



Formació

Escoles Agràries

Curs d'iniciació a l'elaboració artesanal de cervesa

Espiells, del 6 de novembre a l'11 de desembre de 2024

Presentació i objectius

En els darrers anys han aparegut productors artesanals de cervesa repartits per tot el territori, els quals han anat penetrant i assolint majors quotes de mercat i diversificant l'oferta existent d'aquest producte. Al mateix temps, hi ha un interès creixent per part dels consumidors en conèixer el seu procés de producció.

Per altra banda, molta gent vol elaborar la seva pròpia cervesa a casa, a petita escala i sense finalitats comercials. Aquesta modalitat d'elaboració artesanal de cervesa o "home brewing", ha despertat un interès creixent els darrers anys al nostre país, tot i que en altres països del món (USA, Gran Bretanya, etc.) existeix una llarga tradició en aquest tipus d'elaboració de cervesa.

Per aquest motiu, si volem elaborar cervesa a casa o a petita escala, ens podem fer una sèrie de preguntes: Coneixem quin paper té cada ingredient en el procés d'obtenció de cervesa? Quin tipus de malt, varietat de llúpul o llevat escollirem per a fer la nostra cervesa? Les característiques de l'aigua que utilitzarem poden influir en la cervesa que volem preparar? Quines variables cal controlar durant el procés? Sabem on i com es produeixen les matèries primeres de les que podem disposar avui en dia? Podem preparar alguna d'aquestes matèries primeres a casa nostra?

Professorat

Brian Isus Paez, enginyer tècnic en telecomunicacions (URL), curs en producció de most (Siebel Institute), curs en anàlisi sensorial (Siebel Institute), curs Beer Judge Certification Program, mestre cerveser de Cerveses Bripau.

Realització

Lloc: Escola Agrària de Viticultura i Enologia Mercè Rossell i Domènech (Espiells)

Calendari: del 6 de novembre a l' 11 de desembre

Horari: 16.00 a 20.00 h (excepte el 23/11/2024, que serà de 9.00 a 18.00 h)

Durada: 28 h

Inscripcions

Us hi podeu inscriure fins el divendres 1 de novembre de 2024, en el següent: [FORMULARI](#)

Coordinadora: Cristina Casar Fernández
telèfon 93 891 14 12
a/e cristinacasar@gencat.cat

Cost: dret d'inscripció, 32 €

Més informació: agricultura.gencat.cat



Formació

Escoles Agràries
Curs d'iniciació a l'elaboració
artesanal de cervesa

Programa

SESSIÓ 1, dc. 6 de novembre

16.00- 20.00 h **INTRODUCCIÓ A LA CERVESA ARTESANA. LES MATERIES PRIMERES (I): AIGUA, MALTA, LLÚPOL.**
TAST DE CERVESES (I).

SESSIÓ 2, dc. 13 de novembre

16.00- 20.00 h **LES MATERIES PRIMERES (II): LLEVAT I ADJUNTS. PROCES D'ELABORACIÓ DE LA CERVESA.**
TAST DE CERVESES (II).

SESSIÓ 3, dv. 22 de novembre de 16 a 20 h

16.00- 20.00 h **DISSENY D'UNA RECEPTE DE CERVESA NETEJA I DESINFECCIÓ DELS EQUIPS**
PRÀCTICA: PREPARACIÓ DE L'OBRADOR DE L'ESCOLA.

SESSIÓ 4, ds. 23 de novembre

9.00- 18.00 h **PRÀCTICA: ELABORACIÓ D'UNA CERVESA A L'OBRADOR DE L'ESCOLA.**

SESSIÓ 5, dc. 27 de novembre

16.00- 20.00 h **PRÀCTICA: SEGUIMENT DE LA FERMENTACIÓ DE LA CERVESA.**
VISITA A UNA MICROCERVESERIA (SANT PERE DE RIUDEBITLLES)*.
TAST DE CERVESES (III) (SANT PERE DE RIUDEBITLLES).

SESSIÓ 6, dc. 11 de desembre

16.00- 20.00 h **PRÀCTICA: ENVASAT I CARBONATACIÓ DE LA CERVESA.**
TAST DE CERVESES (IV).

El programa és orientatiu i està subjecte a canvis.

*Sortida a la cerveseria Bripau (Sant Pere de Riudebitlles) durant la sessió 5.