

## CORSO ONAB GRUGLIASCO – FEBBRAIO 2014

numero di persone iscritte: **50**  
centilitri a persona: **10**

<i>data</i>	<i>birra</i>	<i>q.tà</i>	<i>cl</i>	<i>Variazione proposta</i>
<b>10/02/14</b>	<b>Lezione 1: fisiologia dei sensi</b> campioni preparati dal docente)			
<b>17/02/14</b>	<b>Lezione 2: l'esame sensoriale della birra</b>			
	lager chiara (es. Beba N.1)	10	50	
	lager scura (es. Beba Motor Oil)	10	50	
	ale luppolata (es. San Paolo Ipè)	7	75	→ <b>BIRRA DEL BORGO REALE EXTRA</b>
<b>24/02/14</b>	<b>Lezione 3: materie prime</b>			
	blanche (es. Baladin Isaac)	7	75	
	birra alle castagne (es. BdB Castagnale)	7	75	→ <b>SAN MICHELE NORMA</b>
	ale speziata (es. Troll Shangrila)	7	75	
<b>03/03/14</b>	<b>Lezione 4: dal cereale al mosto</b>			
	birra al farro (es. Bdb Duchessa)	7	75	→ <b>BIRRA DEL BORGO ENKIR</b>
	birra di frumento (es. Birr. Italiano BI Weizen)	7	75	
	birra di grano saraceno (es. Baladin Lurisia 6)	7	75	→ <b>TROLL BRUNALPINA (con segale della Val Gesso)</b>
<b>10/03/14</b>	<b>Lezione 5: dal mosto alla bottiglia</b>			
	pils (es. Birr. Italiano TipoPils)	7	75	
	kolsch (es. San Paolo Pecan)	7	75	→ <b>BI-DU RODERSCH</b>
	ale caratterizzata dal lievito (es. Baladin Elixir)	7	75	