

## 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 para degustarla en casa con tus familiares y amigos.

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

## ORGANIZACIÓN

---

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

MAS MALTA

**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 fermentarán su propia cerveza para degustarla en casa.
- El objetivo final es que el alumno tenga una idea global del proceso cervecero completo (historia, 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.

En este curso experimentarán su primera elaboración de cerveza.

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 3 clases de teoría y práctica combinadas.

### 1º CLASE

- ♦ Presentación del curso. Historia de la cerveza. Visión global del proceso tecnológico. Ingredientes.
- ♦ Inicio de la elaboración de nuestra propia cerveza, fermentación primaria. (Material: extractos de malta lupulizados)

### 2ª CLASE

- ♦ Teoría del proceso biotecnológico implicado. Malteado, macerado, utilización de lúpulo y fermentación. Ejemplos prácticos.
- ♦ Inicio de la fermentación secundaria, decantación y clarificación.
- ♦ Limpieza y esterilización del material.

### 3ª CLASE

- ♦ Clasificación de las principales familia de cerveza.
- ♦ Embotellado, acondicionamiento y maduración.
- ♦ 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.
- ⇒ La cerveza que tú elabores (aprox 4L)
- ⇒ Cervezas para la cata de la última sesión.

## INSCRIPCIONES

---

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



contacto: Nombre, Telf., e-mail

## PRECIO

---

El precio por persona es de: €