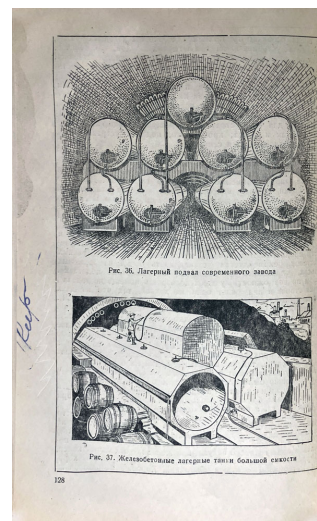
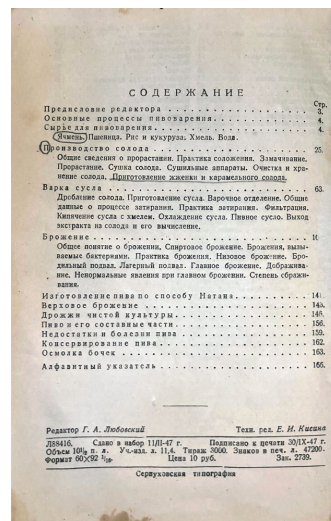
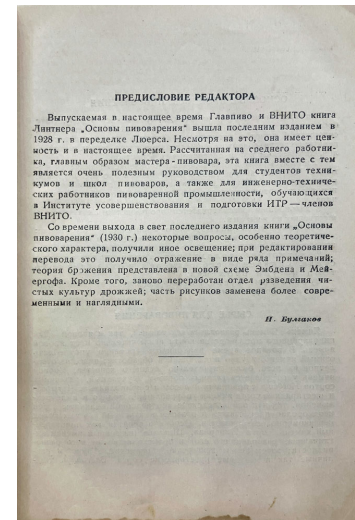
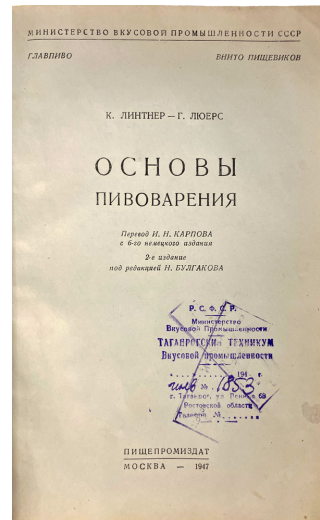
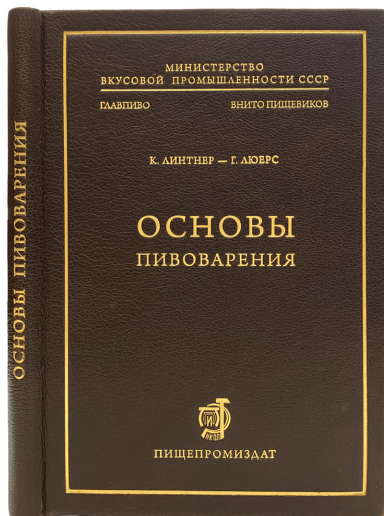




Линтнер К., Люерс Г. Основы пивоварения

пер. И.Н. Карпова с 6-го нем. изд.; 2-е изд. под ред. Н. Булгакова. - М.: Пищепромиздат, 1947. - 168 с., ил.; 22 x 15,5 см.

В кожаном переплете ручной работы с золотым тиснением.

Пометы в тексте.

В книге подробно рассмотрен процесс пивоварения (отбор материала, различные виды брожения) и анализ достоинств и недостатков некоторых методик. Автор книги, **Карл Жозеф Людвиг Линтнер** (1855-1926) - немецкий пивовар, заведующей научной лабораторией пивоварения в Мюнхене и профессор химии брожения в Мюнхенском техническом университете. Шестое немецкое издание вышло после его смерти и по его завещанию было переработано с учётом новых технологий его учеником и преемником, профессором Г. Люерсом.

Из предисловия редактора: "Со времени выхода в свет последнего издания книги "Основы пивоварения" (1930 г.) некоторые вопросы, особенно теоретического характера, получили иное освещение; при редактировании перевода это получило отражение в виде ряда примечаний; теория брожения представлена в новой схеме Эмбдена и Мейергофа. Кроме того, заново переработан отдел разведения чистых культур дрожжей; часть рисунков заменена более современными и наглядными".

Цена: **75.000** руб.