



Elabora tu Propia Cerveza

Haremos un extenso recorrido por las fases de su elaboración: molienda, maceración, lavado de grano, cocción y enfriamiento adentrándonos en sus técnicas, todo aderezado con charlas acerca de la historia, clases... de esta bebida milenaria. Incluye comida y se puede combinar con el resto de actividades de la sección "Bebidas nobles y maridaje".

Perfecta actividad para la distensión y conocimiento grupal que orientaremos al trabajo en equipo y daremos la oportunidad de mandaros la cerveza ya fermentada y personalizada.



Finalidad: Experiencia diseñada para fomentar la distensión y la interacción

Datos:

- Nº de participantes: De 8 a 50
- Duración: 8 horas
- Competitividad baja
- Incluye cata de cervezas y comida

Necesario para la actividad:

- Sala preferiblemente con office
- Toma de corriente
- Toma de agua potable