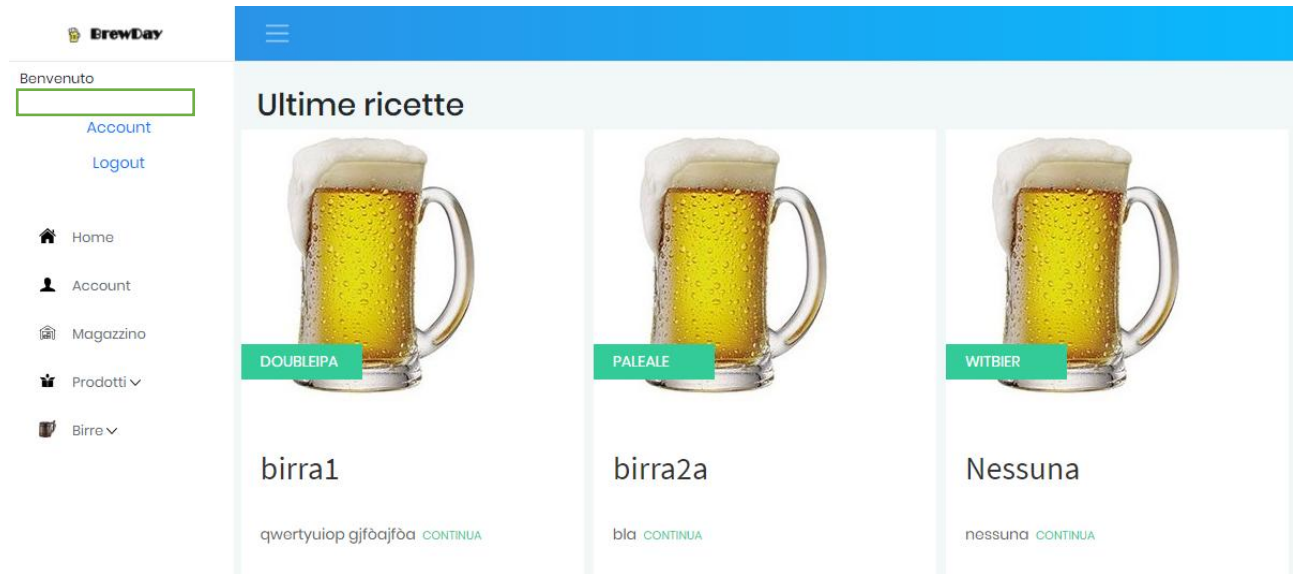


## Guida d'uso

### PAGINA INIZIALE

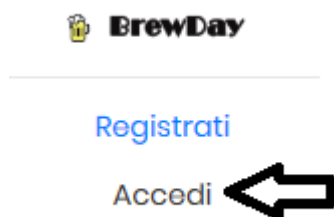


Premere il pulsante “registrati” per registrare un account ed avere quindi le credenziali di accesso.

Attenzione: la password deve contenere lettere maiuscole, minuscole, simboli, numeri.




Oppure premere “Accedi” per effettuare l’accesso ad un account già registrato.




Benvenuto  
**henadia94@gmail.com**

[Account](#)

[Logout](#)

 [Home](#)

 [Account](#)

 [Magazzino](#)

 [Prodotti](#) ▾

 [Birre](#) ▾

- Home: ritorna alla pagina iniziale dove è possibile visualizzare le ultime ricette inserite sul sito.

- Account: gestione della password.

•

- Magazzino: è possibile aggiungere gli ingredienti a disposizione dell'utente specificando il tipo e la loro quantità.

Attenzione: gli ingredienti compaiono nelle rispettive voci solo se prima vengono aggiunti nella sezione Prodotti. Questo per avere un database centralizzato sempre aggiornato con diversi tipi di ingredienti utilizzati da diversi utenti: se serve ad un utente servirà probabilmente anche ad altri.

[Aggiungi Additivo](#)

[Aggiungi Lievito](#)

[Aggiungi Luppolo](#)

[Aggiungi Malto](#)

[Aggiungi Zucchero](#)

- Prodotti: mostra gli ingredienti che servono per creare le birre
- Birre: la sezione della pagina mostra tutte le ricette presenti nel database e che possono essere consultate (le ricette private sono disponibili solo per l'utente che le crea).

Qui si può creare la propria ricetta in base agli ingredienti già presenti nel magazzino specificando la quantità, oppure consultare le ricette di altri utenti.

MAGAZZINO

Aggiungere ingredienti al magazzino

AggiungiZucchero

ZuccheriMagazzino

ZuccheriId

Quantita

0.00

Create

Index

Aggiungi Additivo

Aggiungi Lievito

Aggiungi Luppolo

Aggiungi Malto

Aggiungi Zucchero

What should I brew Today?

Additivi a magazzino

(clicca per espandere l'elenco)

Lieviti a magazzino

(clicca per espandere l'elenco)

Luppoli a magazzino

(clicca per espandere l'elenco)

Malti a magazzino

(clicca per espandere l'elenco)

Zuccheri a magazzino

(clicca per espandere l'elenco)

Nei singoli elenchi si possono visualizzare tutti gli ingredienti aggiunti nel proprio magazzino

Zuccheri a magazzino

(clicca per espandere l'elenco)

Show 10 entries

Search:


| Nome              | Descrizione  | Produttore | Quantita |      |
|-------------------|--|------------|----------|------|
| miele             | il miele è prodotto dalle api. Viene prodotto a partire dal nettare o dalle melata | api        | 2,00     | Edit |
| Zuccherino        | poiuytrew  | Zefiro     | 1,00     | Edit |
| Zucchero di Canna |  | TOP SECRET | 3,00     | Edit |

