

Associação Portuguesa de Agricultura Biológica

Alameda das Linhas de Torres, 277 – 1750-145 LISBOA

Telf.: 213 641 354 / Fax: 213 628 133

<http://www.agrobio.pt>



Curso Prático Produção Cerveja Artesanal 15 de julho

2ª Edição
2017

PROGRAMA

- I. O que é a cerveja
- II. O malte
- III. Brassagem
- IV. Filtração e lavagem do malte
- V. Início da fervura do mosto
- VI. Provas
- VII. Provas
- VIII. O lúpulo
- IX. Arrefecimento do mosto
- X. A fermentação
- XI. Inoculação da levedura
- XII. Teoria do engarrafamento
- XIII. Formulação de receitas



Local: Sede da AGROBIO (Lisboa)

Duração: 8 h

Horário: 9h30 às 18h30 (com pausa para almoço)

Preço: Associados: 75 € ; Não Associados: 95 € (isento de IVA).

Inscrições: As inscrições são aceites por ordem de chegada da ficha de inscrição disponível em

<http://www.agrobio.pt/pt/ficha-de-pre-inscricao-cursos.F11.php>, com o respetivo comprovativo de pagamento

(NIB para pagamento:

0045 9060 4018 0519 6784 5)

Data limite de inscrição: 13 de julho (ou antes, por lotação de vagas)

Desistências: Antes do início do curso - Devolução de 80% do valor pago

Público-alvo: Pessoas interessadas em produzir cerveja em casa.

Formador: Eng. Luís Mendes

Inscrições e mais informações:

<http://www.agrobio.pt/pt/o-que-fazemos/formacao.html> / formacao@agrobio.pt