

## INTRODUCCIÓN

---

A ti que te gusta la cerveza, ¿te interesaría conocer su elaboración? No es tan difícil como parece.

La producción casera de cerveza es un hobby muy extendido en países con larga tradición cervecera, y ahora empieza a conocerse en nuestro país.

Con este curso te introduciremos a la cultura de la cerveza en casa (Homebrewing). Redescubrirás las diferentes familias de cerveza que existen en el mundo y, el equipo y los ingredientes necesarios para su elaboración. Y finalmente, elaborarás tu primera cerveza partiendo de los ingredientes básicos: agua, malta, lúpulo y levadura.

¡¡ Deja de ser un simple consumidor y aprende a elaborar tus propias cervezas !!

## ORGANIZACIÓN

---

[cursos@cervezas.info](mailto: cursos@cervezas.info)

**Productos para la elaboración de cerveza artesanal**



---

<http://www.cervezas.info>

**TEL. 626198147**



## OBJETIVO

---

- El curso pretende introducir a los alumnos en la cultura cervecera.
- Los asistentes elaborarán cerveza a partir de malta para conocer el proceso de elaboración del mosto de una forma práctica.
- El objetivo final es que el alumno tenga una idea global del proceso cervecero completo (elaboración y degustación).

## DIRIGIDO A

---

Este curso práctico está dirigido a personas interesadas en el mundo de la cerveza que quieran aprender a elaborarla en casa y especialmente a aquellos que ya fermentan cerveza desde kits.

En este curso experimentarán su primera elaboración de cerveza desde cereal.

No son necesarios conocimientos específicos previos, tan sólo ser mayor de edad y ganas de aprender una tradición milenaria.

## PROGRAMA

---

El curso está estructurado en 1 clase (8h) de teoría y práctica combinadas, durante un día completo:

### INICIO curso (11:00h)

- ♦ Presentación del curso. Visión global del proceso cervecero. Ingredientes.
- ♦ Inicio de la elaboración de nuestra propia cerveza, Macerado. (Material: maltas)
- ♦ Teoría del proceso biotecnológico implicado. Malteado del cereal, macerado y aspersion.
- ♦ Aspersion del macerado y obtención del mosto sin lupulizar.

### COMIDA (14:30h - 15:30h)

- ♦ Inicio de la cocción, dosificación del lúpulo.
- ♦ Teoría del proceso biotecnológico implicado. Utilización de lúpulo y fermentación.
- ♦ Limpieza y esterilización del material.
- ♦ Enfriamiento del mosto e inoculación de la levadura.

### CLAUSURA curso (20:00h)

- ♦ Clasificación de las principales familia de cerveza.
- ♦ Cata de cervezas.

## MATERIAL

---

Durante el curso se facilitará el equipo necesario para la elaboración de cerveza. Además se entregará:

- ⇒ Un dossier en color con apuntes específicos de todos los temas tratados.
- ⇒ Los materiales necesarios para la elaboración de cerveza partiendo de la malta.
- ⇒ Cervezas para la cata final del curso.

## INSCRIPCIONES

---



[cursos@cervezas.info](mailto:cursos@cervezas.info)

Datos de contacto: Nombre, Telf., e-mail

## PRECIO

---

El precio por persona es de: €