

## INTRODUÇÃO

De que é feita a cerveja? Qual o processo de elaboração de cerveja artesanal?

A elaboração de cervejas caseiras (homebrewing) é um hobby muito difundido em países com tradição cervejeira e que começa agora a difundir-se no nosso País.

Primeiro há que conhecer os seus ingredientes: o que são, quais as suas propriedades e características.

Como são estes ingredientes usados, com que finalidade?

Quais as etapas na elaboração de cerveja artesanal e como se relacionam?

Neste workshop começaremos por conhecer e compreender o processo de elaboração de cerveja. Avançaremos para a parte prática e iremos elaborar uma cerveja 100% artesanal elaborada com produtos naturais.

Após esta workshop seja capaz de produzir os principais tipos de cerveja, seleccionar os ingredientes e utilizar correctamente o equipamento.

Junte-se a nós nesta aventura cervejeira !

## ORGANIZAÇÃO



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

[www.cervejacaseira.com](http://www.cervejacaseira.com)

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

### Para mais informações:

e-mail: [cursos@cervejacaseira.com](mailto:cursos@cervejacaseira.com)

Telm. 96 815 60 44

## WORKSHOP

## ELABORAÇÃO AVANÇADA

## CERVEJA CASEIRA



Elaboração de cerveja a partir de  
malte em grão

## OBJECTIVOS

---

Os objectivos para os participantes são:

- Conhecer os principais tipos de malte e lúpulo, a sua utilização e influência nas características da cerveja.
- Conhecer as etapas do processo de elaboração de cerveja e compreender a sua importância.
- Ser capaz de elaborar cervejas a partir de malte em grão.
- Dominar a brassagem por infusão simples.

Serão apresentadas receitas e técnicas de elaboração para os principais tipos de cerveja:

- Pilsner
- Stout
- Weizen (cerveja turva de trigo)
- Abadia
- Ale

Os participantes deste workshop irão elaborar uma cerveja a partir de malte em grão.

## A quem se destina

---

Este workshop destina-se a pessoas interessadas em conhecer o processo artesanal de produção de cerveja e que queiram aprender a fazê-la com qualidade.

## PROGRAMA

---

O curso será ministrado durante um dia com a duração aproximada de 8 horas. Serão apresentados os fundamentos teóricos do processo e será elaborada uma cerveja pelos participantes.

- 10:00 Boas vindas / apresentação do curso
- 10:15 Processo de fabrico e ingredientes
- Introdução à bioquímica do fabrico de cerveja
- O que é o malte:
  - Processo de maltagem / tipos de malte
- Brassagem
  - Enzimas e conversão do amido
  - Água e controle de pH
  - Métodos de brassagem
- Estimativa da densidade do mosto.
- 12:00 Parte prática
  - Moagem do malte
  - Brassagem
- 13:00 Pausa para almoço \*
- 14:00 Parte prática
  - Cuba-filtro / Lavagem
- Lúpulo:
  - Tipos de lúpulo / utilização do lúpulo.
- Estimativa do amargor da cerveja
- 15:30 Parte prática:
  - Fervura do mosto
- Fermentação
  - Tipos de levedura
  - Condução da fermentação
- Parte prática:
  - Inoculação da levedura / início da fermentação
- Receitas para os principais tipos de cerveja
- 18:30 conclusão / entrega de certificados

\* almoço não incluído

## MATERIAL

---

- Serão fornecidos todos os ingredientes necessários: malte, lúpulo e levedura.
- Será colocado à disposição dos participantes todo o equipamento necessário à elaboração das cervejas.

### Cada participante terá direito a:

- CD-ROM contendo:
  - Matérias abordadas no workshop
  - Folha de cálculo (Excel) para estimar a densidade, amargor e cor das cervejas
  - Receitas para os principais tipos de cerveja
  - Material extra
- Certificado

## WORKSHOP

---

O curso terá lugar nas nossas instalações

**PRÓXIMO WORKSHOP:** 20 de Junho das 10 às 18:30h

**PREÇO POR PESSOA:** 49,50 €

### INSCRIÇÕES:



[cursos@cervejaseira.com](mailto:cursos@cervejaseira.com)

telefone 96 815 60 44

ou directamente na loja