


*istri*



# ART OF BREWING

**CORSO DI BIRRAIO ARTIGIANO**

**CON DEGUSTAZIONE**





## ART OF BREWING

La nuova versione del corso di birraio cambia veste, format e nome, vi presentiamo **Art of Brewing**. La nuova struttura, agile e snella, focalizza maggiormente l'attenzione sul processo di produzione e conoscenza della materia prima e del prodotto finito.

Il progetto prevede **45 ore di formazione** così suddivise:

- **18 ore di attività teorica** in materia brassicola;
- **6 ore di laboratorio di degustazione e analisi sensoriale** di vari stili birrari;
- **21 ore di laboratorio pratico** presso il birrificio artigianale del territorio.

Grazie alla formazione sarà possibile **acquisire le conoscenze e le abilità di base utili per potersi cimentare nella produzione della birra**.

## CHI PUO' PARTECIPARE

Il corso è rivolto a **persone di tutte le età purché maggiorenni** e non richiede il possesso di alcun titolo di studio specifico e/o conoscenze pregresse nel settore.

## UN MONDO DI PROFUMI E SAPORI

Chimica, fisica e natura combinati assieme per ottenere una esplosione di profumi e sapori che solo la birra ci può regalare. Pils, ale, saison, weisse, blanche, IPA, amara, fruttata, chiara, torbida... **impara le basi, apprendi il processo di birrificazione e inizia a produrre birra di buona qualità**.

Durante la formazione avrai l'opportunità di apprendere e metterti alla prova producendo le tue birre, conoscere le materie prime, il processo di produzione e imparare a distinguere i vari stili birrari.

L'ottenimento di una birra di qualità non può prescindere da un'**accurata scelta delle materie prime** e una **corretta gestione del processo produttivo**, attività per le quali sono necessari un sufficiente livello di conoscenza, abilità, attenzione e cura.

E un buon prodotto finale, la birra, per poterlo valorizzare al meglio, va riconosciuto e valutato attraverso i nostri sensi. Attraverso il percorso imparerai anche le **tecniche di base per una corretta degustazione e analisi sensoriale** da un punto di vista visivo, olfattivo e gustativo.



## LE FASI DEL PROGETTO

Il nostro corso "Art of Brewing" è articolato in **5 fasi**:

- |               |   |
|---------------|---|
| <b>FASE 1</b> | <b><i>Formazione teorica online</i></b><br>Formazione necessaria per acquisire le conoscenze di base indispensabili per operare in birrificio durante la parte pratica, dapprima con il formatore e in autonomia successivamente alla conclusione del corso. Le lezioni teoriche si svolgeranno a distanza in modalità LIVE con possibilità di interagire con i formatori. In caso di assenza potrai rivedere la lezione registrata fino ai tre mesi successivi alla conclusione del corso. |
| <b>FASE 2</b> | <b><i>Formazione pratica presso il birrificio del territorio</i></b><br>Questa fase ti permetterà di mettere in pratica le conoscenze acquisite durante l'attività d'aula e di acquisire le abilità e le competenze necessarie per cominciare a produrre la tua birra.  |
| <b>FASE 3</b> | <b><i>Formazione teorico-laboratoriale sugli stili con degustazione e cenni sull'analisi sensoriale</i></b><br>Questa fase, svolta anch'essa in presenza, ti permetterà di degustare diversi stili di birra, coglierne le sfumature e applicare le tecniche per giungere ad una valutazione critica ed oggettiva.   |
| <b>FASE 4</b> | <b><i>Verifica degli apprendimenti</i></b><br>Consiste nella valutazione dell'apprendimento attraverso specifiche richieste finalizzate ad osservare e valutare il livello di padronanza degli argomenti trattati durante il percorso.  |
| <b>FASE 5</b> | <b><i>Evento Extra</i></b><br>Insieme ai tuoi colleghi avrai l'opportunità di assistere all'intero ciclo di produzione della birra del birrificio prodotta con l'impianto professionale.  |





## MODULI FORMATIVI E CONTENUTI

### 1 ***Tutto sulla birra - 3 ore***

Introduzione al mondo della birra, la storia e il processo produttivo dalla materia prima al prodotto finito.

### 2 ***Il processo di birrificazione - 15 ore***

Materie prime, ingredienti e selezione qualitativa; le fasi del processo produttivo, le attrezzature e gli impianti: maltazione, macinatura, ammostamento, cottura, fermentazione, condizionamento, stabilizzazione, filtrazione e imbottigliamento; conservazione della birra; homebrewing: produzione e attrezzature; procedure per la progettazione di una ricetta; procedure operative volte a prevenire i rischi di contaminazione chimica, fisica e microbiologica.

