

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 pròpia per gaudir-la a casa amb els teus familiars i amics.

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

ORGANITZACIÓ

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 fermentin la seva pròpia cervesa per degustar-la a casa.
- 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 taller va dirigit a totes aquelles persones interessades en el món de la cervesa i que vulguin conèixer la seva elaboració.

Amb aquest taller experimentaran la seva primera elaboració de cervesa.

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

PROGRAMA

El taller està estructurat en 3 classes de 3h, de teoria i pràctica combinades, amb una sessió setmanal.

1^o CLASSE

- ♦ Presentació del curs.
- ♦ Evolució històrica de la cervesa.
- ♦ Introducció al procés tecnològic: Ingredients de la cervesa.
- ♦ Inici de l'elaboració de la nostra pròpia cervesa. Material: extractes de malta i començament de la fermentació primària.

2^a CLASSE

- ♦ Introducció al procés tecnològic: Procés (maltejat, macerat, utilització dels llúpols i fermentació).
- ♦ Exemples pràctics i identificació dels elements de producció.
- ♦ Inici de la fermentació secundària, decantació i clarificació.
- ♦ Neteja i esterilització del material.

3^a CLASSE (Inclou tast de diferents estils de cerveses)

- ♦ Classificació dels principals tipus actuals de cervesa.
- ♦ Embotellat, acondicionament i maduració.
- ♦ Tast de cerveses.

MATERIAL

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

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

⇒ Aprox. 4 Litres de la cervesa que tu elaboris.

⇒ Cerveses per al tast de la última sessió.

INSCRIPCIONS



cursos@cervezas.info

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

PREU

El preu per persona és de: €