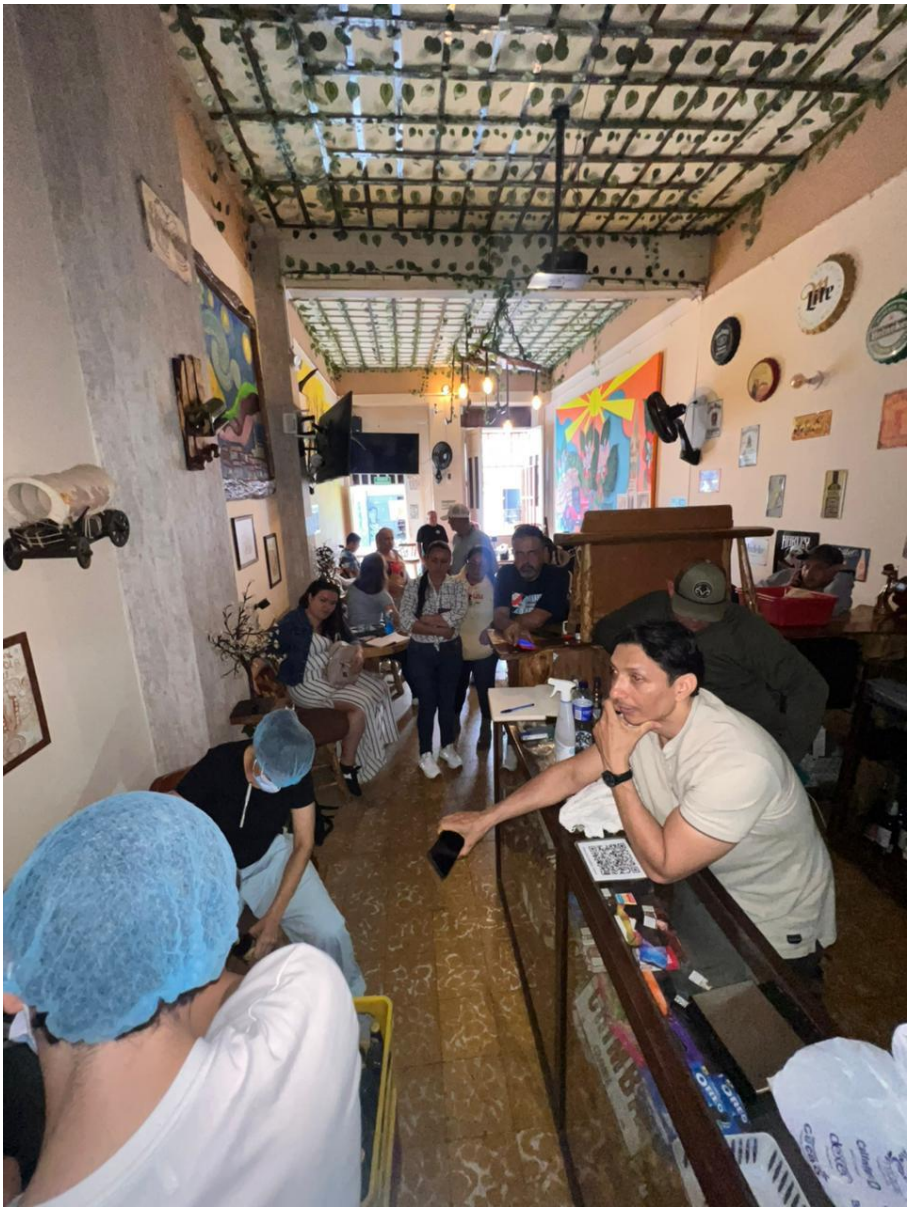
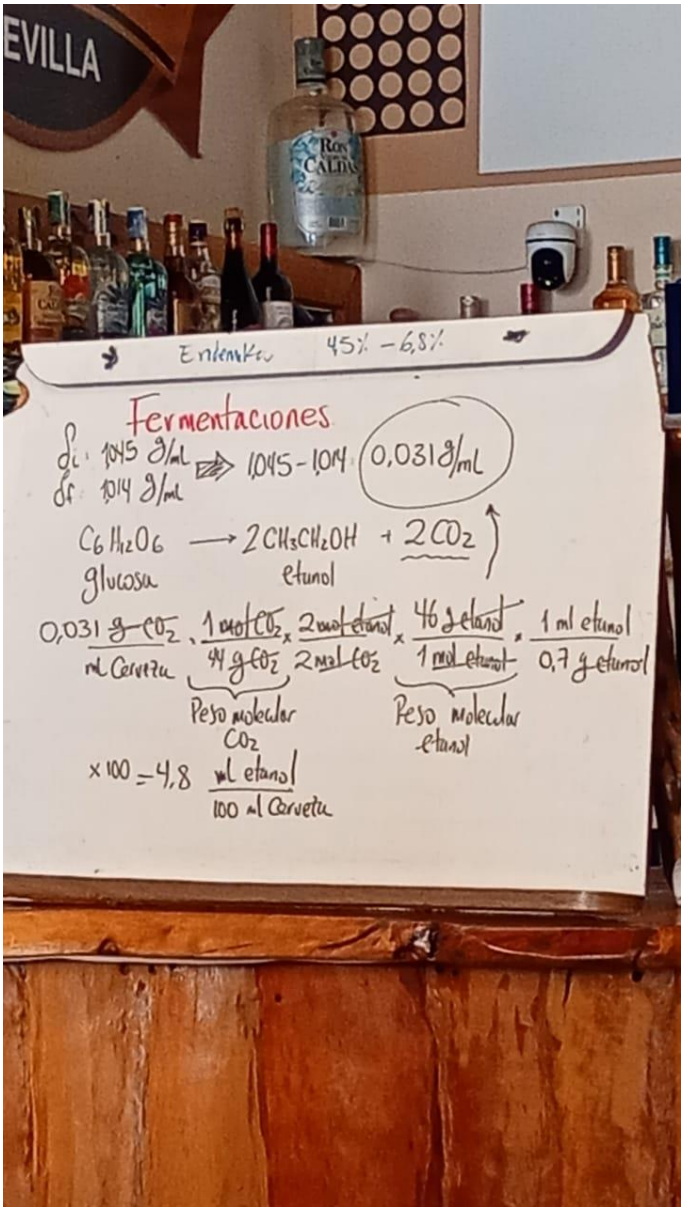
EVIDENCIAS FORMACIÓN FICHA 3486368: SEVILLA


