

## Ingredientes: lúpulo



La cerveza sin condimentar se parecería más a un brebaje de dulzor complejo que a la cerveza tal y como la conocemos hoy en día. A lo largo de la historia se ha empleado diferentes sustancias para sazonar la cerveza; mezclas de hierbas que los gobiernos utilizaban para recaudar impuestos o fórmulas que los monasterios vendían en secreto.

En el caso del lúpulo, se llegó a penar con la muerte la exportación de los rizomas para proteger la industria local. Hoy en día existen estudios que relacionan las sustancias contenidas en el lúpulo con el aumento de apetito y el efecto sedante de la cerveza.

### Descripción

La profesora M<sup>a</sup> Ángeles Alonso nos explicará las singulares cualidades del lúpulo: las resinas responsables del amargor, los aceites esenciales aromáticos; sus efectos protectores y estabilizantes de la cerveza, y las diferencias entre las distintas especies botánicas.

### Objetivos

Aprender a emplear el lúpulo y otras sustancias aromáticas o amargas para dar a la cerveza su sabor característico.

### Temario

- Desarrollo histórico y variedades de lúpulo
- Procesado del lúpulo: desde la flor hasta los productos de tercera generación
- Aceites esenciales y resinas amargas en el lúpulo
- Almacenaje del lúpulo
- Otros productos aromáticos y amargantes; especias



Número de créditos: 1 crédito ECTS  
Semana de docencia: Semana 4  
Profesorado: M<sup>a</sup> Ángeles Alonso