



## PROGRAMMA DI MASSIMA ANNO SOCIALE 2018

### MAGGIO

- Presentazione dell'Associazione, obiettivi e finalità.
- Assaggio libero delle birre autoprodotte portate dal Direttivo con spazio a domande e risposte.

### GIUGNO

- Incontri informali e liberi tra i Soci che potranno portare loro produzioni per condividerle e ricevere i consigli dal Mastro Birraio dell'Associazione.
- Serata introduttiva sull'assaggio delle birre (prima parte). Tecniche di assaggio, cosa aspettarsi. Differenze tra errori e gusti personali .

### LUGLIO

- Incontri informali e liberi tra i Soci che potranno portare loro produzioni per condividerle e ricevere i consigli dal Mastro Birraio dell'Associazione.
- Serata introduttiva sull'assaggio delle birre (seconda parte). Ultimi difetti, uso della scheda di valutazione sensoriale, discussione finale.

### AGOSTO

- Stili di birre. Breve storia sulle "belghe". Differenze e principali stili, assaggio e valutazione.
- Le birre e le spezie: le vegetable beers, la storia americana e la nascita della pumpkin beer, la birra con la zucca. Creazione di una ricetta in modo che si possa poi brassarla per Halloween.

### SETTEMBRE

- Incontri informali e liberi tra i Soci che potranno portare loro produzioni per condividerle e ricevere i consigli dal Mastro Birraio dell'Associazione..
- Approfondimento sulle tecniche di produzione del mosto: differenze tra mashing e steeping, le diverse temperature e le diverse soste, differenze tra batch sparge, fly sparge, no sparge. Il parti-gyle e il mash reiterato.

### OTTOBRE

- Gita sociale in un birrificio: visita all'impianto di produzione con spiegazione del processo, il trattamento della materia prima. Degustazione.
- Incontri informali e liberi tra i Soci che potranno portare loro produzioni per condividerle e ricevere i consigli dal Mastro Birraio dell'Associazione.

### NOVEMBRE

- Assaggio e valutazione delle birre per halloween, opinioni e brainstorming su come migliorare le ricette o i processi produttivi.
- Incontri informali e liberi tra i Soci che potranno portare loro produzioni per condividerle e ricevere i consigli dal Mastro Birraio dell'Associazione.
- Capire l'acqua: cenni sulle reazioni chimiche, il ph, i principali elementi chimici da controllare e le sostanze per farlo; come leggere un rapporto dell'acqua, i principali profili storici e la loro reale utilità.

### DICEMBRE

- Assemblea Sociale, presentazione calendario attività 2019. Scambio degli auguri.
- Incontri informali e liberi tra i Soci che potranno portare loro produzioni per condividerle e ricevere i consigli dal Mastro Birraio dell'Associazione.
- Assaggio di birre natalizie.

Il Presidente  
Giovanni Messineo