

Programma Conferenza CRAFT BEER ITALY - Mercoledì 27 Marzo 2019

Orario	Sala 1 - Orange	Sala 2 - Turquoise
09:30	APERTURA DELL'EVENTO	
09:45	CERIMONIA DI APERTURA DELLA CONFERENZA	
10:30	<i>Pausa – Tempo per visitare l'area espositiva</i>	
11:00	<p><i>Sessione 1 - Orange</i> MALTO E ALTRI CEREALI</p> <ul style="list-style-type: none"> • Una buona macinatura del malto - come sfruttare al meglio le qualità del tuo malto e trasmetterle nelle tue birre <i>Relatore: Axel Jany, Weyermann® Specialty Malts</i> • Malti speciali: produzione e influenze sensoriali sulla birra <i>Relatore: Stefan Grauvogl, Doemens</i> 	<p><i>Sessione 1 - Turquoise</i> IMBOTTIGLIAMENTO E INLATTINAMENTO</p> <ul style="list-style-type: none"> • Inlattamento per birrifici artigianali: possibile anche con piccole quantità <i>Relatore: VLB Berlin</i> • Imbottigliamento conto terzi – un'opportunità per i piccoli birrifici <i>Relatore: VLB Berlin</i>
12:00	<i>Pausa – Tempo per visitare l'area espositiva</i>	
13:30	<p><i>Sessione 2 - Orange</i> LIEVITO E FERMENTAZIONE</p> <ul style="list-style-type: none"> • Fermentazione primaria, maturazione e lagering: – Cosa accade e come influenzare il processo? <i>Relatore: Dr. Deniz Bilge, VLB Berlin</i> • Gli enzimi nella birrificazione <i>Relatore: Gianmaria Ricciardi, Lallemand Brewing Inc</i> • Lambic: l'anello mancante tra la birra e il vino <i>Relatore: Lorenzo Dabove - Kuaska</i> 	<p><i>Sessione 2 - Turquoise</i> CONTROLLO QUALITÀ</p> <ul style="list-style-type: none"> • Controllo qualità nel microbirrifico: analisi e strumenti <i>Relatore: Pietro di Pilato, Brewfist</i> • Innovazioni nel processo di produzione, arricchimento e standardizzazione dei mosti da birra <i>Relatore: Dr. Armando Vicari, Savi Laboratori & Service Srl</i> • Il monitoraggio dell'ossigeno ottimizza la qualità e il gusto <i>Relatore: Gareth Hughes, Hach Lange Srl</i>
15:00	<i>Pausa – Tempo per visitare l'area espositiva</i>	
15:30	<p><i>Sessione 3 - Orange</i> LIEVITO E FERMENTAZIONE - PARTE 2</p> <ul style="list-style-type: none"> • Gestione del lievito per piccoli e grandi birrifici <i>Relatore: Dr. Deniz Bilge, VLB Berlin</i> • Rifermentazione in bottiglia e in lattina <i>Relatore: Dr. Gerrit Blümelhuber, Doemens</i> • Nuovi sviluppi e innovazioni nell'uso di lieviti secchi per birrifici artigianali; il progetto "Baseline" per la gestione dei principali parametri di fermentazione al fine di modulare gli aromi nelle birre <i>Relatore: Roberto Pavesi, Fermentis - Division of S.I. Lesaffre</i> 	<p><i>Sessione 3 - Turquoise</i> ETICHETTATURA</p> <ul style="list-style-type: none"> • Il packaging è potere: l'etichetta come strumento di neuromarketing <i>Relatore: Chiara Tomasi, Arconvert Spa</i> • Etichettatura e trasparenza per una corretta informazione ai consumatori di birra <i>Relatore: Unionbirrai</i> <p>SALA COTTURA</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ossidazione a caldo in sala cottura <i>Relatore: Ing. Davide Zingarelli, Simatec Srl</i>
17:00	Campionato Italiano dei Beer Sommelier Doemens – La Finale – NEL PADIGLIONE	
	PROGRAMMA SERALE: PUB CRAWL	

