



CORSO PER HOMEBREWERS

Sabato 17 Maggio presso il **Birrificio Menaresta**,
Piazza Risorgimento 1, Carate Brianza (MB)

Corso organizzato da Unionbirrai, rivolto a tutti gli homebrewers ed appassionati che vogliono passare all'All-Grain o che vogliono imparare di più su questa tecnica di produzione della birra fatta in casa. Il corso prevederà nozioni teoriche e contestuali applicazioni pratiche.

PROGRAMMA

- Introduzione sui diversi metodi di birrificazione casalinga.
- Scelta degli ingredienti per realizzazione della ricetta.
- Riattivazione del lievito.
- Tecniche e mulini per la macinazione
- Saccarificazione: descrizione teorica e pratica con cenni sulle varie tecniche esistenti (infusione singola, infusione multi-step, decozione)
- Test dello iodio.
- Filtrazione del mosto: descrizione teorica e pratica.
- Bollitura: descrizione teorica e pratica di tale fase.
- Luppolatura: descrizione dei diversi tipi di luppolo disponibili sul mercato ed il loro ruolo, il loro condizionamento (pellets, plugs, estratti), assegnazione ad ogni tipologia di birra del suo luppolo, gestione della luppolatura.
- Raffreddamento del mosto: descrizione delle tecniche di raffreddamento.
- Travaso nel recipiente di fermentazione.
- Inoculo dei lieviti ed ossigenazione; considerazioni pratiche sulla fermentazione
- Considerazioni sulle tecniche di imbottigliamento, maturazione e conservazione
- Come assemblare un impianto hobbistico.

Il costo del corso è di **€50 per i Soci Unionbirrai** e di **€65 per i non soci**.
Il pranzo è compreso nel prezzo.

Per informazioni www.unionbirrai.com sezione "Corsi".