



Formació

Escoles Agràries

Curs d'elaboració de cerveses àcides

Curs semipresencial, del 25 de juny al 9 de juliol de 2024

Presentació i objectius

Aquest curs d'elaboració de cerveses àcides es un recull d'experiències de diversos cerveses en l'elaboració d'aquest gama amplíssima de cerveses. S'abordaran els múltiples estils que s'inclouen dins la família de cerveses conegudes popularment com a àcides, *berliner weisse*, *gose*, *sour fruit*, *ipa*, cerveses de fermentació espontània, *grape ale*, *american sour*, etc. S'exposaran les tècniques, incidències i experiències d'alguns cervesers de referència i finalment es realitzarà una sessió pràctica d'anàlisi i tast de les mateixes per tal de tenir una visió global de la categoria, en quatre sessions telemàtiques i una presencial.

Els objectius claus del curs són:

- Conèixer tota la categoria de cerveses àcides.
- Conèixer els diferents ingredients, tècniques i eines per tal d'elaborar cada un dels estils de cervesa dins de la categoria d'àcida.
- Tastar i descriure diferents tipus de cerveses àcides.
- Dominar les tècniques bàsiques específiques de l'anàlisi i elaboració d'aquest tipus de cervesa.

Requeriments:

Aquest curs va dirigit a persones que tenen un domini i experiència amplia en la elaboració de cervesa i/o en el sector cerveser. El programa en les sessions en línia serà el Microsoft Teams.

Professorat

Roger Plata i Cots. Cerveser desde fa 13 anys a Or i Plata Cervesers SLL, amb estudis al VLB de Berlín i al Siebel Instiut i professor associat de Tecnologia Cervesera al Master de Begudes Fermentades de la Facultat d'Enogia de la Universitat Rovira i Virgili.

Realització

Lloc: Semipresencial

Calendari: del 25 de juny
al 9 de juliol, 2024

Horari: de 10.00 a 12.30 h
(en línia) de 10.00 a 15.00 h
(presencial)

Durada: 15 h

Inscripcions

Us hi podeu preinscriure a l'**Escola Agrària de l'Empordà** omplint el següent formulari:
[Preinscripció](#)

Coordinador: Carles Solé Torres,
a/e soletorres@gencat.cat

Cost: dret d'inscripció, 32 €

Més informació: agricultura.gencat.cat



Formació

Escoles Agràries

Curs d'elaboració de cerveses àcides

Programa

SESSIÓ 1, dt. 25 de juny (en línia)

10.00 a 12.30 h Diferents llevats i bacteris disponibles comercialment, i com utilitzar-los.

SESSIÓ 2, dj. 27 de juny (en línia)

10.00 a 12.30 h Tècniques, incidències, trucs i filosofia alhora d'elaborar cerveses àcides per part d'un elaborador amb experiència.

SESSIÓ 3, dt. 2 de juliol (en línia)

10.00 a 12.30 h Tècniques, incidències, trucs i filosofia alhora d'elaborar cerveses àcides per part d'un elaborador amb experiència.

SESSIÓ 4, dj. 4 de juliol (en línia)

10.00 a 12.30 h Tècniques, incidències, trucs i filosofia alhora d'elaborar cerveses àcides per part d'un elaborador amb experiència.

SESSIÓ 4, dt. 9 de juliol (presencial)

10.00 a 15.00 h Pràctica per realitzar mesures de paràmetres fisicoquímics, microbiològics de diverses cerveses àcides. Un tast de diferents cerveses àcides i comparar les diferents metodologies d'elaboració.

Lloc: La MicroCerveseria (C/Estrella 93, 08201, Sabadell)