

GRINDING AND BREWING PROFESSIONAL

CORSO ED ESAME DI CERTIFICAZIONE

TRAINER: **EDDY RIGHI / DARIO CIARLANTINI**

DATA: **7 / 8 / 9 APRILE 2021**

Curriculum

Effetti di diverse pratiche di tostatura sull estrazione

Bypass: Perché? Bypass Brewing guide, pratica ed esercizi

Macinatura: effetti del particolato su forza/estrazione e assaggio filter vs espresso

Estrazione: navigare la chart

Forza: navigare la chart

Le variabili: temperature, Cold Brew, Blooming, turbolenza, tempo di contatto, materiali di filtraggio

Acidità, acidi organici

Acqua

Conservazione

Simulazione esame pratico / Test ed esame

SEDE CORSI:

AULA TRAINING CAFFE PASCUCCI

via Larga, 60 - Misano Adriatico (RN)



Specialty
Coffee
Association



BREWING

Per info e prenotazioni:

eddy@pascucci.it

dario.ciarlantini@gmail.com 3938225359