

Programmazione del corso:

Parte 1 Germania

Orario	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì	Sabato
08:00 – 09:30	Storia della produzione della birra	Metodi internazionali della produzione di birra	Mescita della birra tecnica, igiene, cura del bicchiere	Addestramento degustatore Stili di birra e gusti indesiderati	Addestramento degustatore Stili di birra e gusti indesiderati	Esame pratico 1
10:00 – 11:30	Materie prime della birra	Metodi internazionali della produzione di birra	Mescita della birra tecnica, igiene, cura del bicchiere	Addestramento degustatore Stili di birra e gusti indesiderati	Pratica - Sensoriale	
11:30 – 12:15	Degustazione guidata Stili di birra I	Degustazione guidata Stili di birra II	Degustazione guidata Stili di birra III	Addestramento guidato sui Gusti indesiderati I	Addestramento guidato sui Gusti indesiderati II	
13:00 – 14:30	Tecnologia della produzione	Metodi internazionali della produzione di birra	Mescita della birra tecnica, igiene, cura del bicchiere	Addestramento degustatore Stili di birra e gusti indesiderati	Addestramento degustatore Stili di birra e gusti indesiderati	
15:00 – 17:00	Tecnologia della produzione	Birre internazionali e regioni di birra	Mescita della birra tecnica, igiene, cura del bicchiere	Pratica – Sensoriale	Pratica – Sensoriale	
			Visita e serata alla Doemens	Visita di un birrificio		

Parte 2 Italia

Orario	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì	Sabato
08.00	Inizio corso					
09:00 – 10:00	Pratica: Produzione birra	Birra & Arte Culinaria	1° Esame scritto	Birra & Marketing	La Carta della Birra	2° Esame scritto
10:15 – 11:45	Pratica: Produzione birra	Birra & Pietanze: Cucinare con birra & Corretto abbinamento	Il consumatore di birra Fattori psicologici: Trend e prospettive future della birra	Birra & Marketing	Birra & Bicchiere	
12:00 – 12.45	Bierroulette	Degustazione Stili di birra IV	Degustazione Stili di birra V	Degustazione Stili di birra VI	Addestramento degustatore Scelta del bicchiere	
13:30 – 15:00	Pranzo	Pranzo con Birra & Pesce	Pranzo Birra e Formaggio	Pranzo	Pranzo	
15:15 – 16.45	Esame pratico Mescita	Birra & Pietanze: Cucinare con birra & Corretto abbinamento	La Storia della Birra Italiana	Birra & Salute Birra & Legge	Esame pratico: Il Biersommelier nella gastronomia	
17.00 – 18.00	Pratica: Produzione birra Creativa		Birra & Cocktail	Degustazione Birre d'annata e cioccolato		
20.00		Cena degustazione Birra & Carne		Compito individuale: Concezione di un evento con la birra	Compito individuale: Ideare una carta della birra	

Stile di birra I: Birre Lager tedesche e austriache (Pils, Märzen, Export, Schwarzbier, Helles, Zwickl)

Stile di birra II: Birre tedesche e austriache di alta fermentazione (Weizenbiere, Altbier, Kölsch, Berliner Weiße ecc.)

Stile di birra III: Birre belghe (Trappiste, Lambic, Geuze, Witbier ecc.)

Stile di birra IV: Ale inglese (Stout, Porter, IPA, Brown Ale ecc.)

Stile di birra V: Birre Bock (doppio malto) bassa e alta fermentazione + Degustazione Birra & Formaggio

Stile di birra VI: Birre Speciali (Erbe aromatiche, Frutta, altri lieviti, Cereali non maltati ecc.)

Stile di birra VII: Birre d'annata