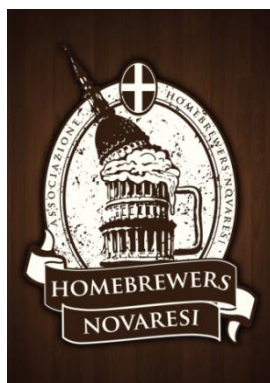


CORSO DI PRODUZIONE BIRRA FATTA IN CASA

METODO ALL GRAIN

Domenica 19 giugno 2015, presso il pub "The Old Tower" in Via Gibellini 14, 28100 Novara (NO), si terrà un corso tecnico-pratico di produzione birra fatta in casa con METODO ALL GRAIN, organizzato da:



Corso rivolto a tutti gli homebrewers ed appassionati che vogliono imparare la produzione della birra fatta in casa. Il corso prevederà nozioni teoriche e contestuali applicazioni pratiche.

PROGRAMMA (Orario: 10.00 – 17.00)

- Introduzione sui diversi metodi di birrificazione casalinga.
- Scelta degli ingredienti per realizzazione della ricetta.
- 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.

Pausa pranzo: hamburger, dessert, due birre di qualità

- Bollitura: descrizione teorica e pratica di tale fase.
- Luppatura: descrizione dei diversi tipi di luppolo disponibili sul mercato ed il loro ruolo, il loro confezionamento (pellets, plugs, estratti), assegnazione ad ogni tipologia di birra del suo luppolo, gestione della luppolatura.
- Raffreddamento del mosto: descrizione delle tecniche di raffreddamento.
- Riattivazione del lievito.
- 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 corso sarà tenuto da **Davide Bertinotti**, homebrewer e docente di produzione e cultura birraria, che spiegherà tutte le fasi della birrificazione all-grain dalla macinazione alla fermentazione, realizzando contestualmente una cotta su un attrezzatura casalinga.

Quota di partecipazione: 75 € (Già associati MoBI: 55 €)

Nella quota di partecipazione del corso è incluso:

- il pranzo
- il libro La Tua Birra Fatta in Casa 4a ed.
- un anno di quota associativa MoBI (per i nuovi soci)

Nel corso della giornata sarà anche possibile degustare produzioni birrarie casalinghe

Iscrizioni: online al sito MoBI. **ATTENZIONE! Solo 25 posti disponibili!**

Per informazioni: corsihb@movimentobirra.it

Oltre alle rispettive pagine FACEBOOK dei tre organizzatori.

