

4.3 Bibliografía

- Brown, S. (2020). *The rise of milk stout in Canadian craft brewing*. *Canadian Brewing and Beverage Review*.
- Merelo Espinar, G., Juan Gabriel , & Tapia. (2013). *Diseño y construcción de un equipo con adaptación de tecnología para elaboración de cerveza artesanal*. Guayaquil.
- Baltazar, B., & Morales Rivas. (2018). *Automation of The Maceration Process of The Malt for The Production of Craft Beer*.
- Bamforth, C. (2009). *Beer: Tap into the Art and Science of Brewing*. Oxford.
- BMC. (2014). *BMC Complementary Medicine and Therapies*. Retrieved from https://bmccomplementmedtherapies.biomedcentral.com/articles/10.1186/1472-6882-14-381?utm_source=chatgpt.com
- Cano, J. L. (2015). *La Cebada Cervecera* . Retrieved from Issu: https://issuu.com/pedroarroyo3/docs/la_cebada_cervezera
- Cavencal. (2018). *Cavencao, Cacaos Venezolanos de calidad* . Retrieved from <https://www.cavencal.com/copia-de-nibs-de-cacao>
- Cocinista . (2024). Retrieved from <https://www.cocinista.es/web/es/cebada-tostada-500g-entera-5235.html>
- Dsitrines. (2024). *Distrines, Insumos de cerveza*. Retrieved from <https://distrines.com/maltas-bestmalz/2/malta-pale-ale>
- Ferreira, L. (2014). *Elaboración De Cerveza: Historia Y Evolución, Desarrollo De Actividades De Capacitación E Implementación De Mejoras Tecnológicas Para Productores Artesanales*. Retrieved from Cátedra de Agroindustrias y Laboratorio de investigación en Productos Agroindustriales, Facultad de Cs. Agrarias y Forestales UNLP: <https://lipa.agro.unlp.edu.ar/wp-content/uploads/sites/29/2020/03/GUIA-CERVEZA.pdf>
- Garcia, & López. (2020). *La Milk Stout: Un resurgimiento en la era de la cerveza artesanal*.

- Garrett , O. (2005). *The Encyclopedia of Beer*. New York: DK Publishing.
- Gonzales, M. (2015). *Elaboración de cerveza artesanal: Una guía práctica desde el grano hasta la botella*.
- Gourmet, A. (2019). *LA MALTA PARA CERVEZA Y LOS CEREALES QUE SE PUEDEN USAR*. Retrieved from <https://www.animalgourmet.com/2019/12/19/malta-para-cerveza/>
- IBNORCA. (2004). *NB 512*. Retrieved from AGUA POTABLE REQUISITOS : http://www.anesapa.org/data/files/NB512-AP_Requisitos.pdf
- IBNORCA. (2016). *NB 323001*. Retrieved from Cerveza - Cerveza artesanal - Requisitos: <https://www.ibnorca.org/tienda/catalogo/detalle-norma/nb-323001:2016-nid=3084-3>
- IBNORCA. (2017). *Cerveza - Código de prácticas de higiene para la cerveza artesanal*. Retrieved from Normas IBNORCA NB 323002:2017: <https://www.ibnorca.org/tienda/catalogo/detalle-norma/nb-323002:2017-nid=3420-3>
- Instituto Interamericano de Cooperación para la Agricultura. (1999). *La cerveza y su aporte a la alimentación*. San José, Costa Rica.
- Jones. (2018). *The rise of the milk stout in American craft brewing*.
- Las cuatro palancas del macerado*. (2017, agosto 10). Retrieved from Cervezomicon: <https://cervezomicon.com/tag/licuefaccion/>
- Lesaffre. (2024). *Fermentis* . Retrieved from <https://fermentis.com/es/producto/safale-us-05/>
- LIPA, F. D. (2020). *Introducción a la elaboración de cerveza artesanal*. Retrieved from Introducción a la elaboración de cerveza artesanal: <https://lipa.agro.unlp.edu.ar/wp-content/uploads/sites/29/2020/03/GUIA-CERVEZA.pdf>
- Lurie, A. (2024). *GREATER CHICAGO FOOD DEPOSITORY*. Retrieved from <https://www.bancodealimentoschicago.org/ingredientes/avena/>

- Márquez , F., & Jesús, A. (2015). *Elaboración de una cerveza orgánica a partir de la quinoa (chenopodium quinoa)*. (P. Guanuche, & Freddy Alberto, Eds.) Retrieved from Repositorio Digital de la UTMACH: <http://repositorio.utmachala.edu.ec/handle/48000/2836>
- Martínez. (2011). Drinks&Co. *Cerveza rubia o cerveza negra, esa es la cuestión [Blog]*.
- Medicine, N. L. (2022). *NIH*. Retrieved from https://pmc.ncbi.nlm.nih.gov/articles/PMC8947495/?utm_source=chatgpt.com
- Núñez, C. C. (2021). *Botánica e importancia farmacéutica del lúpulo* . Retrieved from Universidad de Sevilla : <https://idus.us.es/bitstream/handle/11441/132648/CABELLO%20NU%C3%91EZ%20CARLOS.pdf?sequence=1&isAllowed=y>
- Palmer, J. J. (2006). *How to brew: everything you need to know to brew beer right the first time*.
- Pennacchiotti , & H. (1985). *Tabla de composición química de Alimentos Chilenos*. Santiago.
- Picón Sánchez, M. (2020). *Análisis fisicoquímicos para el control de calidad en la producción de cerveza*. Sevilla: Dpto. de Ingeniería Química y Ambiental Escuela Técnica Superior de Ingeniería Universidad de Sevilla.
- PROGRAM, B. J. (2021). *GUÍA DE ESTILOS 2021*. Retrieved from https://www.bjcp.org/wp-content/uploads/2024/03/2021_Guidelines_Beer_ES_1.0.pdf
- Ruiz, F. (2019). *Química de la cerveza*.
- Serra, D. B. (2017, Octubre). *Diseño de una planta de elaboración de cerveza artesanal. Microcervecería*. Retrieved from https://upcommons.upc.edu/bitstream/handle/2117/111383/Memoria_Vol_I.pdf
- SILO CERVECERO*. (2024). Retrieved from <https://www.silocervecero.com.ar>

- Smith. (2019). *El resurgimiento de la milk stout en el Reino Unido. Craft Beer World Magazine.*
- Smith, J. (2008). *La historia de la cerveza: Desde sus antiguos orígenes hasta la elaboración moderna.*
- Yurquina, P. (2014). *Evaluación Para La Mejora Del Indicador Clave De Merma De Extracto En La Cervecería Boliviana Nacional S.A. Planta Tarija.* Tarija, Bolivia: Proyecto de Grado: Trabajo Dirigido.