

VI

Congresso  
TÉCNICO da

ACERVA CATARINENSE



PRO  
GRA  
MA

26, 27  
e 28  
Nov.

Realização:



**ACERVA**  
CATARINENSE

Produção:

**MATINÊ**  
ERVEJEIRA

SEXTA, 26 de Nov.

19:00

Abertura oficial

19:30

Como profissionalizar meu hobby

com:

Marcus Dapper

Marcus Dapper, mestre cervejeiro com quase 30 anos de experiência, consultor e docente do ICB dará dicas valiosas para os cervejeiros caseiros que estão considerando o árduo caminho de profissionalizar seu hobby.

Convidado Especial:

Rodrigo Ferraro da Irmãos Ferraro.

Consultor para o Mercado Cervejeiro e de Bebidas desde 2018. Em 30 anos de profissão, foi mestre cervejeiro das Cervejarias Dama Bier e Baden Baden, além de acumular experiência na Brasil Kirin e AbInBev, tendo exercido cargos de Gestão Industrial, Qualidade Assegurada e Projetos.

21:30

Palavras Finais

SÁBADO, 27 de Nov.

09:00

Abertura e apresentação dos patrocinadores

09:30

Omnipollo, cervejeiros caseiros em grande escala.

com:

Henok Fentie

Henok abre as portas d'A Igreja, a novíssima fábrica dessa cultuada cervejaria e compartilha insights sobre sua trajetória como cervejeiro.

Convidado Especial:

Jocemar Gross da Dude Brewing Co.

Henok é cofundador, coproprietário e cervejeiro da cervejaria sueca Omnipollo.

10:30

Funkeando IPAs lupuladas

com:

Ricardo Aftyka

A interação do lúpulo com leveduras selvagens, fermentações mistas e em cervejas envelhecidas em barrica. Descubra tudo o que o brett pode contribuir com tuas cervejas lupuladas.

Convidado Especial:

Gabriela Müller da Levteck.

Ricardo é um dos fundadores da Somos Cerveceros (a maior comunidade de cervejeiros entre os países de língua espanhola) e Brewmaster da Juguetes Perdidos, uma cervejaria focada em cervejas envelhecidas em barris, sours e extremas.

12:30

Intervalo

13:00

Produção de sours em pequena escala

com:

Mike Tonsmeire



Mike Tonsmeire, conhecido por seus tempos de blogueiro como "Mad Fermentationist" e autor do livro American Sour Beer, discutirá técnicas de produção de sours em pequena escala, considerando tanto fermentações rápidas quanto processos mais lentos. Assuntos "contemporâneos" como o uso de leveduras produtoras de ácido láctico estão incluídos na apresentação.

Convidado Especial:

Estevão Chittó da Suricato Ales

Michael Tonsmeire, autor de American Sour Beers (Brewers Publications, 2014), foi um cervejeiro caseiro multi-premiado e é juiz de cervejas certificado. Antes de fundar sua própria cervejaria, a Sapwood Cellars, desenvolveu as receitas e criou as culturas de micróbios para o programa da famosa cervejaria de San Diego, Califórnia, a Modern Times.

15:00

Estabilidade e potência aromática em cervejas lupuladas

com:

Hernán Castellani



Hernán Castellani, cervejeiro argentino cigano pela Sir Hopper que migrou das panelas caseiras para a produção industrial, adverte: o oxigênio dissolvido é um dos grandes inimigos da estabilidade e intensidade do aroma em cervejas lupuladas.

Convidado Especial:

Duan Ceolla

Hernán Castellani é mestre cervejeiro; Master Brewer da UC Davis; juiz certificado do Beer Judge Certification Program; assessor e consultor. Em 2015, fundou a Sir Hopper, sua própria marca de cerveja artesanal, criada para elaborar cervejas lupuladas extremas, com o conceito de cervejaria cigana.

17:00

Madeira & Cerveja

com:

Peter Bouckaert



Com passagens pela Rodenbach, o criador do projeto de barrica da New Belgium, uma das maiores craft dos Estados Unidos, aborda o uso de madeira na produção de cerveja de forma descomplicada. Pete Bouckaert, que já visitou o Brasil e a América do Sul algumas vezes, trata inclusive do uso de madeiras brasileiras na elaboração de cervejas verdadeiramente autorais.

Convidado Especial:

Carlo Mioranza da Além Bier

Peter Bouckaert, coautor do livro Wood & Beer (Brewers Publications, 2016), mudou-se para os Estados Unidos em 1996 para tornar-se mestre cervejeiro na New Belgium Brewing Company, no Colorado. Ele antes tinha sido cervejeiro na Rodenbach por uma década. Foi premiado com o Russell Schehrer Award for Innovation in Brewing, pela Brewers Association. Peter hoje é sócio e cervejeiro na Purpose Brewing and Cellars, em Fort Collins.

