

## Corso Homebrewing - Come fare la birra in casa



**Categoria:**

[Formazione](#) [2]

**Fonte:**

[FB](#) [3]

Il “Corso Produzione Birra” è rivolto a tutte le persone che si vogliono cimentare con l’arte della produzione di birra in casa, ed è pensato per fornire tutti gli strumenti attraverso un percorso teorico e pratico, per proseguire con maggiori nozioni a produrre birra da se con il metodo All Grain (solo grani – metodo utilizzato nei birrifici).

### PROGRAMMA

Il “Corso di Homebrewing” è articolato in tre lezioni, di cui due teoriche e una pratica. Il corso, articolato come sopra descritto, affronterà i seguenti argomenti:

Lezione n° 1 – 19 Febbraio 2019 - dalle 19.30 alle 22.00

- Presentazione Docenti e Associazione FERMENTO SARDO;
- Le materie prime che compongono la birra;
- I cereali per la produzione della birra, la maltazione, i malti base, i vari tipi di malti speciali, caratteristiche e % di utilizzo;
- Acqua, pH e correzione del pH;
- Temperature di infusione mash-in;
- Cenni sugli enzimi e loro caratteristiche;
- Ammostamento, single step, multi step, acid rest, protein rest, saccarificazione e conversione degli amidi;
- Test della tintura di iodio;
- Mash Out;
- Filtrazione, Bach Sparging e Fly Sparging;

Lezione teorica.

Lezione n° 2 - 21 Febbraio 2019 - dalle 19.30 alle 22.00

- Luppolo, proprietà e caratteristiche. Alfa Acidi, Beta Acidi, varietà e tipologia di confezionamento, % di utilizzo;
  - Spezie e ingredienti extra;
  - Bollitura e raffreddamento;
  - Lievito, proprietà, caratteristiche e propagazione, tipologia di confezionamento e starter;
  - Vari tipi di fermentazione, alta, bassa e spontanea;
  - Problemi derivanti dalla fermentazione;
  - Ossigenazione mosto;
  - Processo della fermentazione;
  - Tipologie di fermentatori, travasi, Final Gravity, priming e imbottigliamento, maturazione;
  - Realizzazione della ricetta ;
- Lezione teorica.

Lezione n° 3 – 23 Febbraio - dalle 13.30 alle 19.30

- 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, "gasatura" 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.
- Lezione pratica.

Calendario e struttura:

Lezione n° 1 - Martedì 19 Febbraio 2019 ;

Orario 19.30 – 22.00 circa;

Lezione n° 2 - Giovedì 21 Febbraio 2019 ;

Orario 19.30 – 22.00 circa;

Lezione n° 3 - Sabato 23 Febbraio 2019 :

Orario 13.00 – 19.30 circa;

Gli orari non subiranno cambiamenti;

La location del corso verrà comunicata ad avvenuta iscrizione.

Importo del corso:

- Per gli iscritti a Fermento Sardo: €. 150,00 per corsista;

- Per i non iscritti: €. 165,00 per corsista;

\* N.B.: Le scontistica è riservata per tutti coloro che hanno aderito al progetto Fermento Sardo entro il 01 Gennaio 2019;

Varie:

- Durante le varie lezioni, sarà possibile portare le proprie produzioni, per un confronto e un beer tasting;

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 all'indirizzo [info@fermentosardo.it](mailto:info@fermentosardo.it) <sup>[4]</sup> 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, max 20 posti.

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” di Davide Bertinotti e Massimo Faraggi;

- Block notes e penna;

- Attestato di partecipazione;

- Borsa porta materiale;

Per eventuali delucidazioni potete scrivervi all'indirizzo mail [info@fermentosardo.it](mailto:info@fermentosardo.it) <sup>[4]</sup> oppure telefonare a:

- Serafino 347.2705162

- Alessandro 347.5520205

- Marco 347.8391761

**Data di scadenza:**

Martedì, 19 Febbraio, 2019

<sup>[5]</sup>

---

**URL sorgente:** <https://informacittaolbia.spsr.org/categoria/formazione/corso-homebrewing-come-fare-la-birra-casa>

## Collegamenti

[1] [https://informacittaolbia.spssrl.org/sites/default/files/articoli-categoria/immagini/corso\\_di\\_homebrewing.jpg](https://informacittaolbia.spssrl.org/sites/default/files/articoli-categoria/immagini/corso_di_homebrewing.jpg)

[2] <https://informacittaolbia.spssrl.org/categoria/formazione>

[3] <https://www.facebook.com/events/1020140804841104/>

[4] <mailto:info@fermentosardo.it>

[5]

<https://www.addtoany.com/share?url=https%3A%2F%2Finformacittaolbia.spssrl.org%2Fcategoria%2Fformazione%2Fhomebrewing-come-fare-la-birra-casa&title=Corso%20Homebrewing%20-%20Come%20fare%20la%20birra%20in%20casa>