

Cursos cerveceros Bonanza 2014

Curso Casero:

Duración de 8 AM hasta 4 PM, elaboración de cerveza casera con dos diferentes equipos de 20 litros por parada.

El curso tiene prioridad en práctica.

Mínimo 6 personas, máximo 10 para garantizar la calidad del curso.

La inversión por persona es de 80 USD.

Incluye dos vasos de cerveza, un folleto con información básica y un certificado de participación.

El curso dirige Juan Álava

Curso comercial:

Practica –

Elaboración de cerveza en equipo de 200 o 500 litros por parada

Fermentación

Maduración

Carbonización

Embotellado en barriles

Sanidad de equipos

Teoría –

Presentación de Power Point

Historia

Levadura

Malta

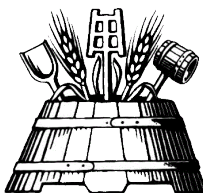
Procesos

Marketing y mucho más.

Duración 2 días, inversión 500 USD por máximo 3 personas.

Incluye 5 vasos de cerveza y un certificado de participación.

El curso será dirigido por Joachim Schulze, dueño de Cervecería Bonanza.



Teléfono 0999 90 90 60