

CERVEZA 360

Elaboración de Cerveza Artesanal

Lic. Sebastián Oddone

DIRECTOR ACADÉMICO EN DONODDO SAS Y CAPACITACIONES EL MOLINO

**HOY: SEGUIMOS CON EL
PROCESO**

La Cerveza



RECIRCULADO



Busca clarificar el mosto

FALSO FONDO



LAVADO DEL GRANO



**Busca extraer azúcares y
ajustar la densidad**

Variables influyentes

Tiempo de lavado

pH

Temperatura

Densidad en macerador
Densidad en relación a la
DI y tiempo de cocción

COCCIÓN



A tener en cuenta

- Capacidad y eficiencia del quemador**
- Timing de lupulado**
- Ajuste de densidad**
- Incorporación de adiciones**

**Busca esterilizar, clarificar,
eliminar off-flavors, brindar
amargor**

ENFRIAMIENTO



**Busca enfriar el mosto
para el correcto
desarrollo de la levadura**

A tener en cuenta

**Temperatura del agua de
enfriamiento
Temperatura final buscada
Caudales
Eficiencia de enfriadores**

OTROS ENFRIADORES



FERMENTACIÓN/MADURACIÓN



**Busca transformar
azúcares en alcohol y
otros sub-productos de
interés organoléptico**

A tener en cuenta

**Necesidad de nutrientes
Oxigenación
Temperaturas
Fases de la fermentación
Tipos de levadura
Fermentaciones mixtas y
espontáneas
Dry hop**

MADURACIÓN/CLARIFICACIÓN



**Busca eliminar
off-flavors y clarificar**

A tener en cuenta

**¿Trasvase?
Tiempos, temperaturas
Tipos de levadura
Oxidación
Dry hop**

GASIFICACIÓN



Busca brindar el gas en la cerveza

LIMPIEZA



Busca minimizar las contaminaciones

El Equipo



El Equipo, otras disposiciones

**Olla de licor
(olla de agua)**



**Olla de
maceración**

**Olla de
cocción**

El Equipo, otras disposiciones



El Equipo, otras disposiciones

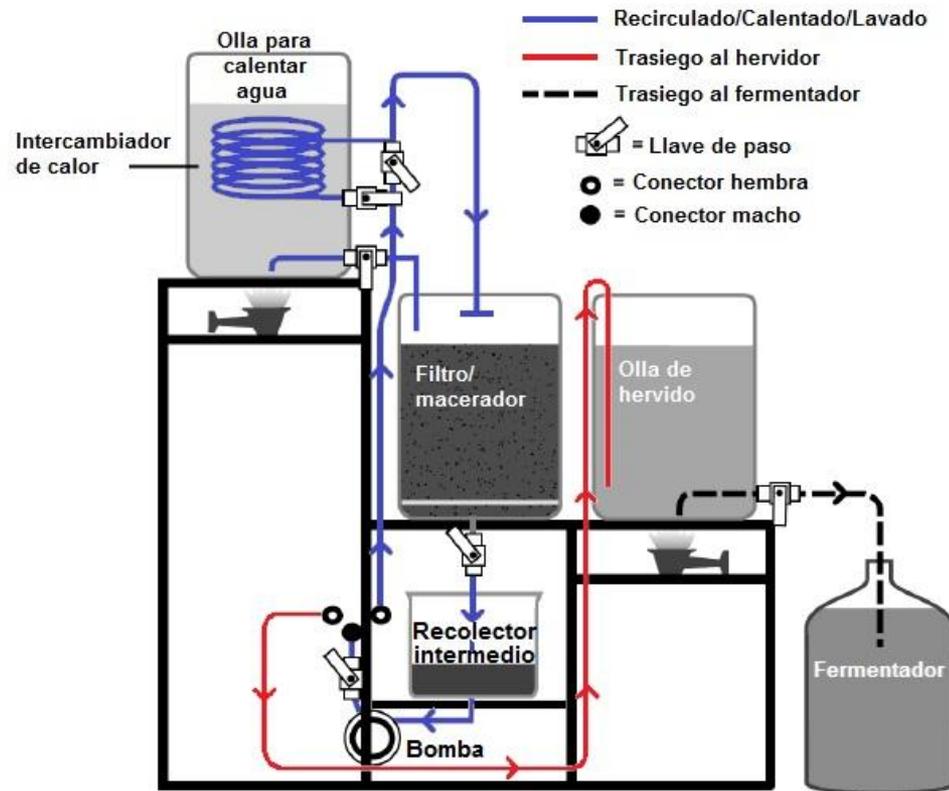


Equipos automáticos



Equipos con Herms

HERMS





Nuestros datos

Canal de YouTube
Capacitaciones El Molino



Nuestra WEB
www.capacitacioneselmolino.com



Instagram

Instagram y Facebook
@capacitacioneselmolino



Consultá por nuestra MEMBRESÍA MENSUAL