



MOBI WE'RE HOME BREWERS



### PROGRAMMA DEL CORSO

scelta degli ingredienti, macinazione, ammostamento, filtrazione del mosto, bollitura, luppolatura, raffreddamento del mosto, inoculo dei lieviti ed ossigenazione, imbottigliamento, maturazione e conservazione, assemblaggio impianto hobbistico

# CORSO PRODUZIONE BIRRA

**13** OTTOBRE 2019  
H 9.30 / 17.30

**CIRCOLO ARCI ZENZERO**  
VIA GIOVANNI TORTI, 35 - GENOVA

**DOCENTE MASSIMO FARAGGI**

**HOMEBREWING LIVELLO BASE**

CORSO TEORICO PRATICO CON COTTA IN DIRETTA



info, domande e prenotazioni  
[www.movimentobirra.it](http://www.movimentobirra.it)  
corsi@movimentobirra.it

**costo: SOCI MOBI € 55 - NON SOCI MOBI € 75**  
nella quota di partecipazione al corso sono inclusi:  
il pranzo  
il libro LA TUA BIRRA FATTA IN CASA  
un anno di quota associativa MOBI (per i non soci)