



Affiliato



Corso Tecnico-Pratico

IMPARIAMO A FARE LA BIRRA IN CASA

Domenica 28 Marzo 2010 dalle ore 9.00 alle 18.00

presso "Le Tamerici" Str. Romana n.208 - San Biagio (MN)

Corso organizzato dal Circolo del Luppolo, rivolto a tutti gli homebrewers ed appassionati che voglio passare all'All-Grain o che voglio imparare di più su questa tecnica di produzione della birra fatta in casa.

PROGRAMMA

- Riattivazione del lievito;
- Preparazione dell'acqua calda per la saccarificazione;
- Illustrazione del ragionamento applicato per preparare una ricetta;
- Macinazione: utilizzo di un mulino apposito da homebrewer, descrizione del macinato ottenuto, pregi e svantaggi di tale mulino.
- Inizio della saccarificazione: descrizione teorica e pratica di tale fase, descrizione a richiesta dei partecipanti dei diversi tipi di saccarificazioni esistenti nelle principali nazioni di cultura birraria (Belgio, Germania e Gran Bretagna), descrizione dei tipi di malto esistenti in commercio ed il loro ruolo in una ricetta, test dello iodio.
- Fase di separazione del mosto: descrizione teorica e pratica della fase di filtrazione, illustrazione delle diverse tecnologie di separazione delle trebbie esistenti, misura del grado Plato nei momenti opportuni e spiegazione del significato di tale misura saccarometria. Il grado Plato è l'unità di misura utilizzata in Europa continentale e riconosciuta dall'EBC (European Brewing Convention).
- Ebollizione: descrizione teorica e pratica di tale fase, illustrazione delle diverse tecnologie esistenti;
- Luppolutura: 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 luppolutura;
- Misura del grado Plato;
- Raffreddamento del mosto: elencazione delle diverse tecnologie di raffreddamento, il loro costo, i loro vantaggi e difetti;
- Travaso nel recipiente di fermentazione;
- Inoculo dei lieviti e discorso sui diversi stili birrari relativamente alla fermentazione;
- Diversi tipi di fermentazione esistenti;
- Come costruire un impianto hobbistico.

Il corso sarà tenuto dal Dott. **Fabiano Toffoli**, birraio di origine Belga, laureato in Scienze Agrarie che ha frequentato, a scopo di tirocinio formativo, numerose fabbriche di birra e malterie in diversi paesi europei, nonché titolare del Birrifico "32 Via dei Birrai". Fabiano spiegherà tutte le fasi della birrificazione all-grain dalla macinazione alla fermentazione mentre **Marco Bellini**, **Andrea De Maldè** e **Fabio Gabbioli** realizzeranno una cotta in diretta su di un impianto casalingo.

Quota di partecipazione comprensiva di pranzo: € 50,00 per i Soci del Circolo del Luppolo, € 55,00 per i soci Unionbirrai e MoBI e € 60,00 per tutti gli altri.

Iscrizioni: info@circolodelluppolo.net Info: 335 5296765