

Materia prima para la cerveza base

Todos los tipos de cerveza están compuestos por 4 ingredientes esenciales y universales. Se describen a continuación:

<i>Descripción de la materia prima</i>		
	Descripción	Función principal
Malta	La malta es el resultado de un proceso de transformación del almidón de cebada u otro cereal, consiste en modificar el almidón a azúcares simples fácilmente fermentables por levaduras	Aportar almidones que serán convertidos en azúcares fermentables, así como las enzimas necesarias para dicha conversión. También provee proteínas para el cuerpo y la retención de espuma, y compuestos de color y sabor.
Agua	El agua es el componente mayoritario (88% - 95% del producto final)	Solvente para la extracción de azúcares y otros compuestos de la malta durante la maceración; medio para la isomerización de los alfa-ácidos del lúpulo durante la cocción; y vehículo para la actividad de la levadura durante la fermentación.
Levadura	Es el microorganismo unicelular del reino fungi responsable de la fermentación alcohólica.	Metabolizar los azúcares fermentables (principalmente glucosa, maltosa y maltotriosa) presentes en el mosto para producir alcohol etílico (C_2H_5OH) y dióxido de carbono (CO_2) como subproductos principales.
Lúpulo	Es la flor de una planta trepadora, utilizada en la cerveza para aportar amargor, sabor, aroma y estabilidad microbiológica.	Aportar amargor para balancear el dulzor de la malta, contribuir con una vasta gama de compuestos aromáticos y actuar como agente bacteriostático, inhibiendo el crecimiento de bacterias indeseadas.

Medidas de la materia prima para la base por lote

Por razones prácticas, las 6 cervezas principales se agrupan en dos lotes de 1,500 litros según las materias primas requeridas. Los costos de insumos para cada lote se estiman de la siguiente manera:

Lote 1 (Regia, Golden, Milf)

Concepto	Medida	Cantidad	C.U	Total
Malta	Kilos	300	\$32.00	\$9,600.00
Agua	Onzas	200	\$26.00	\$5,200.00
Levadura	Gramos	1,200	\$4.00	\$4,800.00

Agua	Litros	1,350	\$0.75	\$1,012.50
-------------	--------	-------	--------	------------

Lote 2 (Dark, Ver-Got y Honey)

Concepto	Medida	Cantidad	C.U	Total
Malta	Kilos	350	\$32.00	\$11,200.00
Agua	Onzas	250	\$26.00	\$6,500.00
Levadura	Gramos	1,200	\$4.00	\$4,800.00
Agua	Litros	1,400	\$0.75	\$1,050.00

Proveedores

Se realiza una compra masiva a diferentes proveedores para minimizar Las Amarguitas realiza una compra masiva para cubrir la producción de seis meses (12) lotes para minimizar los costos de producción. Para asegurar una compra óptima, se comparan los precios de tres proveedores principales:

Proveedor	Insumos	Presentación	Unidad de medida	Cantidad	Costo unitario	Costo total
MALTOSAA	Levadura	Paquete	Gr	18,000	\$3.80 MXN	\$68,400.00 MXN
MALTOSAA	Malta	Sacos	Kg	4,500	\$32.50 MXN	\$146,250.00 MXN
MALTOSAA	Lúpulo	Paquete	Onza	2,544	\$26.00 MXN	\$66,144.00 MXN
BrewMasters	Levadura	Sobres	Gr	18,000	\$8.00 MXN	\$144,000.00 MXN
BrewMasters	Malta	Sacos	Kg	4,500	\$49.00 MXN	\$220,500.00 MXN
BrewMasters	Lúpulo	Paquete	Onza	2,544	\$39.00 MXN	\$ 99,216.00 MXN
Insumos Cerveceros de Occidente	Levadura	Sobres	Gr	18,000	\$5.00 MXN	\$144,000.00 MXN
Insumos Cerveceros de Occidente	Malta	Sacos	Kg	4,500	\$30.00 MXN	\$220,500.00 MXN

Insumos Cerveceros de Occidente	Lúpulo	Paquete	onza	2,544	\$30.00 MXN	\$99,216.00 MXN
--	--------	---------	------	-------	----------------	--------------------

Insumos por receta según el lote

Además, cada receta de 'Las Amarguitas' requiere insumos adicionales. Aunque las cantidades varían por receta, la adquisición estándar por lote es la siguiente:

Lote 1 (Regia, Golden, Milf)

Concepto	Medida	Cantidad	C.U	Total
Cascara de naranja	Kilos	1.5	\$95.00	\$142.50
Cascara de limón	Kilos	2	\$65.00	\$146.25
Especias	Kilos	5	\$75.00	\$375.00
Galletas	Kilos	15	\$72.00	\$1,080.00
Café Tostado	Kilos	12	\$240.00	\$2,880.00
Cacao Tostado	Kilos	7.5	\$600.00	\$4,500.00
Almendra	Litros	1	\$300.00	\$300.00
Subtotal	\$30,036.25			

Lote 2 (Dark, Ver-Got y Honey)

Concepto	Medida	Cantidad	C.U	Total
Caramelo	Kilos	30	\$95.00	\$2,850.00
Durazno (congelado)	Kilos	130	\$95.00	\$12,350.00
Pasas	Kilos	15	\$70.00	\$1,050.00
Miel	Kilos	30	\$100.00	\$3,000.00
Almíbar	Litros	20	\$85.00	\$1,700.00
Subtotal	\$44,500.00			

Los proveedores de estos insumos usualmente son locales y varían según la temporada y las condiciones del mercado.