



# Leseprobe

Sünje Nicolaysen, Jörg Iversen  
**Der ultimative Brau-Guide**

Selber brauen: Richtig gutes Bier aus der eigenen Küche

---

Bestellen Sie mit einem Klick für 16,99 €



---

Seiten: 156

Erscheinungstermin: 21. September 2020

Mehr Informationen zum Buch gibt es auf

[www.penguinrandomhouse.de](http://www.penguinrandomhouse.de)

# Inhalte

- Buch lesen
- Mehr zum Autor

## Zum Buch

---

Köstliches Bier selbst zu brauen ist weder kompliziert, noch erfordert es viel Platz oder ein großes Budget. Kochtopf, Kochlöffel, Sieb, Thermometer, dazu eine 5-l-Glasflasche mit Gärspund und ein Schlauch – das ist alles an Equipment, das man braucht, um in der eigenen Küche das frischeste Bier der Welt zu brauen!

Und das Ergebnis? Unbezahlbar! Denn nicht nur das Bier schmeckt unübertroffen gut, auch das Gefühl ist einzigartig, einem Freund eine Flasche Bier mit den Worten zu überreichen: »Das habe ich selbst gebraut.«

Craft Beer und DIY – ein Buch, das gleich zwei große Bewegungen unserer Zeit aufgreift. Das perfekte Geschenk für Bierliebhaber!



### Autor

## Sünje Nicolaysen, Jörg Iversen

---

**Sünje Nicolaysen** hat in ihrer Küche womöglich mehr Stunden brauend als kochend verbracht. Noch mehr Zeit investiert die studierte Skandinavistin aber ins Schreiben von Texten und Büchern. Aus ihrer Feder stammt unter anderem „Der ultimative Bier-Guide“, den sie ihrer neuentdeckten Leidenschaft für gutes Bier gewidmet hat. Seitdem ist sie sogar ausgebildeter beerkeeper und unterhält sich ständig über Bier.

Sünje Nicolaysen, Jörg Iversen

Illustrationen: Ole Schleef

# Der ultimative Brau-Guide

---

Richtig gutes Bier aus der eigenen Küche.  
Zum Profi in 111 Grafiken

WILHELM HEYNE VERLAG  
MÜNCHEN

