

Cursos



Aprende a elaborar cerveza artesanal, cursos cada mes, llame para consultar las fechas.

Calificación: Sin calificación

Precio:
\$1,500.00

[Haga una pregunta sobre este producto](#)

Descripción

Curso de "elaboración de cerveza artesanal a partir de granos". Inicia 10:00am. y termina 3:00pm aproximadamente. Es un curso completo demostrativo y explicativo. Donde los asistentes elaborarán una receta todo grano. El instructor abarcará los siguientes aspectos: Granos, agua, levadura, lúpulos, historia y origen de las cervezas, tiempos de macerado, temperaturas, molido de granos, densidades, momento de adiciones de lúpulo, enfriado, preparado y adición de la levadura, trasvase, pasar el mash al fermentador. Además comprenderán las diferencias entre limpieza, y sanitización. Embotellado de una cerveza previamente fermentada. Harán una breve cata para diferenciar los sabores de unas y otras cervezas. El curso incluye un apoyo en PDF en español, apoyo en la tienda y un almuerzo. Es necesario que el asistente lleve donde tomar nota, cuaderno, tableta, Laptop, etc. El costo del curso es de \$1,500.00. El curso se aparta con \$300.00 CUPO LIMITADO. se hace el apartado únicamente directo en la tienda. la fecha del curso se paga el saldo.