Miller Lite


EVILLA
Ron
CALIM
Entenkeu 45% - 6,8%
Fermentaciones
ρ_i: 1045 g/mL
ρ_f: 1014 g/mL
1,045 - 1,014
0,031 g/mL
$C_6H_{12}O_6 \longrightarrow 2\,CH_3CH_2OH + 2\,CO_2$
glucosa
etanol
$0{,}031\ \frac{g\ CO_2}{mL\ Cerveza} \cdot \frac{1\ mol\ CO_2}{44\ g\ CO_2} \cdot \frac{2\ mol\ etanol}{2\ mol\ CO_2} \cdot \frac{46\ g\ etanol}{1\ mol\ etanol} \cdot \frac{1\ mL\ etanol}{0{,}7\ g\ etanol}$
Peso molecular CO_2
Peso molecular etanol
$\times 100 = 4{,}8\ \frac{mL\ etanol}{100\ mL\ Cerveza}$

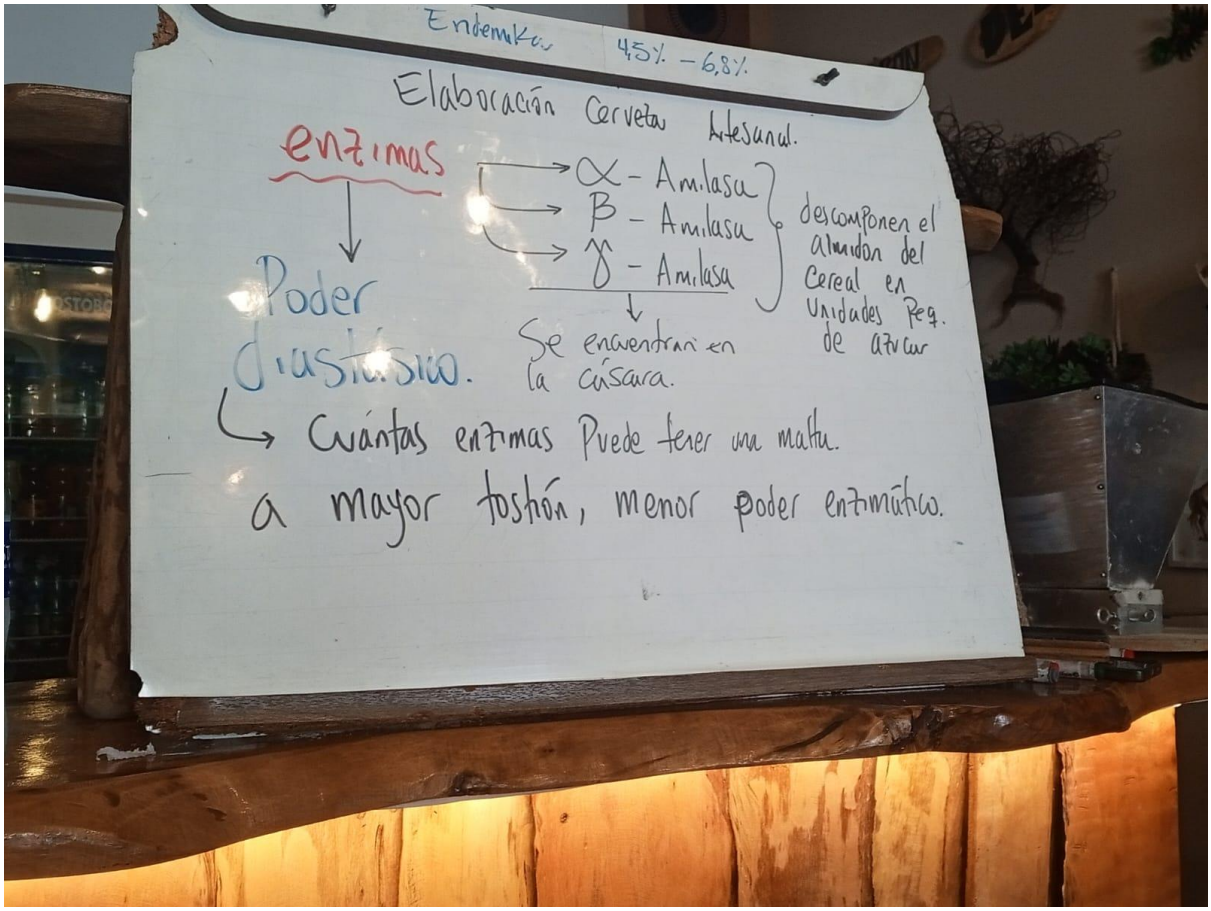









Modelo


Endemika 45% - 6,8%
Elaboración Cerveza Artesanal.
enzimas
Poder diastásico.
α - Amilasa
β - Amilasa
γ - Amilasa
descomponen el almidón del Cereal en Unidades Reg. de azúcar
Se encuentran en la cáscara.
↳ Cuántas enzimas Puede tener una malta.
a mayor tostón, menor poder enzimático.