



38.ELABORACIÓ I TAST DE CERVESA

MARÍA JOSÉ GARCÍA ESPARZA (coordinadora)
JOSÉ LUIS ALEIXANDRE BENAVENT;
VICTORIA LIZAMA ABAD

L'estudiant aprendrà des del punt de vista pràctic i teòric el procés d'elaboració de la cervesa, així com la metodologia del tast.

Objectiu del curs

Conèixer els processos i tècniques d'elaboració de cervesa, a més de desenvolupar aptituds necessàries per a reconèixer els aromes i sabors dels diferents tipus de cerveses.

Resum del curs

El curs va dirigit a totes aquelles persones que tinguen interès per la cervesa i vulguen aprendre i desenvolupar les seues aptituds en la producció o el tast de la immensa varietat de productes que ens proposa el món de la cervesa. El curs proporciona a les persones assistents coneixements amplis sobre el procés d'elaboració, la dinàmica de les operacions de la cerveseria i paràmetres de control de qualitat, així com el reconeixement de les característiques sensorials dels diferents estils de cerveses.

Temari i desenvolupament del curs

1. Història de la cervesa i països productors
2. Matèries primeres. Procés de maltatge, molta, maceració i fermentació
3. Operacions d'acabat i madurat de la cervesa
4. Característiques dels diferents tipus de cerveses i defectes més comuns

PRÀCTIQUES:

L'alumnat elaborarà un tipus de cervesa en una sessió partint de diferents matèries primeres, ordi i blat, duent a terme tots els processos d'elaboració i fermentació (4 hores).

Transcorreguda la fermentació, en una altra sessió és realitzarà l'embotellament i les operacions necessàries perquè es produïska la segona fermentació en botella (2 hores).

L'alumnat s'emportarà les cerveses elaborades per elles i ells mateixos.

Es realitzaran quatre sessions pràctiques de tast de cerveses de diferents països productors (8 hores)