



2ª EDIÇÃO

PRODUÇÃO DE CERVEJA ARTESANAL

7
DEZ

CURSO

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

INSCRIÇÕES

Ficha de Inscrição disponível em:

<https://forms.gle/RqaELaGa2SIEHNgH7>, com o respetivo pagamento.

Valor (isento de IVA): Associados - 54 €. Não Associados - 60 €
NIB para Pagamento: 0045 9060 4018 0519 6784 5

Data Limite: 5 de dezembro (sujeito a alteração por lotação de vagas)

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

INFORMAÇÕES



LOCAL

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



DATA E HORÁRIO

7 de Dezembro (sábado),
das 10h00 às 18h00 (com
pausa para almoço livre)



PÚBLICO-ALVO

Pessoas interessadas em
produzir cerveja artesanal
biológica



FORMADOR

Eng.º Luís Mendes