



Anno scolastico:
2015-2016

Le classi 3° LSA C e 3° LSA E si sono cimentate nell'esperienza di produrre la birra nei laboratori di Biologia dell'Istituto.

L'esperienza, eseguito allo scopo di studiare la fermentazione alcolica ad opera del lievito, è durata tre settimane circa. Si è eseguito tutto il procedimento, dalla produzione all'imbottigliamento. Si è utilizzata acqua a basso contenuto di sodio, gentilmente offerta dalla fonte "PRADIS", ideale per innescare la fermentazione in modo ottimale.

Durante la settimana di fermentazione le classi si sono recate alla Guinness Factory di Dublino per osservare i trucchi del mestiere!

La birra ottenuta è risultata eccellente e l'esperienza può dirsi riuscita!

Letizia Del Fabro e Sara Bottega 3° E LSA







Indicizzazione Robots:

SI

Sedi:

- [Sede Centrale](#)

Contenuto in:

- [News](#)

Inviato da admin il Mer, 25/05/2016 - 09:52

Source URL (modified on 25/05/2016 - 09:52): <https://web.malignani.ud.it/comunicazioni/news/una-birra-di-classe>