Programma Conferenza CRAFT BEER ITALY – Giovedì 28 Marzo 2019

Orario	Sala 1 - Orange	Sala 2 - Turquoise
09:30	APERTURA DELL'EVENTO	
09:45	<p><i>Sessione 1 - Orange</i> TAVOLA ROTONDA</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tavola Rotonda con Unionbirrai: titolo in via di definizione 	<p><i>Sessione 1 – Turquoise</i> SPILLATURA</p> <ul style="list-style-type: none"> • Sistemi di spillatura della birra – errori comuni e suggerimenti per una buona qualità del prodotto <i>Relatore: Dr. Gerrit Blümelhuber, Doemens</i>
10:30	<i>Pausa – Tempo per visitare l'area espositiva</i>	
11:00	<p><i>Sessione 2 - Orange</i> LA BIRRA ARTIGIANALE ALL'ESTERO</p> <ul style="list-style-type: none"> • Una <i>Collaboration Brew</i> italo-americana <i>Relatori: Fabio Brocca, Ivo Fumagalli e Mattia Bonardi, Birrificio Lambrate</i> • Qualità e innovazione: un equilibrio da preservare <i>Relatore: Burke Dignam, Trillium Brewery</i> • Craft Brewing: un'esperienza belga 	<p><i>Sessione 2 - Turquoise</i> CHIAREZZA DELLA BIRRA</p> <ul style="list-style-type: none"> • Chiarificazione della birra – approfondimento sull'applicazione e le caratteristiche di diatomite, filtrazione tangenziale e centrifughe <i>Relatore: Dr. Deniz Bilge, VLB Berlin</i> • Stabilità colloidale: cause della torbidità e soluzioni <i>Relatore: VLB Berlin</i> • Filtrazione a membrana e misura della qualità - soluzioni innovative e affidabili per la produzione di birra artigianale <i>Speaker: Oliver Meckler, Pentair Food & Beverage</i>
12:30	<i>Pausa – Tempo per visitare l'area espositiva</i>	
14:00	Premiazione Best Craft Beer Label NEL PADIGLIONE	
15:00	<p><i>Sessione 3 - Orange</i> OPPORTUNITÀ PER AUMENTARE I PROFITTI</p> <ul style="list-style-type: none"> • Birre analcoliche – possibili anche per i birrifici artigianali <i>Relatore: Dr. Gerrit Blümelhuber, Doemens</i> • Ottimizzare il processo brassicolo: esperienza pratica di casi studio <i>Relatore: Dr. Stefan Castritius, BEERTEC Ingenieurgesellschaft mbH</i> • Valutazione sensoriale della birra – un metodo semplice ed economico di controllo della qualità <i>Relatore: Stefan Grauvogl, Doemens</i> 	<p><i>Sessione 3 - Turquoise</i> LUPPOLO</p> <ul style="list-style-type: none"> • La coltivazione del luppolo in Italia <i>Relatore: Unionbirrai</i> • Come il dry hopping influenza le caratteristiche della birra <i>Relatore: Sandro Cocuzza, Hopsteiner</i> • La correlazione tra il lievito e il luppolo – quale lievito scegliere per esaltare l'aroma del luppolo <i>Relatore: Theresa Zimmer, Doemens</i>
16:30	<i>Pausa – Tempo per visitare l'area espositiva</i>	

17:00	<p><i>Sessione 4 – Orange</i></p> <p>OPPORTUNITÀ PER AUMENTARE I PROFITTI – PARTE 2</p> <ul style="list-style-type: none"> • Distillazione artigianale – un’opportunità anche per i mastri birrai <i>Relatore: Theresa Zimmer, Doemens</i> 	<p><i>Sessione 4 – Turquoise</i></p> <p>STABILITÀ DELL’AROMA</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mantenere stabile l’aroma durante la shelf-life <i>Relatore: Dr. Gerrit Blümelhuber, Doemens</i> <p>TRATTAMENTO ACQUE</p> <ul style="list-style-type: none"> • Trattamento acque per birrifici artigianali <i>Relatore: Dr. Gerrit Blümelhuber, Doemens</i>
PROGRAMMA SERALE: PUB CRAWL		