### 3 ***Laboratorio pratico - 21 ore***

Laboratorio dedicato al processo produttivo: dalla scelta delle materie prime, alla produzione, all'imbottigliamento e allo stoccaggio del prodotto finito; creazione di diverse ricette e produzione di due differenti birre.

### 4 ***Gli stili, la degustazione e l'analisi sensoriale - 6 ore***

Conoscenza dei più importanti stili birrari, affinamento delle tecniche di degustazione e di valutazione della birra attraverso l'allenamento dei sensi.

#### - ***Verifica di fine corso***

I partecipanti, suddivisi in piccoli gruppi, avranno l'opportunità di dimostrare le conoscenze e le abilità apprese attraverso la descrizione dell'intero processo produttivo. Potranno assistere alla verifica altri soggetti esterni (es. rappresentanti comunali).

#### - ***Evento Extra***

Gli allievi, collettivamente o suddivisi in gruppi, hanno l'opportunità di assistere all'intero ciclo di produzione della birra del birrifico.

## QUANTO DURA IL CORSO?

Il corso ha una durata di **circa 4 mesi** e si svolge nel **periodo compreso tra i mesi di novembre e febbraio**. Questa programmazione permette al partecipante di assimilare le nozioni teoriche con più facilità, dedicando il giusto tempo alla formazione, senza trascurare lavoro e vita privata.

La rappresentazione grafica che segue illustra la programmazione temporale delle attività.





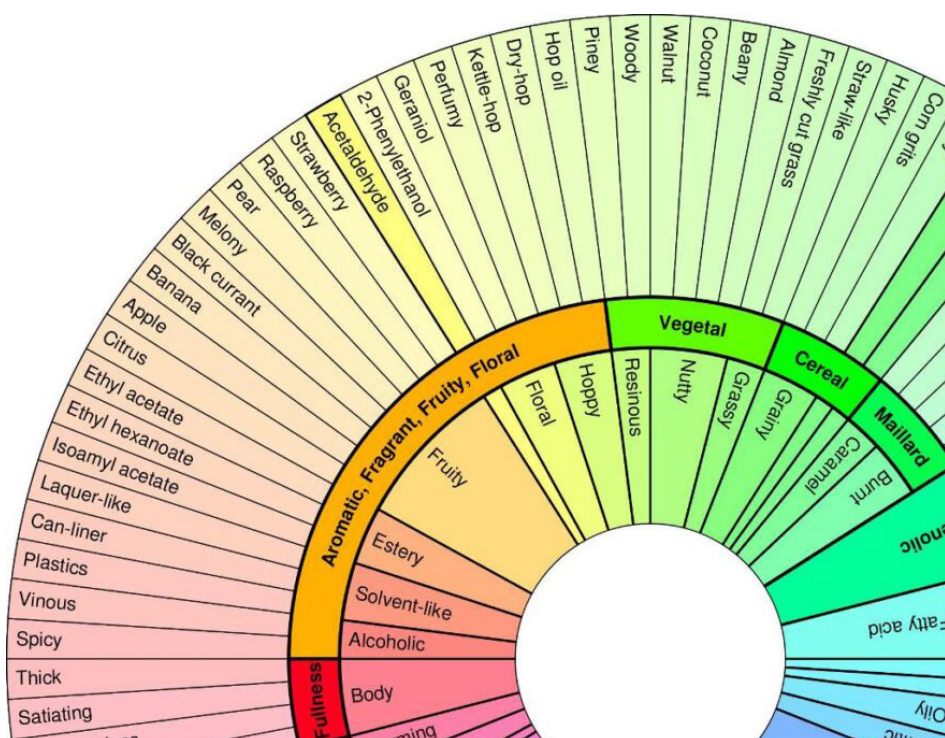


## LA DEGUSTAZIONE E L'ANALISI SENSORIALE DELLA BIRRA

L'**Analisi sensoriale** della birra è una pratica che trova applicazione durante il processo di **degustazione**. Consiste nella **valutazione critica** e il più possibile **oggettiva** del prodotto che analizziamo e comporta la conoscenza di particolari tecniche, del **corretto uso dei nostri sensi** e di **tanto allenamento**.

Colore, limpidezza, consistenza ed effervescenza, per alcune birre, rappresentano soltanto le prime caratteristiche da analizzare attraverso un primo **esame visivo**. Con l'**olfatto** abbiamo la possibilità di individuare i sentori che ci portano a riconoscere le materie prime al suo interno, lo stato evolutivo o un difetto. Grazie poi all'**esame gustativo** abbiamo l'opportunità di acquisire tante altre importanti informazioni, tra cui l'equilibrio gustativo, il corpo, l'intensità, la persistenza, l'equilibrio e la qualità.

