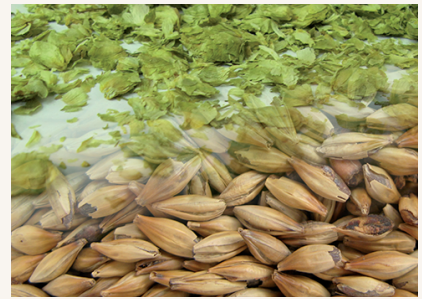


Ingredientes: Agua



El agua constituye, en promedio, el 95% en volumen de una cerveza. Muchas veces se obvia la importancia de este ingrediente, o se infravalora su efecto en las diferentes fases del proceso de elaboración, así como su participación en las cualidades organolépti-

cas del producto terminado. En este curso abordaremos este ingrediente en primer lugar, para darle la relevancia que requiere.

Descripción

El profesor Fernando Campoy, bioquímico de formación y fundador de la empresa Domus, nos explicará los fundamentos teóricos y las medidas prácticas para controlar los delicados equilibrios minerales del agua, su influencia en el rendimiento enzimático durante la fase de macerado, su interacción con otros componentes del mosto en el hervidor y, finalmente, su efecto en la cerveza terminada.

Objetivos

Tomar conciencia de la elevada importancia del agua y sus sales minerales en el proceso de elaboración de la cerveza.

Temario

- Roles en el agua: efectos en el macerado, el hervido y el producto terminado
- Tipos de agua; interpretación de un análisis de agua según lo proporciona el laboratorio de análisis
- Ajustar el agua según su procedencia y estilo de cerveza deseado: uso de sales minerales y control de la dureza, alcalinidad y pH
- Tratamientos de depuración del agua



Número de créditos: 1 crédito ECTS
Semana de docencia: Semana 2
Profesorado: Fernando Campoy