

BLU5959 - Fundamentos de Fabricação de Cerveja - Cronograma

Agosto:

Quartas		Sextas	
01 –	Plano de Ensino;	03 –	Tópico 1. Introdução a Cultura Cervejeira;
08 –	Introdução a cultura cervejeira (continuação)	10-	Tópico 2. Estilos e tipos de Cerveja;
15-	Estilos e tipos de cerveja (continuação)	17-	Aula Experimental 1) Brassagem (Receita, programas, equipamentos, ingredientes e processo)
22-	Aula Experimental 1) Brassagem (continuação) (alunos farão a elaboração de sua própria receita).	24-	Aula Experimental 1) Brassagem (continuação) Brassagem em si (início às 9:00h) (Estilo a definir)
29 -	Tópico 3. Conceitos básicos: matérias primas - Água	31	matérias primas - Água/malte

Setembro:

Quartas		Sextas	
05-	matérias primas - malte	07-	Feriado
12-	matérias primas - Lúpulo	14-	Aula Experimental 2 - análise de malte
19-	matérias primas - Leveduras	21-	Aula Experimental 3 - analise mosto
26-	Prova 1	28-	Tópico 4. Noções de tecnologia cervejeira: produção - moagem e Mostura

Outubro:

Quartas		Sextas	
03-	Aula Experimental 4 - analise lúpulo	05-	Filtração e fervura
10-	Aula Experimental 5 - analise lúpulo	12-	Feriado
17-	Aula Experimental 6 - analise cerveja	19-	Resfriamento e Fermentação
29-	Aula Experimental 7 - analise cerveja	26-	Maturação e Refermentação
31-	Filtração e Primming		

* visita a cervejaria

Novembro:

Quartas		Sextas	
		02-	Feriado
07-	Aula Experimental 8 - análise cerveja	09-	Aula Experimental 9- analise de levedura
14-	Tópico 5. Análise Sensorial	16-	Feriado
21 -	Aula Experimental 10 - Análise sensorial	23-	Tópico 6. Legislação
28-	Prova 2	30 -	Apresentação de Trabalho (banca examinadora)

Dezembro:

Quartas			
05 –	Prova substitutiva		

Aulas Exeprimentais:

Aula Experimental 1) **Brassagem** - Processo de Fabricação de uma cerveja estilo IPA Americana;

Aula Experimental 2) **Análise de Malte** - EBC 4.2 Umidade do malte, EBC 4.5.1 Extrato do malte - Mosto Congresso e EBC 4.7.1 Cor do Mosto - Espectrofotometria;

Aula Experimental 3) **Análise de Mosto** - EBC 8.2.1 Gravidade específica do mosto , Extrato do mosto e EBC 8.17 pH do mosto;

Aula Experimental 4) **Análise de Lúpulo** - EBC 7.4 *alfa*-Ácidos do lúpulo por condutimetria;

Aula Experimental 5) **Análise de Lúpulo** -EBC 7.13 Hop storage index;

Aula Experimental 6) **Análise de Cerveja** - EBC 9.2.1 Álcool na cerveja por destilação;

Aula Experimental 7) **Análise de Cerveja** - EBC 9.4 Extrato original, real e aparente da cerveja;

Aula Experimental 8) **Análise de Cerveja** - EBC 9.6 Cor da cerveja;

Aula Experimental 9) **Análise de Leveduras** - EBC 3.1.1.1 Contagem em câmara de Neubauer;

Aula Experimental 10) **Análise Sensorial**;

Aula Experimental 11) **Análise de Cerveja** - EBC 9.8 Amargor da cerveja;