

## TALLER: TAST I INTRODUCCIÓ AL MÓN DE LA CERVESA ARTESANA

**Imparteix: Jordi de Mier Vinue**

**Objectiu:** Descobrir el món de la cervesa artesana, els seus ingredients i els principals tipus de cerveses. Aprendre a tastar cerveses i reconeixent les aromes característiques.

La idea és estructurar cada sessió entorn a un dels 4 ingredients bàsics de la cervesa i tastar cerveses on aquest ingredient hi tingui una importància especial, a part de presentar cada ingredient, farem pinzellades sobre altres aspectes de la cultura cervesera, elaboració, història, etc.:

- 1a Sessió. Introducció del curs Ingredient: Malta i cereals Tast de cerveses «maltoses»: (amber ales, porters, fumades, de blat, etc.)
- 2a Sessió. Ingredient: Llúpols i altres «additius» Tast de cerveses tipus IPA
- 3a Sessió. Ingredient: Llevats Tast de cerveses de fermentació Lager o fermentacions mixtes
- 4a Sessió. Ingredient: Aigua Tast de cerveses elaborades en llocs on l'aigua és característica (Goose, etc.) i/o tast de cerveses especials per finalitzar el curs (d'abadia, làmbiques, etc.)

Es degustarà 3 cerveses per sessió.

