

BREWING BASE

TIPOLOGIA DI CORSO
teorico e pratico

DURATA
6ore

CERTIFICAZIONE
Attestato partecipazione
Certificazione SCA

COSTO
€ 150,00 + IVA

CONTENUTI DEL CORSO

Questo modulo introduce i principianti del brewing ad una serie di metodi alternativi per l'estrazione del caffè: V60, chemex, siphon, clever, cold brew e french press. L'attenzione si concentrerà sui requisiti tecnici e numerici necessari ad eseguire estrazioni corrette per ogni metodo, dallo spessore della macinatura alla temperatura dell'acqua, passando per le caratteristiche dei filtri e i tempi di estrazione.

A CHI SI RIVOLGE

Il Corso Brewing base è dedicato ai baristi che vogliono approfondire le tecniche di preparazione del caffè diverse dal caffè espresso.

PROGRAMMA

- Conoscenza delle differenti tipologie di estrazione del caffè;
- principali caratteristiche dei metodi di estrazione più diffusi;
- parametri e tecniche di estrazione e scelta della macinatura;
- le tre T : Tempo, Temperatura e Turbolenza;
- l'acqua : L'importanza dell'influenza delle diverse caratteristiche sull'estrazione;
- cos'è una Gold Cup;
- percentuale d'estrazione , forza e tds;
- i diversi metodi di filtraggio;
- prove pratiche di preparazione.

Corso valido al fine della certificazione Brewing Foundation del Coffee Skills Program SCA.
L'esame potrà essere sostenuto alla fine del corso direttamente in sede.
Maggiori informazioni www.scaitaly.coffee

CAFFÈ
CANNIZZARO
DOLCE O AMARO