



Corso tecnico-pratico per HOMEBREWER

“Birra in casa: produci e degusta”



PER INFO E ADESIONI:

IAL Sardegna Srl Impresa Sociale

Sito: www.ialsardegna.it

Mail: oristano@ialsardegna.it

**Fondazione ITS Efficienza Energetica
Sardegna**

Sito: www.fondazioneitsmacomer.it

Mail: segreteria@fondazioneitsmacomer.it

Giorno 1: lezione teorica di 2 ore

- gli ingredienti per la produzione della birra
- cenni di tecnologia di produzione
- come costruire un impianto da home-brewer

Giorno 2: lezione teorico-pratica di 6 ore

- produzione di una cotta con l'impianto pilota da 50 litri e tecnologia di produzione
- analisi di tutte le fasi di produzione del mosto (macinazione, mash, lautering, sparge, bollitura, raffreddamento, inoculo)

Giorno 3: lezione teorica di 2 ore

- come sviluppare una ricetta
- gestione della fermentazione
- maturazione della birra

Giorno 4: lezione teorico-pratica di 2 ore

- imbottigliamento della birra prodotto durante la seconda lezione
- rifermentazione in bottiglia
- pulizia e sanitizzazione degli impianti

DOCENTI

Mauro Fanari ricercatore nell'ambito della ricerca applicata alla tecnologia del malto e della birra.

Mastro birraio esperto in sviluppo di ricette, selezione materie prime, gestione della produzione e produzione della birra.

Esperto in maltazione dell'orzo e di cereali alternativi quali farro, riso e grano saraceno e alla loro trasformazione in birra.

OBIETTIVI

Il corso si propone di offrire un'ampia e approfondita panoramica sugli argomenti fondamentali per chiunque voglia intraprendere un'attività legata alla produzione di birra artigianale.

QUOTA DI PARTECIPAZIONE

€ 200.00 a partecipante

Al termine del corso, a ciascun partecipante, verrà consegnata una bottiglia di birra prodotta ed imbottigliata durante il corso.

Il corso verrà avviato previo raggiungimento di un numero di iscritti pari a 25 partecipanti.

Le domande dovranno pervenire entro il 16 giugno 2017 presso la segreteria didattica dello IAL Sardegna – sede di Oristano

