










## CERB - Centro di Eccellenza per la Ricerca sulla Birra – CALENDARIO CORSI 2017

	<p><b>CORSO BASE SULLA PRODUZIONE DELLA BIRRA</b> 16-17 MARZO 2017 e 21-22 SETTEMBRE 2017</p> <p>L'obiettivo del corso – è quello di coinvolgere ed avvicinare al settore birrario nuovi appassionati, nonché ampliare ed approfondire la conoscenza della birra nel panorama alimentare italiano - durata 2 giorni.</p> <p>La quota di partecipazione è di 350 euro. <a href="#">per maggiori informazioni...</a></p>
	<p><b>COME DIVENTARE BIRRAIO</b> 20-25 MARZO 2017 e 16-21 OTTOBRE 2017</p> <p>Il corso esplora alcune tematiche e criticità della filiera della produzione della birra. Le lezioni teoriche e pratiche esaminano le materie prime, la produzione del mosto, la fermentazione, il confezionamento e la rifermentazione. In programma una giornata intera insieme ad un mastro birraio che affronta le problematiche reali del processo produttivo - durata 6 giorni. La quota di partecipazione è di 1.350 €. <a href="#">per maggiori informazioni...</a></p>
	<p><b>CORSO AVANZATO IN TECNOLOGIE BIRRARIE</b> 8-17 MAGGIO 2017</p> <p>Il corso approfondisce in maniera dettagliata la produzione della birra e del malto, la progettazione di un impianto, l'analisi dei costi, le accise. In programma una giornata intera insieme ad un mastro birraio e una giornata di pratica sulla produzione del mosto con i tecnici del CERB - durata 9 giorni.</p> <p>La quota di partecipazione è di 2.500 €. <a href="#">per maggiori informazioni...</a></p>
	<p><b>DEGUSTAZIONE TECNICA DELLA BIRRA</b> 6-7 APRILE 2017</p> <p>L'obiettivo del corso è quello di fornire un utile strumento per chi già opera nel settore birrario e per chi intende approfondire le conoscenze e la tecnica della degustazione. Oltre alle lezioni frontali, sono previste degustazione di pregi e difetti, valutazione sensoriale di materie prime e di alcuni stili di birra - durata 2 giorni.</p> <p>La quota di partecipazione è di 550 €. <a href="#">per maggiori informazioni...</a></p>
	<p><b>TECNICA DI GESTIONE DEL LIEVITO E FERMENTAZIONE</b> 9-10 NOVEMBRE 2017</p> <p>Il corso approfondisce le conoscenze tecniche ed organizzative della gestione del lievito, del recupero del lievito, della fermentazione e della rifermentazione in bottiglia e fusto - durata 2 giorni.</p> <p>La quota di partecipazione è di 500 €. <a href="#">per maggiori informazioni...</a></p>
	<p><b>IL LUPPOLO</b> 21-22 APRILE 2017</p> <p>Durante il corso verranno trattati i possibili utilizzi del luppolo in birrificio e l'influenza sulle caratteristiche organolettiche e sensoriali della birra. Focus sulle possibili tecniche di dry-hopping utilizzabili - durata 2 giorni.</p> <p>La quota di partecipazione è di 550 €. <a href="#">per maggiori informazioni...</a></p>
	<p><b>COLTIVAZIONE DEL LUPPOLO</b> 16-17 NOVEMBRE 2017</p> <p>Esperti provenienti dalla Germania approfondiranno tematiche relative alla produzione del luppolo, alle tecniche di coltivazione, alla corretta gestione della raccolta ed alla trasformazione. Obiettivo del corso è quello di fornire più informazioni possibili per lo sviluppo di un impianto di produzione di luppolo - durata 2 giorni. La quota di partecipazione è di 550 €. <a href="#">per maggiori informazioni...</a></p>

Le attività si svolgeranno presso la sede del CERB di Casalina di Deruta, e, per quanto riguarda l'alloggio, si può trovare disponibilità presso alberghi e agriturismi della zona. Per l'iscrizione è sufficiente eseguire, entro 15 giorni dalla data di inizio del corso, un bonifico bancario intestato a: Università degli Studi di Perugia, Centro di Eccellenza per la Ricerca sulla Birra, IBAN IT 42 H 02008 03043 000029493782, specificando, nella causale, il corso di interesse e i dati per la fatturazione (Ragione sociale, CF e P.IVA nel caso in cui la fattura debba essere intestata ad un'azienda; oppure Nome, Cognome, indirizzo e CF nel caso in cui la fattura debba essere intestata ad una persona fisica).