

# David Castro



Actualmente soy propietario y Maestro Cervecerero de la cervecera La Cibeles.

Tengo experiencia como juez de cata en eventos internacionales como el European Beer Star (Munich), International Beer Competition (Tokio) y muchos otros campeonatos en España, Francia y Portugal.

Comencé a elaborar cerveza hace 16 años y hacia 2009 fundé Cervezas La Cibeles, que contaba con una sala de cocción de 10 hl diseñada por nosotros mismos. En aquel momento era una de las microcervecerías más reconocidas del país, debido a que el mercado de las microcervecerías no estaba desarrollado en las regiones del Centro y Sur de España.

En 2012 ampliamos nuestra sala de cocción a una capacidad de 50 hl, produciendo más de 15 recetas y 2160 hl de producción total anual. Una de las más grandes y conocidas de España.

También proporciono asesoramiento y consultoría a otras 5 microcervecerías en España.



Asignatura: Diseño de recetas; cálculos cerveceros y herramientas para realizarlos, Taller en Madrid