





# PRODUÇÃO DE CERVEJA ARTESANAL



## PROGRAMA

- 1. O que é a Cerveja
- 2. O Malte
- 3. Brassagem
- 4. Filtração e Lavagem do Malte
- 5. Início da Fervura do Mosto
- 6. O Lúpulo
- 7. Arrefecimento do Mosto
- 8. A Fermentação
- 9. Inoculação da Levedura
- 10. Teoria do

Engarrafamento

11. Formulação de receitas

# INFORMAÇÕES



#### LOCAL

Sede da AGROBIO: Alameda das Linhas de Torres, 277 | 1750-145 Lisboa



## DATA E HORÁRIO

12 de janeiro (sábado), das 10h00 às 18h00 (com pausa para almoço livre)



#### PÚBLICO-ALVO

Pessoas interessadas em produzir cerveja artesanal biológica



### **FORMADOR**

Eng.º Luís Mendes

# INSCRIÇÕES

Ficha de Inscrição disponível em:

http://agrobio.pt/ficha-de-pre-inscricao/, com o respetivo pagamento.

Valor (isento de IVA): Associados – 45 €. Não Associados – 70 € NIB para Pagamento: 0045 9060 4018 0519 6784 5

Data Limite: 10 de janeiro (sujeito a alteração por lotação de vagas)

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