



CORSO PER LA TUA CULTURA SULLA BIRRA !

*Relatore: Flavio Cimardi – Biersommelier “ Diplomato presso:
la Akademie Doemens für Brauwesen und Getränketechnologie di Gräfelfing / Monaco di Baviera ”
(Accademia per la produzione della birra e tecnologie delle bevande)*

4 serate sulla degustazione della birra di 2,5h circa

1^ SERATA giovedì 19 Gennaio 2012 ore 21,00

Cenni di storia e geografia della Birra
La Degustazione - degustazione 3 birre

2^ SERATA giovedì 26 Gennaio 2012 ore 21,00

Le Materie Prime (Acqua - Malto – Luppolo – Lievito)
Classificazione e Stili della Birra - Fermentazione Spontanea
Bassa Fermentazione – Alta Fermentazione - degustazione 3 birre

3^ SERATA giovedì 2 Febbraio 2012 ore 21,00

La Produzione - Ammostamento – Cottura - Fermentazione
Temperature di servizio – Tipo di Bicchiere – Metodi di Spillatura - degustazione 3 birre

4^ SERATA giovedì 9 Febbraio 2012 ore 21,00

Comprare – Abbinare - Birra e Salute
Come fare la spesa – conservare e abbinare - degustazione 3 birre

Corso interno completamente gestito dalla Associazione