.todo.info.pl/ksiazka-tworzenie-destylatow-od-a-do-z-p-676.html>

## Książka "Tworzenie destylatów od A do Ż"

Numer katalogowy	<b>BR-980014</b>
Kod producenta	<b>BR-980014</b>
Kod EAN	<b>9788395643118</b>

### 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 destylatach**.
- 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 hobbyści 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 **likierów 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 kg

ISBN: 978-83- 956431-1-8

Wydanie pierwsze 2021

Wydawca: BROWIN Spółka z ograniczoną odpowiedzialnością Sp.k.