



WEBINAR

4 GIUGNO ore 16:00

CORSO DI FORMAZIONE SUI METODI DI ESTRAZIONE BREWING
Puntata n.2



“L'acqua per il brewing e i metodi caffè filtro, french press e napoletana”

Due ore e mezza di formazione sui metodi di estrazione del caffè: questo è un secondo webinar di tre che presenta i metodi di estrazione del caffè a filtro, french press e napoletana. Durante il webinar si parlerà anche delle caratteristiche chimiche dell'acqua adatta per il mondo BREWING.

Il webinar è pensato per baristi, ristoratori, sommelier e semplici appassionati che vogliono approfondire i temi più importanti dell'affascinante mondo della preparazione della bevanda caffè.

Giovedì 4 giugno 2020, inizio ore 16:00
durata 2,5 ore - costo: 30 euro

Lezioni didattiche e relatori:

L'ACQUA PER I METODI BREWING: la bevanda caffè, erogata con i metodi brewing, è composta per il 98% da acqua. È facile capire come questo ingrediente gioca un ruolo fondamentale per la qualità del caffè erogato. Durante la presentazione si parlerà dei parametri più importanti come il TDS, pH, alcalinità, composizione chimica.

Andrej Godina, caffesperto, autore del libro “Barista in un libro”.

METODI A FILTRO, FRENCH PRESS, NAPOLETANA: questi due metodi sono presentati con una scaletta rigorosa che permetterà di affrontarne l'invenzione e la storia. Il caffè a filtro è il metodo più utilizzato al mondo per preparare la bevanda che richiede una particolare attenzione per controllare tutti i parametri di estrazione come il grado di macinatura, la dose, la temperatura dell'acqua, il tempo di blooming e di estrazione.

Andrea Cremone, caffesperto, trainer barista e micro torrefattore.

Al termine delle presentazioni i partecipanti avranno 30 minuti di tempo per porre domande ai relatori.

Ai partecipanti sarà inviato un attestato di partecipazione.



Per ulteriori informazioni e per registrarsi
scrivere a info@bfarm.it
o chiamare il numero +39 338 2112333

