

CAPÍTOL 21:

BIBLIOGRAFIA

21.1. Referències bibliogràfiques

Elena Roche, G. M., *Curso producció de cervesa i malta*, UPM- ESCM.

Cervezers de España, *INFO MTD's: Millors Tècniques Disponibles en el sector cerveser*.

Hough, S, J., *Bioteconología de la cervesa i de la malta*, Zaragoza, 2001, Ed. Acribia.

Jackson, Michael, *El libro de la cervesa*, Barcelona, 1999, Ed. Naturart.

McCabe, Harriot Peter, Smith Julian C., *Operacions unitaries en ingeniería química*, 2007, Ed. McGraw-Hill

Castañé, F.X., *Los tanques cilindrocónicos y el tiempo de guarda de la cerveza*, SA DAMM.

Eficiencia energética en la pequeña y mediana industria: Sector conservas alimenticias. IDAE, 1995.

21.2. Bibliografía de Consulta

Montañó de La Cruz, Fernando, *Autocad 2009*, Ed. Anaya Multimedia

<http://www.geocities.com/jpardo16/cervesa.html>

http://es.wikipedia.org/wiki/Elaboració_de_la_cervesa

<http://es.wikipedia.org/wiki/Cervesa>

<http://es.wikipedia.org/wiki/Lconic>

<http://es.wikipedia.org/wiki/Pilsen>

<http://es.wikipedia.org/wiki/Lager>

<http://es.wikipedia.org/wiki/Stout>

<http://www.zonadiet.com/bebidas/a-cervesa.htm>

<http://www.cervebel.es/malta.htm>

www.cervebel.es/El_Gushing_explicado

<http://www.doschivos.com/treballs/tecnologia/718.htm>

<http://www.mailxmail.com/curso/empresa/cervesa/capitulo3.htm>

<http://www.cervesercaseros.com.ar/infoquesla.htm>

<http://www.monografias.com/treballs11/cervza/cervza.shtml>