



CORSO PRODUZIONE BIRRA

HOME BREWING LIVELLO BASE

CORSO TEORICO PRATICO CON COTTA IN DIRETTA

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

10 APRILE 2022
H 9.30 / 17.30

CIRCOLO ARCI ZENZERO
VIA GIOVANNI TORTI, 35 - GENOVA

DOCENTE MASSIMO FARAGGI

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)



Info, domande e prenotazioni:
www.movimentobirra.it
corsihb.mobi@gmail.com