

La Birra Pi Buona Del Mondo

"Sei in grado di distinguere una Weizen da una Belgian ale? Acquisisci una conoscenza più approfondita delle tue birre preferite imparando a riconoscere aromi, colori, sapori, gusti e terminologia di tutti i maggiori stili birrari. Questa seconda edizione, completamente rinnovata, di un classico di grande successo include nuove parti che dettagliano i recenti progressi della scienza degli aromi. Gli appassionati dei cocktail ameranno l'ampliata sezione dedicata ai cocktail con la birra."

Zeno e Genio sono amici da sempre. Il primo è disoccupato e scrive reportage on-line, l'altro scarrozza turisti con un pulmino Volkswagen soprannominato "la Caffettiera". Alla soglia dei trenta, il tempo per loro pare essersi fermato, in una Bologna che in fondo è sempre la stessa, tra concerti in giro e litri di sangiovese al bar di Luca. A cambiare le cose arriva una chioma riccia e scura, con un sorriso contagioso e un vestitino a fiori che sa di primavera. Eleonora è bella e carismatica, in un colpo solo conquista il cuore di Zeno e rianima il collettivo studentesco che tutti davano per morto. Il vero cambiamento, però, arriva dall'alto. Al venticinquesimo piano di un grattacielo a Vevey, in Svizzera, due vecchi scienziati lavorano a un sistema di controllo della Rete talmente grande e infallibile che potrebbe diventare la più terribile arma del xxi secolo. A Bologna, il collettivo si infiamma: come si fa a restare fermi, quando la libertà di tutti viene messa a repentaglio? Un gruppo di contestatori parte con il bus di Genio alla volta della Svizzera, per unirsi a un movimento di protesta che sta travolgendo l'Europa e il mondo intero. Tra tradimenti e nuovi incontri, fughe improvvise, passioni e sogni rivoluzionari, alla fine c'è solo una certezza: lottare significa cambiare ogni giorno. Per far succedere qualcosa, per tener viva l'energia, che è l'unica cosa che ci resta quando tutto è fermo.

Ale, lager, bianche, aromatizzate ed estreme 200 ricette facili da preparare Dalle miscele alla fermentazione, tutti i segreti per la birra perfetta: la tua! Farsi la birra in casa è semplice come preparare una zuppa! L'autore guida passo dopo passo il lettore nel processo base per la produzione della birra, e una volta imparato è possibile applicarlo per ottenerne tantissimi tipi con diversi aromi, frutti e spezie ad arricchirne il gusto. Senza trascurare il fatto che produrre la birra da soli vi permetterà di evitare tutti gli additivi chimici che possono trovarsi nelle birre industriali. E così anche la salute ci guadagna! Stile bavarese, irlandese, californiano, americano, scozzese, di orzo, di grano e non solo: 200 ricette divise per difficoltà e per i più raffinati un'appendice con ricette di idromele, sidro e soda. E allora: alla salute! George Hummel è un premiato produttore di birra artigianale, conduce seminari di degustazione e si occupa di alcuni festival della birra, oltre a scrivere sull'argomento in riviste specializzate. Il suo shop, Home Sweet Homebrew, è una meta ricercata dai suoi concittadini e dai turisti. Vive a Philadelphia, Pennsylvania.

Con un piccolo aiuto – e un piccolo calcio – della sua amica, potrebbe riuscire a ottenere l'uomo che vuole. Lo Sky Bar di Skylar Redmon è frequentato regolarmente da soldati sexy. Eppure, lei è sola, e la cosa la sta stancando. Non le interessa un uomo che le faccia perdere la testa in camera da letto, lei vorrebbe solo un ragazzo stabile, gentile e compassionevole. Peccato che quel ragazzo la veda ancora come la ragazzina con i codini della loro infanzia, e non come la donna forte che è diventata oggi. Ma forse, con un piccolo aiuto, le cose possono cambiare. Come ex paramedico dell'ambulanza sul campo, Matt James è bravo a

