



Corso Homebrewing

Come fare la birra in casa

Il “Corso Produzione Birra” è rivolto a tutte le persone interessate a cimentarsi con l’arte della produzione di birra in proprio, ed è pensato per fornire tutti gli strumenti, attraverso un percorso teorico e pratico, per iniziare subito a produrre birra da se con il metodo All Grain (solo grani – metodo utilizzato nei birrifici).

PROGRAMMA

Il “Corso Produzione Birra” è articolato in un'unica lezione della durata di circa 8 ore continuative. Il corso, articolato come sopra descritto, affronterà i seguenti argomenti:

Parte teorica:

- Presentazione Docenti e Associazione FERMENTO SARDO;
- Introduzione sui differenti sistemi di produzione casalinghi della birra, con particolare riferimento alla produzione All Grain;
- Nozioni generali sulla birra;
- Gl’ingredienti: Malti (base e malti speciali), Luppoli, Spezie e Lieviti;
- Le attrezzature, Pentole, Fermentatori e Strumenti Vari;
- La ricetta: il primo passo per la definizione della birra da produrre;
- Sanitizzazione dell’attrezzatura.

Parte pratica:

- Processo produttivo;
 - Macinazione: attrezzature per la macinazione, tecniche e modalità corrette.
 - Ammostamento (mash per infusione): tecniche di mash, single step, multistep, protein rest, saccarificazione, mashout. Temperatura e durata degli step. Influenza delle temperature e del pH sul prodotto finito. Test della tintura di iodio. Fase pratica del mash;
 - Filtrazione (sparging): metodi e attrezzature per la filtrazione. Fly-sparge, Batch-sparge, no-sparge. Fase pratica della filtrazione.



- Bollitura: funzione della bollitura. Luppatura del mosto, effetti del luppolo, determinazione dell'amaro e dell'aroma nel prodotto finito. Fasi pratiche della bollitura e della luppatura.
- Raffreddamento: attrezzature e tecniche di raffreddamento. Precauzioni e durata del raffreddamento. Fase pratica del raffreddamento.
- Fermentazione: dallo starter all'inoculo del lievito. Ossigenazione corretta del mosto. Controllo della temperatura in fermentazione. Durata della fermentazione.
- Imbottigliamento: rifermentazione in bottiglia e "gasatura" della birra. Rifermentazione e maturazione della birra.
- Fai da te: esempi pratici di autocostruzione di attrezzatura per l'homebrewing, cenni sulle possibili automazioni e ottimizzazioni degli impianti domestici.

La fase pratica sarà affrontata eseguendo dal vivo una cotta di birra col metodo All Grain (solo grani) in tutte le sue fasi affiancate a spiegazioni teoriche del processo.

Calendario e struttura:

Sabato 19 Novembre 2016;

Orario 10.30 – 17.30 circa;

Gli orari potranno subire lievi cambiamenti a seconda delle esigenze della maggioranza dei corsisti e dei docenti;

Il corso si terrà presso la Villa Sa Istrana – di fianco al rifornitore Tamoil lungo la Tangenziale Ovest ad Olbia.

Importo del corso:

- Per gli iscritti a Fermento Sardo e MoBi: € 70,00 per corsista; *
- Per i non iscritti: € 85,00 per corsista;

Nella quota sopra citata è incluso il pranzo e vari assaggi di birre;

** N.B.: Le sconti sono riservati per tutti coloro che hanno aderito al progetto Fermento Sardo entro il 18 Ottobre 2016;*

Come iscriversi

L'iscrizione si intende perfezionata al momento del ricevimento da parte di Fermento Sardo del modulo di adesione allegato al presente programma. Lo stesso dovrà essere inviato via mail



CLUB ASSOCIATO



all'indirizzo info@fermentosardo.it o consegnato a mano previo accordo telefonico a uno dei soci, debitamente compilato in tutte le sue parti e corredato dell'attestazione di pagamento dell'intero corso. Il corso è a numero chiuso.

Modalità di pagamento

L'intera quota di partecipazione deve essere versata all'atto dell'iscrizione effettuando il pagamento tramite:

- In contanti ai membri dell'associazione previo accordi telefonici;
- Bonifico Bancario a:
Associazione Brassicola FERMENTO SARDO
Unicredit Banca S.p.a.
Filiale di Olbia – Corso Umberto
Codice IBAN: IT 28 O 02008 84982 000101875201

Importante nelle causali del bonifico indicare il nome e cognome del corsista;

Materiale didattico consegnato:

- Libro - La Tua Birra Fatta in Casa;
- Block notes e penna;
- Attestato di partecipazione;
- Borsa porta materiale;

Per eventuali delucidazioni potete scrivervi all'indirizzo mail info@fermentosardo.it oppure telefonare a:

- Alessandro 347.5520205
- Giuseppe 327.8396040
- Marco 347.8391761

Associazione Brassicola FERMENTO SARDO

Il Presidente

Giuseppe Chighini

Pagina 3/4

ASSOCIAZIONE BRASSICOLA FERMENTO SARDO

Sede legale: Via Dei Ginepri, n°9/A – 07026 Olbia (SS) – C.F.: 91041270900
www.fermentosardo.it – info@fermentosardo.it – Cell.: 327.8396040



CLUB ASSOCIATO



**CORSO DI PRODUZIONE BIRRA
DOMANDA DI ADESIONE
Olbia, Sabato 19 Novembre 2016**

Il/la sottoscritto/a _____, nato/a a _____ (____)
il _____._____._____, C.F. _____ residente in Comune di
_____ (____), nella Via _____, n° _____,
Cell.: _____, mail _____

FORMALIZZA

l'iscrizione al suddetto corso, accettando le clausole relative alle modalità di partecipazione, iscrizione e pagamento. Dichiaro pertanto di avere letto per intero e accetta tutto ciò quanto riportato nel programma del corso.

Recesso e disdetta:

Il diritto di recesso potrà essere effettuato comunicando la disdetta via mail all'indirizzo info@fermentosardo.it, tale diritto potrà essere esercitato rispettando le seguenti modalità:

- Entro quindici giorni precedenti la data dell'inizio del corso, potrà recedere e verrà rimborsato dell'intera quota versata;
- Entro cinque giorni precedenti la data dell'inizio del corso potrà recedere pagando un corrispettivo pari al 50% della quota;
- Nei cinque giorni precedenti l'inizio del corso, potrà recedere, ma in tal caso verrà trattenuta l'intera quota versata;

Ai sensi degli Art. 1341 e 1342 C.C. si approva espressamente la clausola relativa alla disdetta.

Data _____

Firma _____

Informativa sulla Privacy ai sensi dell'Art.13 D.lgs.196/03 e succ. convenzioni

Ai sensi del D. Lgs n. 196/2003 le informazioni fornite, di cui viene garantita la massima riservatezza, verranno trattate per finalità di gestione amministrativa dei corsi. I dati potranno essere utilizzati per la creazione di un archivio ai fini dell'invio (via e-mail, sms o a mezzo posta) di proposte per corsi e iniziative varie curate dall'Associazione Brassicola FERMENTO SARDO. Potrete accedere alle informazioni in nostro possesso ed esercitare i diritti di cui all'art. 7 della legge (aggiornamento, rettifica, integrazione, cancellazione etc.) inviando una richiesta scritta a Associazione Brassicola FERMENTO SARDO - Via Dei Ginepri, 9/A - 07026 Olbia (OT) oppure via mail a info@fermentosardo.it - titolare del trattamento dei dati.

DA INVIARE, DEBITAMENTE COMPILATA, VIA MAIL A: info@fermentosardo.it