Showing 1 to 3 of 3 entries

Previous1Next

## PRODOTTO

 Prodotti ▾

 Additivi

 Lieviti

 Luppoli

 Malti

 Zuccheri

### Index

[Create New](#)

Show  entries

Search:

| Nome              | Descrizione  | Produttore | Prezzo |                     |
|-------------------|--|------------|--------|---------------------|
| mielo             | il miele è prodotto dalle api. Viene prodotto a partire dal nettare o dalle melata | api        | 4,00   | Impossibile editare |
| Zuccherino        | poluytrow  | Zefiro     | 1,00   | Impossibile editare |
| Zucchero di Canna |  | TOP SECRET | 5,00   | Impossibile editare |

Showing 1 to 3 of 3 entries

Previous  Next

I prodotti necessari per la produzione della birra sono elencati nelle singole sottosezione.

Gli ingredienti sono inseriti in una tabella con il nome, una breve descrizione, il produttore, il prezzo dei singoli ingredienti e la loro proprietà.


In alto a sinistra è presente “create New” attraverso cui si può aggiungere un nuovo ingrediente.


È disponibile la funzione “search” per individuare ingrediente che si sta cercando oppure sapere se l’ingrediente è già presente.

Nel caso in cui l’ingrediente non sia presente compare il messaggio “no matching records found”


## BIRRE

 **BrewDay**

 Tutte


 WitBier


 Maibock


 Weiss


 Pale Ale

 Saison


 Bitter

 Double Ipa

 Marzen

 Bock

 Doppelbock

 Stout

 Porter

 Imperial Stout

La sezione delle birre contiene tutte le categorie di birre ordinate in base al colore.

Il colore dipende dal tipo di maltazione subito dai cereali impiegati.

**Ricette**  
[Crea Nuova](#)

Show 10 entries

Search:

| Istruzioni ?                               | NomeRicetta ? | TempoPreparazione ? | TempoFermentazione ? | Categoria | Privata  | Aggiungi Additivo | Aggiungi Lievito | Aggiungi Luppolo | Aggiungi Malt |
|--|---------------|---------------------|----------------------|-----------|----------|-------------------|------------------|------------------|---------------|
| asdfkjklfs                                 | prova2        | tempo2              | tempo2               | WitBier   | Privata  | +                 | +                | +                | +             |
| bla  | birra2a       | 60                  | 12                   | PaleAle   | Pubblica | +                 | +                | +                | +             |
| Kettle souring con lactobacilli successivi | Berlin Weisse |                     |                      | Weisse    | Privata  | +                 | +                | +                | +             |

L'utente può consultare le ricette per categoria di birra oppure mostrare tutte le ricette in "Tutte".

"search" permette di trovare la ricetta in modo veloce

"aggiungi.....": L'utente può modificare la quantità di ingredienti della ricetta. ( a fianco la pagina che compare)

**Aggiungi Lievito**  
LievitiRicetta

Quantità:

"Crea nuovo" permette di creare una nuova ricetta  
(dettaglio\_Crea nuovo)

**Crea Nuova Ricetta**

Categoria:

CapacitaContentitore:

Privata: ☐

Tutti i campi devono essere compilati.

L'utente ha la possibilità di rendere "privata" la propria ricetta.

Le modifiche degli ingredienti della ricetta compaiono nella descrizione della ricetta stessa.  
(ricetta completa)

| Ricette  |               |                      |                       |           |                      |                   |                  |                  |                |                   |                                     |
|--|---------------|----------------------|-----------------------|-----------|----------------------|-------------------|------------------|------------------|----------------|-------------------|-------------------------------------|
| Crea Nuova   |               |                      |                       |           |                      |                   |                  |                  |                |                   |                                     |
| Istruzioni ?   | NomeRicetta   | Tempo Preparazione ? | Tempo Fermentazione ? | Categoria | Privata              | Aggiungi Additivo | Aggiungi Lievito | Aggiungi Luppolo | Aggiungi Malto | Aggiungi Zucchero | Azioni                              |
| asdfkjkljfs  | prova2        | tempo2               | tempo2                | WitBier   | Privata              | +                 | +                | +                | +              | +                 | Modifica<br>  Dettagli<br>  Elimina |
| qwertyuiop   | birra1        | 5                    | 10                    | DoubleIPA | Pubblica             |                   |                  |                  |                |                   | Dettagli                            |
| Kettle souring con lactobacilli, successiva fermentazione con Saccaromyces per due settimane. Lamponi aggiunti dopo il travaso intermedio. | Berlin Weisse |                      |                       | Wiese     | <input type="text"/> |                   |                  |                  |                |                   | Dettagli                            |
| bla  | birra2a       | 60                   | 12                    | PaleAle   | Pubblica             |                   |                  |                  |                |                   | Dettagli                            |

Le ricette dell'utente possono essere modificate/eliminate dall'utente  
Le ricette "pubbliche" di altri utenti possono essere solo consultate.  
(ricetta in dettaglio)

## Nuova birra

Creata da: [davibeast95@gmail.com](mailto:davibeast95@gmail.com) nella categoria: [WitBier](#)

Tempo preparazione: 11 min Tempo fermentazione: 12 mesi

### Ingredienti:

Show  entries

Search:

| Nome     | Descrizione | Produttore | Prezzo | Quantità |
|----------|-------------|------------|--------|----------|
| Cannella | spezia      | cannamela  | 2,00 € | 1,00     |

Showing 1 to 1 of 1 entries

Previous  Next

### Istruzioni

Nessuna

LOGOUT



---

Benvenuto

**henadia94@gmail.com**

[Account](#)

[Logout](#)

