

## 5.2 BIBLIOGRAFÍA.

323001, I. A. (s.f.). *Cerveza - Cerveza artesanal - Requisitos.*

Gonzales, M. (s.f.). *Los pricipios de elbaoracion de cerveza artesanal .*

Gonzales, M. (s.f.). *Los principios de elaboracion de cervezas artesanales .*

GONZALES, M. (s.f.). *PRINCIPIOS DE ELABORACION DE CERVEZA DE LAS CERVEZAS ARTESANALES.*

Hieronymus, S. (s.f.). *Fort he love of hops.*

Kaminski, J. P. (s.f.). Water. En J. P. Kaminski, *Water.*

Naranjo, D. V. (2019). Nuevas tecnologías en la elaboración y el dispensado de cerveza. *INSTALL BEER.*

(s.f.). *OPTIMIZACION .*

Palmer. (2006).

Palmer, J. J.

Vasconcelos, Y. (2017). Innovaciones cerveceras. *PESQUISA.*

### 5.3 WEBGRAFÍA.

(s.f.). Obtenido de <https://www.google.com.bo/maps/@-19.036639,-65.2592666,14z?hl=es>

(s.f.). Obtenido de <http://www.cervezadeargentina.com.ar/articulos/maltas.htm>

*3Btours.* (s.f.). Obtenido de 3Btours: <https://3btourspraga.com/tour-de-la-cerveza/elaboracion-de-la-cerveza/molienda-del-grano-de-malta/>

*ceresvis.* (s.f.). Obtenido de <http://cervezainfo.com/ceresvis.com/index.php/notas-cerveceras/elaboracion-de-cerveza/item/4-quimica-del-lupulo-primera-parte>

*Cerveza Artesana .* (2014). Obtenido de Cerveza Artesana .

*cervezadeargentina.* (s.f.). Obtenido de <http://www.cervezadeargentina.com.ar/articulos/maltas.htm>

*cervezomicon.* (26 de abril de 2020). Obtenido de [cervezomicon: https://cervezomicon.com/category/jombreguin/](https://cervezomicon.com/category/jombreguin/)

*cocinista.* (s.f.). Obtenido de <https://www.cocinista.es/web/es/levadura-para-cerveza-safale-s-04-11-5-gr-1099.html>

*FIT Research.* (s.f.). Obtenido de <https://www.monografias.com/trabajos52/cerveza-organica/cerveza-organica3.shtml>

*Google.maps.* (s.f.). Obtenido de <https://www.google.com.bo/maps/@-19.036639,-65.2592666,14z?hl=es>

<https://www.vidri.com.sv/producto/5523/Molino-para-nixtamal-victoria.html>. (s.f.).

*LAVABEER.* (s.f.). Obtenido de LAVABEER: <https://levabeer.com/proceso-de-molienda-de-malta-para-cerveza-artesanal/>

*Lets drink the knowledge.* (s.f.). Obtenido de Lets drink the knowledge: <https://beerempiremx.com/entendiendo-la-cerveza/ingredientes-de-la-cerveza/lupulo/>

*MALTA CERVECERA.* (s.f.). Obtenido de <http://www.cervezadeargentina.com.ar/articulos/maltas.htm>

*Maltosa.* (14 de MAYO de 2020). Obtenido de <https://maltosaa.com.mx/metodos-de-lavado-del-grano/>

*Materiales aislantes térmicos: tipos y aplicaciones.* (s.f.). Obtenido de <https://www.solerpalau.com/es-es/blog/materiales-aislantes-termicos/>

Ornelas, J. J. (2 de JULIO de 2013). *Las Temperaturas de Maceración, Ciencia y Arte.* Obtenido de BREWMASTERS.

*RODEG.* (s.f.). Obtenido de RODEG: <https://rodeg.com.ar/productos/equipos-para-elaboracion-de-cerveza/equipo-para-fabricar-cerveza/>

*ScienceDirect.* (2011). Obtenido de ScienceDirect: <https://www.sciencedirect.com/science/article/abs/pii/S0011916411001615>

*ScienceDirect.* (2011). Obtenido de ScienceDirect: <https://www.sciencedirect.com/science/article/abs/pii/S0011916411001615>

*SCRITUBE.* (s.f.). Obtenido de <http://www.scritub.com/limba/spaniola/Caractersticas-de-la-malta94931324.php>

*The beer times.* (s.f.). Obtenido de <https://www.thebeertimes.com/el-mercado-de-cervezas-artesanales-argentinas-crece-un-40-anual/>

*universidad de almeria.* (2019). Obtenido de universidad de almeria: <http://repositorio.ual.es/handle/10835/7988>

ZIEMANN, C. b. (s.f.). *ZIEMANN.* Obtenido de ZIEMANN: <https://www.ziemann-holvrieka.com/es/industrias/cerveza/sala-de-cocimiento/maceracion#:~:text=El%20dise%C3%B1o%20del%20agitador%20de,en%20las%20zonas%20de%20calentamiento.>