

## INTRODUCCIÓ

---

A tu que t'agrada la cervesa, t'interessaria conèixer la seva elaboració? No és tan difícil com sembla.

La producció casolana de cervesa (Home Brewing) és un hobby molt estès a països amb llarga tradició cervesera, i ara es comença a conèixer al nostre país.

Amb aquest taller t'introduïrem en la cultura de la cervesa artesanal. Aprendràs a reconèixer els diferents tipus de cervesa existents al món, l'equip i els ingredients necessaris per a la seva elaboració. I finalment, realitzaràs la teva primera cervesa partint dels ingredients bàsics: aigua, malta, llúpul i llevat.

**Deixa de ser un simple  
consumidor i aprèn a elaborar les  
teves pròpies cerveses !!**

## ORGANITZACIÓ

---

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

**MAS MALTA**

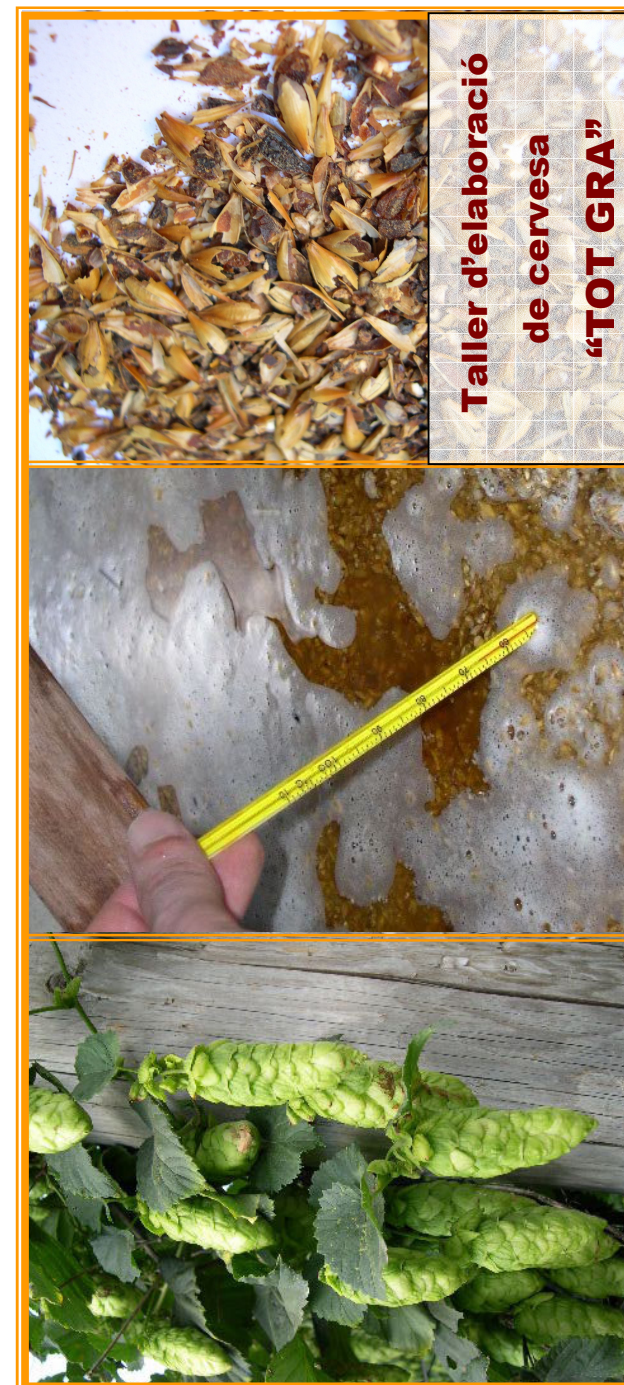
**Productes per l'elaboració de  
cervesa artesanal**



---

<http://www.cervezas.info>

**TEL. 626198147**



## OBJETIU

---

- El taller pretén introduir els alumnes a la cultura cervesera.
- Els assistents elaboraran cervesa a partir de malta per a conèixer el procés d'elaboració del most de una forma pràctica.
- L'objectiu final del curs és aconseguir que l'alumne tingui una idea global del procés implicat i que adquireixi els coneixements bàsics per poder realitzar la seva pròpia cervesa a casa.

## DIRIGIT A

---

Aquest curs va dirigit a totes aquelles persones interessades en el món de la cervesa i especialment a aquells que ja fermenten cervesa des de kits.

Amb aquest taller experimentaran la seva primera elaboració de cervesa partint del cereal.

No són necessaris coneixements específics previs, tan sols tenir ganes d'aprendre una tradició mil·lenària.

## PROGRAMA

---

El taller està estructurat en 1 classe (8h) de teoria i pràctica combinades, durant un dia complet:

### INICI taller (11:00h)

- ◆ Presentació del taller. Visió global del procés cerveser. Ingredients.
- ◆ Inici de la elaboració de la nostra pròpia cervesa, Macerat. (Material: maltes)
- ◆ Teoria del procés biotecnològic implicat. Maltejat del cereal, macerat i aspersió.
- ◆ Aspersió del macerat i obtenció del most sense llupulitzar.

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

- ◆ Inici de la cocció, dosificació del llúpol.
- ◆ Teoria del procés biotecnològic implicat. Utilització de llúpol i fermentació.
- ◆ Neteja i esterilització del material.
- ◆ Refredament del most e inoculació del llevat.

### CLAUSURA taller (20:00h)

- ◆ Classificació dels principals tipus actuals de cervesa.
- ◆ Tast de cerveses.

## MATERIAL

---

Durant el curs es facilitarà l'equip necessari per l'elaboració de cervesa. A més, es lliurarà:

⇒ Un dossier en color amb apunts específics de tots els temes tractats.

⇒ Ingredients necessaris per a la elaboració de cervesa partint de la malta.

⇒ Cerveses per al tast final del curs.

## INSCRIPCIONS

---



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

Dades de contacte: Nom, Telf., e-mail

## PREU

---

El preu per persona és de: €