

TORINO
HOMEBREWING
LAB 2026

PROGRAMMA

SALA 1
"JOSEF GROLL"

SALA 2
"THE ALEWIVES"

PIANO -1

PIANO TERRA

8.30 - 9.30

INGRESSO / REGISTRAZIONE PARTECIPANTI

9.30 - 9.45

INTRODUZIONE DI BENVENUTO

9.45 - 10.45

ThLab
A01

"I difetti più fraintesi nella birra"
con **F. Antonelli**

ThLab
D02

"Il caffè nella birrificazione"
con **M. Pellis**

10.55 - 11.35

ThLab
A03

"Recupero, conservazione, riutilizzo del lievito"
con **U. Tateo**

ThLab
D04

"Inlattamento con Duofiller"
con **F. Chelin e M. Medda**

11.45 - 12.15

ThLab
A05

"Sorsi di Liguria"
con **M. Campanini**

ThLab
D06

"Imbottigliamento con iTap"
con **A. L. Conte**

12.10 - 12.50

ThLab
A07

"Birrificare per le competizioni"
con **C. Sesia**

ThLab
D08

"How to... Minikeg!"
con **M. Broggi e E. Ciccone**

13.00 - 14.00

LUNCH BREAK

14.00 - 15.00

ThLab
A09

"Progettare una moderna pastry beer"
con **S. Furlanetto**

ThLab
D10

"Hops: aroma and flavour"
con **L. Bonelli**

15.15 - 16.05

ThLab
A11

"Uno stile dimenticato: Tmavè"
con **A. Ruggiero**

ThLab
D12

"Come progettare una ricetta"
con **R. Miscioscia**

16.20 - 16.40

COFFEE BREAK

16.45 - 17.45

ThLab
A13

"Barley Wine: il re degli stili birrari"
con **D. Bertinotti**

ThLab
D14

"L'importanza dei controlli microbiologici"
con **S. Campolongo**

17.45 - 20.00

BEER SHARING