



CURSO DE ELABORACIÓN DE CERVEZA ARTESANA

lugar CA L'ARENYS
Passatge del Riu, 12 · 08269 Valls de Torroella
hora inicio 10:30h
duración 7h aprox.
precio 100 euros (incluye comida y cata)
pago transferencia bancaria, tarjeta de crédito o paypal
contacto 93 868 29 74 · info@calarenys.com · www.calarenys.com

introducción + maceración

inicio 10:30h

- Explicación de los ingredientes
- Inicio del proceso
- Exposición del esquema, interpretación de la receta y pasos
- Molturación de la malta
- Proceso de maceración

60'

desarrollo

extracción + ebullición

- Explicación del proceso de elaboración
- Extracción de la malta
- Preparación del lúpulo
- Ebullición

1h25'

cata de nuestras cervezas

inicio 13:10h

- Breve cata de los diferentes estilos de cerveza artesana elaborados por nosotros

45'

comida

inicio 14:00h

- Al restaurante de Valls de Torroella

1h30'

fermentación y envasado

inicio 15:30h

- Preparación del fermentador
- Breve descripción de levaduras
- Traslado
- Esterilización de las botellas
- Envasado

1h

puntos críticos de la elaboración

inicio 16:30h

- Limpieza y desinfección
- Puntos críticos de control en el proceso de elaboración y en otros procesos que intervienen.
- Recogida del material

45'

preguntas

30'