

Il Corso di Produzione Birra

del

Birrificio Menaresta

LE BASI DELL'ALL GRAIN PER HOMEBREWERS

In BIRRIFICIO

***P.zza Risorgimento 1, Carate Brianza (MB)
sabato 30 novembre 2013, dalle 9 alle 17***

Programma del corso (corso teorico-pratico: si fa la cotta insieme e nelle pause la teoria):

- 1) Introduzione sui diversi **metodi di birrificazione** casalinga e scelta degli **ingredienti per la ricetta**.
- 2) Conoscenza dei **lieviti e riattivazione del ceppo** scelto.
- 3) Tecniche e mulini per la **macinazione**.
- 4) **Saccarificazione**: descrizione teorica e pratica; **test dello iodio**.
- 5) **Filtrazione del mosto**: descrizione teorica e pratica.
- 6) **Bollitura**: descrizione teorica e pratica.
- 7) **Luppolatura**: descrizione dei **tipi di luppolo** e loro condizionamenti; gestione della luppolatura.
- 8) **Raffreddamento** del mosto: descrizione teorica e pratica; **travasato** nel recipiente di fermentazione.
- 9) **Inoculo** dei lieviti ed **ossigenazione**; considerazioni teoriche e pratiche sulla **fermentazione**.
- 10) Considerazioni sulle tecniche di **imbottigliamento, maturazione e conservazione** della birra.

DOCENTE: MARCO VALERIANI (TECNOLOGO ALIMENTARE, ESPERTO HOMEBREWER, BIRRAIO MENARESTA)

Costo: 75 euro (COMPRESO PRANZO AL PUB)

Iscrizione: allo 0362.900345 o a info@birrificiomenaresta.com o in Birrificio, P.zza Risorgimento 1, CARATE B.

