



*Domenica 14 aprile 2013*

*Ore 15,45*

## "A tutta birra"



in collaborazione con

*Diego Pizzuto*

*Degustatore ADB ( [www.degustatoribirra.it](http://www.degustatoribirra.it) ) ed homebrewer*

Dopo la serie di incontri , con cui ci siamo avvicinati al mondo della birra scoprendone le varietà e cominciando ad apprendere alcuni fondamenti della degustazione e degli abbinamenti al cibo, al **Convivium...Sapori Reali** non ci si ferma di certo.

### **Logica conseguenza alla degustazione è il passare alla produzione della birra!**

E' possibile infatti creare buona birra tra i fornelli di casa e *Diego Pizzuto* ci spiegherà come si giunge a buoni risultati seguendo il metodo intermedio di produzione.

Faremo una birra in stile inglese/americano partendo dall'estratto di malto ed utilizzando grani speciali, luppolo e lievito. E dopo la fatica ..... **buffet con scambio di impressioni ed opinioni.**

Alla maturazione del nettare ottenuto, ciascuno dei partecipanti riceverà una bottiglia della birra creata insieme.

Costo di partecipazione: € 25,00 (lezione, materiale, buffet, bottiglia )

Per informazioni ed iscrizioni : 011/6980251 – 339/1035678