19:00

## Perfis de água e desenho de receitas

com:

**John Palmer**

John Palmer, autor de *How to Brew* e co-autor do livro *Água*, a partir de três perfis diferentes de água e três estilos de cerveja também bem diferentes entre si, fará os ajustes às águas cervejeiras para demonstrar a aplicação de conceitos básicos.

**Convidado Especial:** **Fábio Koerich Ramos** da ACervA Catarinense e Armada Cervejeira

John Palmer é autor do bestseller *How To Brew: Everything You Need to Know to Brew Beer Right the First Time*, e coautor do livro *Água* (Editora Krater, 2021).

13:30

Intervalo

14:00

## Kveik - Uma tradição cervejeira única

com:

**Lars Marius Garshol**

A partir de anos de investigação e imersão, Lars Garshol, autor do livro *Historical Brewing Techniques: The Lost Art of Farmhouse Brewing*, conta sobre as origens e tradições por trás da produção de cervejas com Kveik na Escandinávia.

**Convidado Especial:** **Jamal Awadallak** do Beer School

Lars é autor do *LarsBlog*, um blog dedicado ao compartilhamento de suas descobertas e viagens enquanto pesquisa a arte perdida da produção de cervejas no norte da Europa. Também é autor do livro *Historical Brewing Techniques: The Lost Art of Farmhouse Brewing* (Brewers Publications, 2020), além de ter publicado uma obra sobre cerveja lituana.

21:30

Palavras Finais

DOMINGO, 28 de Nov.

09:00

Abertura e apresentação dos apoiadores

09:30

## Double Mash / Mostura Dupla como alternativa para cervejas High Gravity.

com:

**Mari Schneider**

Apresentação da técnica de mostura dupla na elaboração de cervejas de alto teor de açúcar - sem o uso de adjuntos. Entenda como fazer mostos all grain utilizando o método conhecido como 'double mash', avaliar seus custos e benefícios e compreender se essa alternativa é uma opção de acordo com seus objetivos numa cerveja de alta graduação alcoólica.

**Convidado Especial:** **Wellington Alves** da 5 Elementos

Cervejeira na Amager Bryghus desde 2017, ex Brewski (Suécia). Foi fundadora do coletivo cervejeiro GLOW (Global Ladies of Wort). Auto-proclamada "a louca das lager", é entusiasta de cerveja "com gosto de cerveja". É mãe do Kilo.

11:30

## Boas práticas para Dry Hopping

com:

**Scott Janish**

Tomando como base a ciência para o desenvolvimento de receitas e processos e seu mais recente artigo publicado pela MBAA, Scott Janish, autor do livro *A Nova IPA*, discute os compostos que são extraídos durante o dry hopping e as melhores técnicas para extrair os que consideramos desejáveis.

**Convidado Especial:** **Caio Forigo** da Férmi

Scott é o co-fundador da Sapwood Cellars, uma cervejaria especializada em cervejas turvas e lupuladas, além de cervejas ácidas envelhecidas em barris que fica na Columbia, Estados Unidos. É pesquisador e blogger em [scottjanish.com](http://scottjanish.com), e autor de *A Noa IPA: Um guia científico para aroma e sabores de lúpulo* (Editora Krater).

16:00

## Performance em concursos cervejeiros

com:

**Paulo Nami Filho**

Paulo Nami, cervejeiro responsável por Pesquisa e Desenvolvimento na Cathedral, cervejaria mais premiada na história do Concurso Brasileiro de Cerveja, compartilha dicas práticas para obter bons resultados em concursos de cerveja.

**Convidado Especial:**

**Diego Masiero** da Editora Krater e Matiné Cervejeira

Na Cathedral, as responsabilidades de Paulo incluem a supervisão das operações da cervejaria, controle de qualidade, seleção de ingredientes e correções em processos. As receitas e as cervejas da Cathedral ganharam notoriedade nacional nos últimos 4 anos em função do desempenho sem precedentes na competição, com a cervejaria sendo coroada a melhor do Brasil por quatro anos consecutivos.

18:00

Brinde de Encerramento

18:30

Palavras Finais da ACervA Catarinense



**FIQUE DE OLHO NAS DATAS E HORÁRIOS PARA NÃO PERDER NADA!**



# O CONGRESSO TÉCNICO

da ACERVA CATARINENSE



Desde sua primeira edição, o objetivo principal do Congresso Técnico é disponibilizar oportunidades para enriquecer o conhecimento dos entusiastas que desejam aprimorar o conhecimento técnico que envolve a cerveja – além de promover a interação e troca de experiências entre cervejeiros e cervejeiras.

Em 2021, apostamos em um Congresso 100% online para conseguir planejar com tranquilidade e garantir excelência na entrega. O formato nos permitiu ampliar a participação de cervejeiros de outros países, o que permitirá uma troca de experiências rica para nossos associados e participantes em geral.

## Patrocínio:



## Apoio:

