

Conferencias Cerveceras



M Conferencias de Cerveceros **Artesanales**

Descubre las mejores técnicas y tendencias cerveceras



Innovación en IPA: Más Allá del Lúpulo

Carlos Rodríguez

① 10:00 - 11:30

P Sala Principal



Fermentación Espontánea: Magia Natural

Ana Martínez

(L) 11:45 - 13:00



Ш



<



Conferencias Cerveceras

M Conferencias de Cerveceros **Artesanales**

Descubre las mejores técnicas y tendencias cerveceras

Water Chemistry for Brewers

Dr. Robert Smith

(b) 14:00 - 15:30

P Sala Principal



Cervezas de Trigo: Desde Hefeweizen hasta **Berliner Weisse**

Laura Chen

(L) 15:45 - 17:00

P Sala Técnica



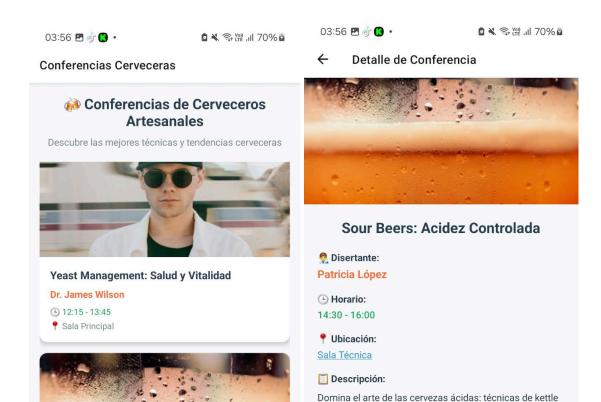






 \bigcirc

<



Sour Beers: Acidez Controlada

Mapa del Evento

<

Patricia López

(L) 14:30 - 16:00

P Sala Técnica

 Π

souring, fermentación mixta y balance de acidez.

Mapa del Evento

<

• Fermentación con bacterias lácticas

• Adiciones de frutas en sour beers

· Balance de acidez y dulzor

Temas a tratar:Técnicas de kettle souring

 Π



← Detalle de Conferencia



Business of Craft Beer: Emprendimiento Cervecero

Disertante:

Sofía Ramírez

(Horario:

17:45 - 19:00

Ubicación:

Sala Técnica

Descripción:

Guía completa para emprender en el mundo cervecero: desde el plan de negocio hasta la expansión comercial.

© Temas a tratar:

- · Plan de negocio cervecero
- · Estrategias de marketing
- · Distribución y ventas
- Expansión y franchising



|||

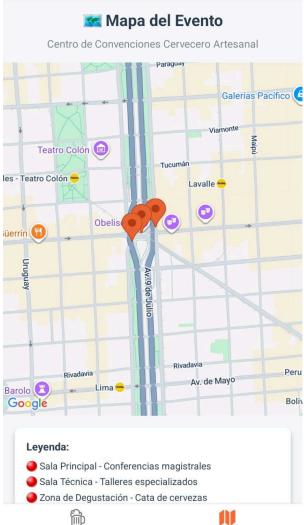




Mapa del Evento

Conferencias

 Π



Mapa del Evento