



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 ustraliana

FAMILIA DE LAS LAGER

Pilsen
 Münchner Hell- lager pálidas de
 Baviera
 Münchel Dunkel – lager
 Oscuras- estilo Munich
 Märzen/Oktobefest – 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



Impartido por :

AMADEO GARCÍA PÉREZ

Lcdo. en C. Químicas

**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
www.yecla.es



UNIVERSIDAD POPULAR

CERVEZA



CATA Y ELABORACIÓN

CURSO 2017 - 2018



EXCMO. AYUNTAMIENTO DE YECLA
CONCEJALÍA DE CULTURA

PROCESO PARA LA ELABORACIÓN DE CERVEZA

- Malteado
- Molturación 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**