Acquisire le basi di questa importante e affascinante disciplina ti consente di **conoscere più a fondo la birra che produci e che bevi**, cogliere le sue varie sfumature.





## COSA GARANTIAMO

Ad ogni allievo verrà garantito:

- attività teorica online in modalità *LIVE*
- registrazione lezioni teoriche sul *Cloud*
- attività pratica in birrificio in presenza fisica
- produzione di due differenti birre durante il corso
- possibilità di assistere alla produzione della birra con l'impianto professionale
- degustazione guidata e cenni di analisi sensoriale in presenza fisica
- coordinamento e segreteria
- manuale
- slide in formato elettronico
- attestato di frequenza
- copertura assicurativa durante l'intero percorso

## FACILITAZIONI DI PAGAMENTO



Ti veniamo incontro anche con metodi di pagamento dilazionati e senza interessi.

## COME PARTECIPARE

Vai sul sito [www.istru.it](http://www.istru.it) e iscriviti prima della data di scadenza.





## QUALI SONO GLI OBIETTIVI DIDATTICI E COME VENGONO VALUTATI?

Il percorso ha lo scopo di **fornire conoscenze teoriche e abilità pratiche** indispensabili per la corretta conduzione del processo di produzione della birra.

In dettaglio:

- conoscerai **le materie prime** e le loro caratteristiche;
- conoscerai **gli impianti e le attrezzature**;
- imparerai **le procedure per la corretta produzione della birra**;
- imparerai a **progettare le ricette** corrispondenti allo stile desiderato;
- conoscerai le **tecniche** che ti consentiranno di **valutare, in modo critico e oggettivo, le caratteristiche qualitative della birra**.

Le conoscenze apprese e le abilità acquisite vengono monitorate e valutate durante l'intero percorso formativo, anche attraverso la compilazione di moduli di **autovalutazione** finalizzati a verificare il tuo **livello di apprendimento** e all'eventuale approfondimento degli argomenti che richiedono una maggiore preparazione.

## CERTIFICATO

Al termine della formazione, ad ogni allievo verrà consegnato l'**attestato di partecipazione** al corso di birraio artigiano.







*istru*  
formazione e sviluppo

## CHI SIAMO

Istrù è un'azienda che si occupa di **formazione e sviluppo locale** operante in tutta la **Sardegna**. Le sue attività si fondano sul coinvolgimento di persone, imprese e istituzioni che, agendo in piena sinergia, alimentano un confronto costruttivo e un continuo **scambio di idee**, proposte e collaborazioni per il raggiungimento di un unico obiettivo: lo **sviluppo economico e sociale del territorio regionale**.

Progettiamo e realizziamo attività formative dal **taglio pratico** e alla portata di tutti, caratterizzate da particolari elementi di bellezza e originalità capaci, al tempo stesso, di rispondere ad un **reale fabbisogno del territorio**.

Questa è la filosofia che ci identifica e ci impegniamo a perseguire, assicurando il nostro stile, riponendo la massima cura nelle fasi di progettazione e gestione delle attività, con un'**attenzione particolare alle persone**, ai collaboratori e a chi decide di affidarsi a noi per intraprendere il proprio **percorso di crescita**.

## LA MISSION

Contribuire al **rafforzamento dell'attrattività e della competitività dei territori** attraverso la qualificazione del capitale umano e la valorizzazione del patrimonio ambientale, enogastronomico, artigianale, architettonico e culturale.

La nostra ambizione è quella di **favorire la progettualità e il dialogo** costruttivo fra le persone, le imprese e le istituzioni, finalizzati al raggiungimento di **obiettivi di sviluppo economico e sociale sostenibili e condivisi**.

## LA VISION

Vivere in un'Isola animata da una **nuova e profonda consapevolezza** di sé in cui il sapere, la bellezza, la creatività, l'innovazione e la valorizzazione della conoscenza siano i capisaldi di un **nuovo modello di sviluppo** in grado di innescare il rilancio economico, culturale, ambientale e sociale del nostro territorio.

*istru*

Suelli (SU), via Lepanto 2/4  
[www.istru.it](http://www.istru.it)  
[info@istru.it](mailto:info@istru.it)  
Tel: 3494787356  
Partita IVA: 03935960926



*istru*

[www.istru.it](http://www.istru.it)