

## **CURSO BÁSICO DE ELABORACIÓN Y CATA DE CERVEZA**

El curso esta orientado a todos aquellos que quieran iniciarse en la elaboración casera de cerveza y adquirir conocimientos sobre las ideas básicas sobre la cata de cervezas. No son necesarios conocimientos previos específicos para la comprensión de los temas a abordar.

### **Objetivos**

Los participantes adquirirán conocimientos básicos sobre técnicas y conceptos referidos concretamente a la elaboración de cerveza, que podrán aplicar luego a su pasatiempo o emprendimiento. En tanto que la parte de cata está orientada a que los mismos adquieran conocimientos sobre la degustación de cervezas de estilos y marcas regionales.

### **Programa**

El curso se dictará en tres partes:

Viernes 25/06 de 19.30 a 22.30 hs - Clase teórica sobre elaboración casera de cerveza

Martes 29/06 de 20.30 a 22 hs - Clase teórico práctica sobre cata de cerveza

Sábado 03/07 a partir 13 hs - Clase práctica sobre la elaboración de cervezas

## **1 - CLASE TEÓRICA SOBRE LA ELABORACIÓN DE CERVEZA**

### **Desarrollo**

Este curso se dicta a nivel básico de manera de presentarse al alcance de cualquiera que desee iniciarse en el arte de elaborar su propia cerveza.

Existe en nuestro país una tendencia creciente a conocer más acerca del mundo de las cervezas y de hecho a experimentar en nuestro hogar en hacerla uno mismo.

El encargado de dictar este curso, así como de la tercer parte (práctica), es un profesional del ámbito de los alimentos y además maestro cervecero de una microcervecera de nuestra provincia.

Al finalizar esta primer parte, los asistentes adquirirán nociones básicas de la elaboración de cervezas, técnicas y materias primas y otros temas tales como la historia de la cerveza en el mundo y en nuestro país y los estilos más conocidos.

### **Contenidos**

#### **Introducción**

Breve historia de la cerveza en el mundo y en nuestro país.

Materias primas:

Agua (características del agua cervecera y posibles ajustes)

Malta (tipos de malta y otros cereales usados en cervezas)

Lúpulos (tipos de lúpulo)

Levaduras (tipos de levadura)

#### **Elaboración**

Conceptos básicos sobre la elaboración

Molienda de los granos

Maceración (tipos de maceración y ajustes del agua)

Cocción (cocción y lupulado)

Enfriado del mosto.

Fermentación

Envasado

Limpieza y sanitización

#### **Materiales**

A los asistentes se les brindará material impreso y en formato digital sobre los temas abordados en esta primera etapa, así como bibliografía y enlaces de interés en la web.

Todo el material servirá como referencia futura y sobre todo para la tercer parte del curso (práctica).

#### **Cronograma**

El curso se dictará en cuatro horas de reloj el día Viernes 25 de Junio a partir de las 19:30 hs.

## **2 - CLASE TEÓRICO PRÁCTICA SOBRE CATA DE CERVEZAS**

### **Desarrollo**

En la Argentina existe mucho desconocimiento acerca del mundo de la cerveza, generalmente se las identifica por su color y no hacen énfasis al estilo de pertenencia.

Mediante este programa se trata de conocer y degustar diferentes estilos mediante la difusión de marcas regionales. Los capacitadores del programa tienen un

sólido conocimiento y experiencia integral del mundo de la cerveza, y se hace énfasis en la cata de estilos y su análisis sensorial.

### **Programa:**

#### Introducción Sensorial: (20 minutos)

- ϕ La degustación y su procedimiento en cerveza.
- ϕ Mirar, oler y probar.
- ϕ Fuentes de aroma y sabor. Malta, Lúpulo, Levadura, y proceso Rueda de Sabores.
- ϕ Características de la cerveza.

#### Qué es el estilo? (20 minutos)

- ϕ Características de los estilos.
- ϕ Ales vs Lager
- ϕ Historia.
- ϕ ¿Qué buscamos cuando degustamos?

#### Degustación (30 minutos)

- ϕ Pale Ales:
- ϕ Brown.
- ϕ Scottish.
- ϕ Stout: Stout. Oatmeal Stout. Imperial Stout.
- ϕ Porter: Brown Porter. Robust Porter.
- ϕ Barleywines.
- ϕ Wheat Beers: American Wheat. Dunkelweizen.
- ϕ Rauchbiers:.
- ϕ Frutadas:

Materiales: Lineamientos de estilos del BJCP y World Beer Cup. Glosario.

Cronograma: El curso se dictará el día Martes 29 de Junio a partir de las 20:30 hs.

### **3 - CLASE PRÁCTICA SOBRE ELABORACIÓN DE CERVEZAS**

#### **Desarrollo**

La clase práctica se basará en la elaboración de un batch de cerveza ale en un equipo casero, tal cual puede ser armado por cada uno de los asistentes posteriormente en su casa para comenzar a elaborar su propia cerveza.

Se llevará a cabo durante aproximadamente unas 6 horas de reloj donde cada uno de los asistentes podrá participar de la elaboración en sus distintas etapas e ir disipando las dudas surgidas en el momento y en la clase teórica dictada en primer lugar.

Al finalizar el mismo, el mosto quedará fermentando. **Finalizado el proceso se invitará a los participantes a degustar la cerveza elaborada con un tapeo que maride con la misma.**

Los asistentes adquirirán la práctica básica y tendrán nociones de cómo armar un equipo para comenzar sus elaboraciones caseras.

#### **Material**

El mismo utilizado en la parte teórica

#### **Cronograma**

El curso se dictará el día Sábado 3 de Julio a partir de las 13:00 hs.

**CUPOS LIMITADOS - Socios: \$ 250 - No Socios: \$ 300**

**Con Tarjeta de Crédito o Débito: 3 cuotas sin interés**

**Por dos o más inscriptos antes del 22/06/2010 - 10% de descto.**

**Informes Inscripción: Almacén de Cervezas - Av. Pellegrini 388 - Te.: 4472034 - 15 5009062 - info@almacendecervezas.com**