

Curso de Perfeccionamiento en elaboración de cerveza

Docentes: Dra. Andrea Trochine, Dra. Clara Bruzone, Lic. Julieta Burini e Ing. Rodrigo Acosta.

Objetivos

- Permitir a los participantes avanzar en los conocimientos teórico-prácticos necesarios para perfeccionar su producción de cerveza a diferentes escalas.
- Brindar los fundamentos necesarios para la modificación o diseño de recetas.
- Capacitar a los participantes en las buenas prácticas en microbiología cervecera.

Descripción

Este curso está dirigido a todos aquellos iniciados en el mundo de la elaboración de cerveza a pequeña escala, y a aquellos productores ya establecidos con intención de perfeccionarse en diversos aspectos del proceso. Durante el curso se profundizarán aspectos básicos de la elaboración y se brindarán nuevas herramientas tanto en relación a los cálculos cerveceros como a las técnicas e instrumental aplicables a la producción. Se pretende que los cerveceros participantes puedan abordar la resolución de los problemas más comunes que se presentan durante la elaboración y a su vez que compartan distintas innovaciones (equipamiento, técnicas, ingredientes, etc.) que le hayan resultado útiles.

Contenido del curso

Módulo I

Agua y tratamiento de agua: teoría (pH a lo largo del proceso, iones relevantes y su efecto, adecuación del agua para un estilo determinado); uso y mantenimiento de pHmetro; práctica con uso de software; efecto sensorial del pH y presencia de sulfatos en la percepción del amargor.

Duración: 2 hs

Módulo II:

Malta y macerado: teoría (cebada cervecera, proceso de malteado, tipos de maltas y sus aplicaciones, bioquímica de la maceración y sus implicancias); uso y mantenimiento de densímetro y refractómetro; práctica con uso software.

Duración: 2 hs

Módulo III:

Lúpulo y técnicas de lupulado: teoría (composición química del lúpulo, parámetros de calidad, proceso de isomerización, técnicas de lupulado); práctica con uso de software.

Duración: 2 hs

Módulo IV:

Levadura y fermentación: teoría (levaduras cerveceras, metabolismo fermentativo, selección de cepas e impacto en el flavor, etapas de la fermentación, nutrientes esenciales); introducción a la aplicación Microbrew.AR.

Duración: 2 hs

Módulo VI:

Equipos: Dimensionamiento de brewhouse y sala de fermentación, servicios auxiliares (vapor – frío - aire comprimido), nociones generales de transferencia de calor, consideraciones de diseño para homebrewers.

Limpieza y sanitización: Introducción a contaminantes cerveceros, etapas y productos de limpieza y sanitización.

Duración: 2 hs