

INTRODUÇÃO

Já imaginou fazer a sua própria cerveja?

Temos boas notícias: É possível fazer cerveja de qualidade em sua casa! De forma simples e ao alcance de qualquer pessoa.

O uso de extracto de malte veio revolucionar o fabrico caseiro de cerveja. Agora qualquer pessoa pode fazer a sua cerveja de forma fácil e divertida.

Os kits contêm mosto de cerveja concentrado e levedura. O trabalho difícil já está feito! Tudo o que tem a fazer é dissolver em água e fermentar a sua cerveja. A magia acontece...

Iremos também realizar uma cerveja a partir de extracto de malte e lúpulo, para que possa ir mais além e personalizar a sua cerveja. Passadas duas semanas a cerveja estará pronta a engarrafar.

Neste workshop os participantes irão aprender a fazer a sua cerveja. Primeiro serão apresentados os fundamentos do processo, seguindo-se a parte prática com a elaboração e engarrafamento de várias cervejas pelos participantes.

No final cada participante levará consigo um CD-ROM com as matérias abordadas e 10 garrafas das cervejas engarrafadas no workshop.

ORGANIZAÇÃO



Loja da Cerveja Caseira
Calçada do Tojal, 47A
1500-592 Lisboa

www.cervejacaseira.com

A primeira loja de artigos para
cerveja artesanal em Portugal.
Ao serviço da comunidade cervejeira
desde 2004.

Para mais informações:

e-mail: cursos@cervejaseira.com

Telm. 96 815 60 44

WORKSHOP DE ELABORAÇÃO DE CERVEJA (NÍVEL I)



Elaboração de cerveja a partir de
extracto de malte e kits.

Sanitização, preparação do mosto

Fermentação, engarrafamento

OBJECTIVOS

Os objectivos para os participantes são:

- Conhecer os ingredientes e processo de fabrico de cerveja.
- SER CAPAZ DE ELABORAR UMA CERVEJA DE QUALIDADE A PARTIR DE KITS E DE EXTRACTO DE MALTE.
- Usar as técnicas apresentadas para obter os melhores resultados a partir das cervejas de kit.
- Seleccionar correctamente a dose de gás ao engarrafar a cerveja.

Os participantes desta workshop irão elaborar e engarrafar uma cerveja. Serão elaboradas várias cervejas diferentes de modo a ilustrar os conhecimentos adquiridos.

A quem se destina

Este curso destina-se a qualquer pessoa, maior de idade, e com vontade de aprender a fazer cerveja

Não são necessários conhecimentos específicos. Qualquer pessoa pode aprender a fazer e personalizar a sua cerveja.

PROGRAMA

O curso tem a duração de 5 horas. Serão apresentados os fundamentos teóricos do processo e serão elaboradas e engarrafadas duas cervejas pelos participantes.

Programa:

- 14:00 Apresentação do curso
- Breve história da cerveja, processo de fabrico e ingredientes
- Extracto de malte: composição e propriedades.
- Descrição detalhada do processo de elaboração de cerveja a partir de extracto
- Fermentação: transformar mosto em cerveja.
- Técnicas avançadas de elaboração de cerveja a partir de kits e extracto.
- Parte prática: Elaboração de cervejas
 - Sanitização do equipamento
 - Activação das leveduras
 - Preparação do mosto
- Kits
- Extracto (fervura)
 - Inoculação da levedura / início da fermentação
 - Engarrafar cervejas
- 18:45 conclusão / entrega de certificados

Cada participante ficará com 10 garrafas de cerveja.

MATERIAL

- São fornecidos todos os ingredientes: kits, extracto de malte, lúpulo, açúcar, etc.
- É colocado à disposição dos participantes o equipamento necessário à elaboração das cervejas.

Cada participante tem direito a:

- CD-ROM de formação contendo:
 - Matérias abordadas no workshop
 - Folha de cálculo para estimar a densidade, álcool e amargor das cervejas
 - Receitas dos principais tipos de cerveja
 - Material extra.
- 10 Garrafas das cervejas engarrafadas durante o workshop.

WORKSHOP:

O curso terá lugar nas nossas instalações:
Calçada do Tojal, 47 A, 1500-592 Lisboa

PRÓXIMO WORKSHOP: 24 Outubro 2009
14 – 19 h

PREÇO POR PESSOA: 36 €
(25% deste valor será pago na inscrição)
Desconto 10% para grupos: 4+ pessoas

INSCRIÇÕES até 10 de Outubro



cursos@cervejaseira.com
Telefone 96 815 60 44
ou directamente na loja