



HOTEL CASTELMAR |
FLORIANÓPOLIS |
01 E 02/05/2015



PALESTRANTE: MICHAEL TONSMEIRE



ACervA Catarinense

A ACervA Catarinense é uma entidade criada com o intuito de fomentar o desenvolvimento da cultura cervejeira, sobretudo da cerveja caseira, produzida de forma artesanal. Possui 8 anos de fundação e conta com mais de 300 sócios.

Além da formação de novos cervejeiros caseiros, a ACervA SC tem trabalhado intensamente para oferecer cursos e oficinas de aperfeiçoamento para os seus sócios.

A segunda edição do Congresso Técnico para Cervejeiros Caseiros vem de encontro com esses esforços, e na edição de 2015 conta com quatro convidados internacionais e palestrantes de renome no cenário nacional.

Acesse: www.acervacatarinense.com.br e INSCREVA-SE JÁ!

Michael Tonsmeire reside em Washington D.C. onde trabalha como economista. Na sua carreira de cervejeiro caseiro já ganhou prêmios com suas receitas e é juiz de cerveja. Especializou-se em cervejas *sour* (cervejas ácidas) onde tem contribuído imensamente com publicações frequentes em diversas revistas sobre o assunto. Ele é consultor no desenvolvimento de receitas *sour*, processos e microrganismos para a cervejaria *Modern Times* localizada em *San Diego*, EUA. No ano passado (2014) publicou seu primeiro livro, e o tema não poderia ser outro, além de cervejas ácidas! “*American Sour Beers: Innovative Techniques for Mixed Fermentation*” da editora *Brewers Publication* é um livro repleto de dicas e instruções para que você possa fazer cervejas ácidas. Dentro do livro você encontrará informações de como coletar o microrganismo correto, qual o melhor tipo de cerveja base, determinar quanto tempo você deve, ou não maturar uma cerveja no barril, como utilizar os mais diferentes frutos, dentre outras preciosas dicas. Desde 2007, Tonsmeire mantém o blog *The Mad Fermentationist* que é um verdadeiro tesouro de informações para os cervejeiros de todos os níveis de experiência, com mensagens sobre temas que vão desde tutoriais avançados sobre captura de microrganismos do ambiente e de leveduras em borras de cerveja até operações básicas para cervejeiros iniciantes.

