

Universitat d'estiu

SEMINARI D'INICIACIÓ

A L'ELABORACIÓ DE

CERVESA ARTESANA

Elabora la teva pròpia cervesa a casa

El curs està estructurat en **3 classes** de **3 hores i mitja** cadascuna, en les que es combina l'explicació dels continguts teòrics amb la realització de sessions pràctiques.

Al final de cadascuna de les sessions es farà el tast d'una cervesa elaborada artesanalment per l'equip de CerveArt. El tast s'acompanyarà amb un sopar de pica-pica de productes artesans de la comarca.

PRIMERA CLASSE

- Presentacions dels participants i del curs.
- Visió global del procés biotecnològic.
- Ingredients utilitzats en l'elaboració de la cervesa.
- Inici del procés d'elaboració de la cervesa a partir de kits: presentació del material, neteja i esterilització, preparació del most, inoculació del llevat i inici de la fermentació primària.

SEGONA CLASSE

- Explicació de les diferents etapes en què es divideix tot el procés cervecer: maltejat, macerat, aspersion del gra, cocció, fermentació, condicionament i embotellat.
- Inici de la fermentació secundària, decantació i clarificació.

TERCERA CLASSE

- Història de la cervesa.
- Visió general de les principals famílies de cervesa del món. Nocions generals sobre com servir i degustar les cerveses.
- Final del procés d'elaboració de la cervesa. Embotellat i condicionament.

Professors:

- Albert Tintó García-Moreno (Biòleg).
- Francisco Sánchez Lomares (Bioquímic).
- José M. Vidal Taboada (Biòleg).

Llarga experiència docent, impartint classes des de 1996. Membres de Cerveart,S.L.

Places: Mínim 10 persones. Màxim 16 persones.

Preu: 120€

El preu inclou tot el material, diploma acreditatiu i els tres sopars de pica-pica.

Dates i horari: Divendres 30 de juny, 7 i 14 de juliol de 2006. De 18.30 a 22.00h.

Lloc: El Bruguer Vell, Santa Eulàlia de Ronçana.

Durant el curs es facilitarà l'equip i els ingredients necessaris per a l'elaboració de la cervesa.