



ELABORACIÓN DE CERVEZA ARTESANAL

El curso de Introducción a la elaboración de cerveza artesanal proporcionará desde cero los conocimientos y fundamentos necesarios para que el participante pueda elaborar su propia cerveza artesanal auténtica y de calidad.

MODULO 1

CERVEZA ARTESANAL

- **Introducción a la Cerveza Artesanal:** ¿Qué es la cerveza?. Historia de la cerveza. Tipos de establecimientos.
- **Generalidades de la Elaboración de Cerveza Artesanal:** Principales materias primas. Procesos de elaboración. Importancia de la higiene y sanitizado.
- **Equipamientos y Utensilios Utilizados en la Elaboración de Cerveza Artesanal:** El equipamiento y los utensilios.
- **Materias Primas:** Malta. Agua. Lúpulo. Levadura.

MODULO 2

PRIMER PARTE DEL PROCESO DE ELABORACIÓN.

- **Molienda, Macerado, Filtrado del Mosto.**
- **Hervor, Enfriado del Mosto.**

MODULO 3

SEGUNDA PARTE DEL PROCESO DE ELABORACIÓN.

- **Fermentación, Madurado.**
- **Envasado, Carbonatación.**

MODULO 4

PROCESO DE HIGIENE Y SANITIZADO, Y CATA DE CERVEZA.

- **Higiene y Sanitizado:** Limpieza y sanitización. Agentes de limpieza. Métodos de limpieza del equipo. Métodos de sanitización del equipo. Protocolos de limpieza y desinfección.
- **Introducción a la Cata de Cervezas:** Análisis sensorial. Apreciación de la cerveza
- **Beer Judge Certification Program (BJCP):** ¿Qué es el BJCP?. Guía de estilos del BJCP. Recetas.

