

# **CERVEZA 360**

## **Elaboración de Cerveza Artesanal**

**Lic. Sebastián Oddone**

DIRECTOR ACADÉMICO EN DONODDO SAS Y CAPACITACIONES EL MOLINO

# **Instancias de control en el bloque de cocción**

**INSTRUMENTAL  
SENCILLO QUE NO  
PUEDE FALTAR**

**Reloj, termómetro,  
pHmetro,  
densímetro,  
refractómetro**



# **Instancias de control en el bloque de cocción**

**PRIMERO LA  
LIMPIEZA**

**El lugar menos  
pensado**



# Instancias de control en el bloque de cocción



**CONTROLES DE  
TEMPERATURA**

**En las tres ollas**



# Instancias de control en el bloque de cocción



**CONTROLES DE pH**

**En las tres ollas**



# Instancias de control en el bloque de cocción



## CONTROLES DE DENSIDAD

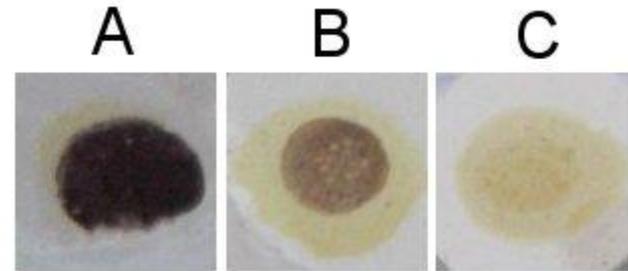
En el macerador y en la olla de hervor



# Instancias de control en el bloque de cocción

## TEST DE IODO

Usar tintura de iodo



# Instancias de control en el lado frío

**TEMPERATURA DE  
INICIO DE  
FERMENTACIÓN**

**Le podemos  
buscar la vuelta**



# Instancias de control en el lado frío

## TEMPERATURA DE FERMENTACIÓN

En caso de no contar con **chiller** veamos algunas técnicas



# Instancias de control en el lado frío

## EVOLUCIÓN DE LA FERMENTACIÓN

### Densidad y pH

How to use

①: Place 2-3 drops of sample on the main prism



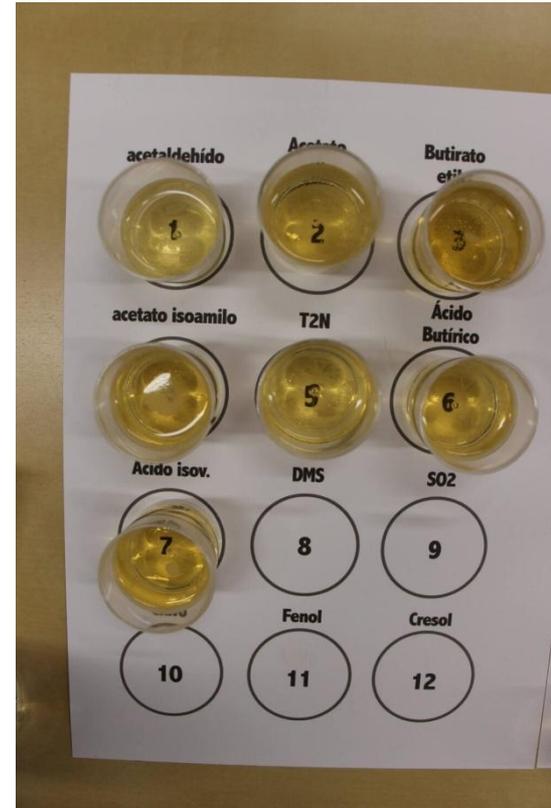
②: Close the cover plate and look through the eyepiece



# Instancias de control en el lado frío

## EVOLUCIÓN DE LA FERMENTACIÓN

### Off flavors





# Nuestros datos

Canal de YouTube  
*Capacitaciones El Molino*



Nuestra WEB  
[www.capacitacioneselmolino.com](http://www.capacitacioneselmolino.com)



*Instagram*

Instagram y Facebook  
*@capacitacioneselmolino*



**Consultá por nuestra MEMBRESÍA MENSUAL**