



GUADALAJARA
12 Y 13 DE MAYO
EXPO GUADALAJARA

¿Haces cerveza y quieres pasar a otro nivel? ¡Te damos 7 recomendaciones que no debes dejar pasar!

Guadalajara, Jalisco a 4 de Mayo del 2023. Hace 10 o 12 años, no existía certeza para elaborar cerveza artesanal, los videos en internet no eran lo suficientemente académicos. De acuerdo a **Luis Almeida, Jefe de Soporte Técnico en Fermentando.com** existen 7 recomendaciones esenciales y que pueden hacer la diferencia a la hora de hacer tu propia cerveza.

1. **Capacítate.** Invierte en equipo y conocimiento. Si tomas curso con alguien, sé exigente con sus credenciales, su currículum, su organización y experiencia son básicos para que puedas aprender de esas personas. ¿Libros? Claro, *“How to brew”*, de John Palmer, suele ser el primer escalón para comenzar desde cero, e incluso vale la pena tenerlo al alcance de solo estirar el brazo para tomarlo y consultar algo al momento de estar elaborando cerveza. *“Designing Great Beers”*, de Ray Daniels, te ubica en los estilos de cerveza y su transición histórica de cada estilo de cerveza hasta tiempos contemporáneos, así como tips para lograr que tu cerveza sea precisa con el estilo que deseas elaborar.
Adicionalmente, si te gusta la elaboración de cerveza, prepárate para abrir tu cabeza y alístate para aprender todos los días, pues el mundo de la cerveza es enorme, y la investigación científica está al pie de cañón diariamente en este apasionante mundo.
2. **Empieza dominando etilos sencillos.** Una cerveza es el resultado de una **receta**, un **proceso** y de una **interpretación artística**, por lo que aplicar el mismo proceso a diferentes recetas, no resultará en una cerveza que de en el clavo con el estilo que se busca. Trabaja tu primera cerveza hasta que estés conforme con ella, sé exigente, busca una retroalimentación profesional (lo leerás en el punto No.5), intercambia cervezas con gente que elabore tu mismo estilo. Una vez domines el

estilo deseado, busca continuar con otro estilo. Eso sí, ten en mente la palabra clave para la mejora de tu cerveza: estandarización... ¡Anota todo!

3. **Controla la temperatura de las fermentaciones.** Las levaduras son un ser vivo y entre mejor las trates y mejores condiciones les des de trabajo, mejores resultados obtendrás. Controlar la temperatura en tus fermentaciones, es sumamente importante para que resulte una cerveza impecable, limpia, de alto *drinkability*. Muchas veces, esta es la diferencia entre una cerveza espectacular y una que te causa esa punzada en la cabeza, ya sabes... **Si usas nutrientes para las levaduras, mejorarás significativamente tu cerveza, en mi opinión el mejor es SpringFerm BR-2 de Fermentis.**
4. **Experimenta.** No te detengas, el *homebrewing* también significa “libertad”, aunque claro, si lo haces siempre con las bases adecuadas y de manera estructurada (recuerda el primer tip!...) las cosas te saldrán con más eficacia.
5. **Participa en competencias.** Invierte en una retroalimentación profesional. Los jueces de competencias cerveceras están capacitados para ayudarte a mejorar tu cerveza, son profesionales de la industria que están enfocados a la calidad del producto. Con ello, acortas tu tiempo de aprendizaje, eres más preciso en la interpretación del estilo que quieres realizar, mejoras la receta y el proceso, es decir ¡ganas tiempo! Toma en cuenta el alcance de la competencia y la experiencia de los jueces participantes.
6. **¿Piensas poner “luego” una cervecería?** Entonces desde el inicio piensa que tu inversión estará dirigida a un negocio, y no tanto a un hobby. Esto implicará un crecimiento progresivo (en equipo, intelectual, etc.). Hacer cerveza es arte y ciencia, es receta y proceso, y todo esto requiere una estandarización y planeación estratégica. Al dar el brinco de hobby a comercial, involucrarás áreas como: marketing, plan de negocios, finanzas, ventas, aspectos legales, entre otros, y todo esto cuesta dinero y tiempo. Eso sí, al convertirte en emprendedor de la cerveza, jamás te olvides qué fue lo que te puso en ese camino del emprendimiento: ¡la cerveza! pues será esta misma causa la que te vuelva a dar un empujón si sientes que el mundo se te viene encima.
7. **Invierte en ingredientes de calidad.** Mi lema siempre ha sido “la calidad no se sacrifica” y aquí aplica perfecto. Hacer tu propia cerveza requiere pasión, paciencia y tiempo, es mucho esfuerzo como para usar ingredientes de baja calidad que estropean el resultado. En Fermentando.com puedes encontrar los mejores insumos, de primera calidad (somos distribuidores directos de los fabricantes), y además podemos asesorarte en tus recetas, procesos, equipo, y todo lo que necesites para lograr la cerveza que desees. ¡En Fermentando.com también somos cerveceros!

Acerca de Expo Cerveza Guadalajara

La segunda edición de Expo Cerveza Guadalajara se realizará el 12 y 13 de mayo de 2023 en las instalaciones de Expo Guadalajara, Guadalajara, Jalisco. Evento para mayores de edad. Expo Cerveza es un espacio en el que se reúnen más de 100 importadores y distribuidores de cerveza artesanal y de especialidad.

Para mayor información visita la página: www.cervezamexico.com/guadalajara/

Acerca de Tradex Exposiciones

Tradex Exposiciones, con más de 30 años de experiencia en la organización de exposiciones y eventos especiales, manejando principalmente cinco nichos: alimentos y bebidas, diseño e interiorismo, decoración, belleza y manualidades. Además, ofrece consultoría en producción de exposiciones y congresos: desarrollo de concepto, diseño de imagen, y promoción, así como telemarketing, operación y logística. La misión de Tradex Exposiciones es fortalecer industrias y abrir nuevos mercados en sectores especializados.

Para más información visita la página: www.tradex.mx

Contacto de prensa

Claudia Orozco

Relaciones Públicas Tradex Exposiciones

corozco@tradex.com.mx / claudia.orozco1982@gmail.com

Tel: 56044900 Ext. 159

Cel: 5548115322