



UNIVERSIDAD POPULAR

# CERVEZA



## CATA Y ELABORACIÓN

CURSO 2018 - 2019



EXCMO. AYUNTAMIENTO DE YECLA  
CONCEJALÍA DE CULTURA



## FAMILIA DE LAS ALE

De estilo británico:

- Mild
- Bitter
- Pale ale
- Indian pala ale
- Brown ale
- Old ale
- Barley wine
- Scotch ale
- Ale irlandesa

De estilo belga:

- Ale belgas
- Ale tostada
- Ale roja
- Ale dorada fuerte
- Saison- de temporada
- Trapense
- De abadía
- Especialidades regionales

De estilo alemán:

- Altbier
- Kölsch

De otros países:

- Biére de garde
- Ale americanas
- Sparkling ale – ale espumosa australiana

## FAMILIA DE LAS LAGER

Pilsen

Münchner Hell- lager pálidas de Baviera

Münchel Dunkel – lager

Oscuras- estilo Munich

Märzen/Oktobertfest – estilo Viena

Dortmunder export, Bock, Doppelbock, Weizenbock, Maibock, Eisbock.



## CERVEZAS DE TRIGO

Berliner weisse – blancas de Berlín  
Weizenbier de trigo del sur de Alemania  
Witbier/ Viere blanche- de trigo belgas



## PORTER Y STOUT

Porter  
Stout seca  
Stout dulce  
Imperial Stout

## FAMILIA DE LAS LAMBIC

Lambic  
Gueuze  
Faro  
Kriek, Frambozen, Cervezas de frutas

## OTRAS ESPECIALIDADES

Steambeer  
Rauchbier – cerveza ahumada

Steinbier  
Schwarzbier- cerveza negra



## PROCESO PARA LA ELABORACIÓN DE CERVEZA

- Malteado
- Malturación de la malta
- Preparación del agua
- Maceración de la malta molturada con agua
- Filtración y obtención del mosto
- Cocción del mosto
- Adición del lúpulo
- Filtración del mosto
- Aireación del mosto cocido y refrigeración
- Adición de la levadura
- Proceso de fermentación
- Maduración
- ( Segunda fermentación )
- Filtración
- Embotellado

## INSTRUCCIONES PARA LA ELABORACIÓN DE CERVEZA

### Desarrollo Previsto Abril-mayo-junio

Lunes de 20:00 a 22:00 h  
8 sesiones

MATRÍCULA:

21,70 € Bonificados: 13,02 €



EXCMO. AYUNTAMIENTO  
DE YECLA  
CONCEJALIA DE CULTURA

### INFORMACIÓN E INSCRIPCIONES UNIVERSIDAD POPULAR

C/ SAN ANTONIO N.º 45  
TELF. 968 75 28 94

  @uppopularyecla  
Universidad Popular Yecla

[universidad.popular@yecla.es](mailto:universidad.popular@yecla.es)

[www.yecla.es](http://www.yecla.es)