

A chi è rivolto

Il Corso è rivolto ad operatori del settore delle microbirrerie, brewpub, neoassunti e dipendenti delle aziende birrarie con una minima esperienza nel settore.

I contenuti del Corso

Le lezioni, per un totale di 40 ore, si svolgeranno presso la sede del CERB di Casalina e tratteranno i seguenti argomenti:

Argomento
Storia della birra I vari tipi di birra Geografia della birra
Materie prime (acqua, malto, luppolo, grani crudi, materiali ausiliari)
Tecnologia produzione (malto)
Tecnologia produzione (mosto)
Tecnologia fermentazione e lieviti
Packaging
Degustazione
Esercitazione pratica impianto pilota
Come si legge un'analisi (materie prime, birra)
Prova finale

In collaborazione con:



Associazione degli Industriali della Birra e del Malto

Obiettivi

Il Corso si prefigge l'obiettivo di formare **TECNICI BIRRARI**. I partecipanti, sia attraverso lezioni teoriche in aula, sia attraverso lezioni pratiche su un impianto pilota per la produzione del malto e della birra, verranno formati su tutti i principali processi e le tecnologie che dalle materie prime portano al prodotto finito (maltaggio, ammostamento, fermentazione, maturazione e confezionamento).

Inoltre, attraverso un percorso di degustazione, si fornirà ai partecipanti lo strumento principale per capire e riconoscere le caratteristiche qualitative del prodotto e dei semilavorati, gestire il processo, attuarne l'ottimizzazione verso la tipologia di birra che si intende produrre.



II CERB

Il CERB, è il **primo Centro di Ricerca sulla Birra** nato in Italia, ha come obiettivo la promozione dell'eccellenza nella **RICERCA**, nella **SPERIMENTAZIONE**, nella **FORMAZIONE** e nelle **ANALISI** nel settore Agroalimentare, con particolare riferimento alla birra e sue materie prime.

Il CERB vuole essere un "luogo d'incontro" finalizzato alla ricerca nel campo della produzione, dello sviluppo e della certificazione qualitativa della birra, per la migliore tutela del consumatore e della qualità del prodotto, ma anche un punto di scambio in cui si possa svolgere una formazione specifica degli studenti e non solo.

