

Programma Conferenza CRAFT BEER ITALY - Mercoledì 27 Marzo 2019 – Apertura 9:30

Orari	Sala 1 - Orange	Sala 2 - Turquoise
09:45	CERIMONIA DI APERTURA DELLA CONFERENZA	
10:30	<i>Pausa – Tempo per visitare l'area espositiva</i>	
11:00	MALTO E ALTRI CEREALI <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> 	IMBOTTIGLIAMENTO E INLATTINAMENTO <ul style="list-style-type: none"> Inlattamento per birrifici artigianali: possibile anche con piccole quantità <i>Relatore: Kurt Marshall, VLB Berlin</i>
11:30	<ul style="list-style-type: none"> Malti speciali: produzione e influenze sensoriali sulla birra <i>Relatore: Stefan Grauvogl, Doemens</i> 	<ul style="list-style-type: none"> Imbottigliamento conto terzi – un'opportunità per i piccoli birrifici <i>Relatore: Kurt Marshall, VLB Berlin</i>
12:00	<i>Pausa – Tempo per visitare l'area espositiva</i>	
13:30	LIEVITO E FERMENTAZIONE <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> 	CONTROLLO QUALITÀ <ul style="list-style-type: none"> Controllo qualità nel microbirrificio: analisi e strumenti <i>Relatore: Pietro di Pilato, Brewfist</i>
14:00	<ul style="list-style-type: none"> Gli enzimi nella birrificazione <i>Relatore: Gianmaria Ricciardi, Lallemand Brewing Inc</i> 	<ul style="list-style-type: none"> Innovazioni nel processo di produzione, arricchimento e standardizzazione dei mosti da birra <i>Relatore: Dr. Armando Vicari, Savi Laboratori & Service Srl</i>
14.30	<ul style="list-style-type: none"> Lambic: l'anello mancante tra la birra e il vino <i>Relatore: Lorenzo Dabove - Kuaska</i> 	<ul style="list-style-type: none"> 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	LIEVITO E FERMENTAZIONE - PARTE 2 <ul style="list-style-type: none"> Gestione del lievito per piccoli e grandi birrifici <i>Relatore: Dr. Deniz Bilge, VLB Berlin</i> 	ETICHETTATURA <ul style="list-style-type: none"> Il packaging è potere: l'etichetta come strumento di neuromarketing <i>Relatore: Chiara Tomasi, Arconvert Spa</i>
16:00	<ul style="list-style-type: none"> Rifermentazione in bottiglia e in lattina <i>Relatore: Dr. Gerrit Blümelhuber, Doemens</i> 	<ul style="list-style-type: none"> Etichettatura e trasparenza per una corretta informazione ai consumatori di birra <i>Relatore: Valeria Di Siero, Unionbirrai</i>
16:30	<ul style="list-style-type: none"> 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> 	SALA COTTURA <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 disponibile sul sito www.craft-beer-italy.it	

Programma Conferenza CRAFT BEER ITALY – Giovedì 28 Marzo 2019 – Apertura 9:30

Orario	Sala 1 - Orange	Sala 2 - Turquoise
09:45	<p>UNIONBIRRAI e OBiArt</p> <ul style="list-style-type: none"> Report 2018 sul comparto birrario artigianale italiano e lancio di OBiArt, Osservatorio Birre Artigianali, in collaborazione con Università di Firenze, , coordinatore scientifico di OBiArt. Relatore: Prof. Silvio Menghini, OBiArt per Unionbirrai 	<p>SPILLATURA</p> <ul style="list-style-type: none"> Sistemi di spillatura della birra – errori comuni e suggerimenti per una buona qualità del prodotto Relatore: Dr. Gerrit Blümelhuber, Doemens
10:30	Pausa – Tempo per visitare l’area espositiva	
11:00	<p>LA BIRRA ARTIGIANALE ALL’ESTERO</p> <ul style="list-style-type: none"> Una Collaboration Brew italo-americana Relatori: Fabio Brocca, Ivo Fumagalli e Mattia Bonardi, Birrificio Lambrate 	<p>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 Relatore: Dr. Deniz Bilge, VLB Berlin
11.30	<ul style="list-style-type: none"> Qualità e innovazione: un equilibrio da preservare Relatore: Burke Dignam, Trillium Brewery 	<ul style="list-style-type: none"> Stabilità colloidale: cause della torbidità e soluzioni Relatore: Kurt Marshall, VLB Berlin
12.00	<ul style="list-style-type: none"> European Beer Star – Un’opportunità per aumentare il successo del tuo birrificio Relatore: Thomas Buscham, Verband Private Brauereien 	<ul style="list-style-type: none"> Filtrazione a membrana e misura della qualità - soluzioni innovative e affidabili per la produzione di birra artigianale Relatore: Michael Lipp, Pentair Food & Beverage
12:30	Pausa – Tempo per visitare l’area espositiva	
14:00	Premiazione Best Craft Beer Label NEL PADIGLIONE	
15:00	<p>OPPORTUNITÀ PER AUMENTARE I PROFITTI</p> <ul style="list-style-type: none"> Birre analcoliche – possibili anche per i birrifici artigianali Relatore: Dr. Gerrit Blümelhuber, Doemens 	<p>LUPPOLO</p> <ul style="list-style-type: none"> La coltivazione del luppolo in Italia Relatore: Agostino Arioli, Birrificio Italiano
15:30	<ul style="list-style-type: none"> Ottimizzare il processo brassicolo: esperienza pratica di casi studio Relatore: Dr. Stefan Castritius, BEERTEC Ingenieuresellschaft mbH 	<ul style="list-style-type: none"> Come il dry hopping influenza le caratteristiche della birra Relatore: Mathis Geserer, Hopsteiner
16:00	<p>TRATTAMENTO ACQUE</p> <ul style="list-style-type: none"> Trattamento acque per birrifici artigianali Relatore: Dr. Gerrit Blümelhuber, Doemens 	<ul style="list-style-type: none"> La correlazione tra il lievito e il luppolo – quale lievito scegliere per esaltare l’aroma del luppolo Relatore: Theresa Zimmer, Doemens
16:30	Pausa – Tempo per visitare l’area espositiva	
17:00	<p>DISTILLAZIONE ARTIGIANALE</p> <ul style="list-style-type: none"> Distillazione artigianale – un’opportunità anche per i mastri birrai Relatore: Theresa Zimmer, Doemens 	<p>STABILITÀ DELL’AROMA</p> <ul style="list-style-type: none"> Mantenere stabile l’aroma durante la shelf-life Relatore: Dr. Gerrit Blümelhuber, Doemens
17.30	<p>SESSIONE Q&A</p> <ul style="list-style-type: none"> Dr. Deniz Bilge di VLB e Dr. Gerrit Blümelhuber di Doemens rispondono a tutte le domande che avreste sempre voluto porre 	<p>ANALISI SENSORIALE</p> <ul style="list-style-type: none"> Valutazione sensoriale della birra – un metodo semplice ed economico di controllo della qualità Relatore: Stefan Grauvogl, Doemens