Forschungszentrum Weihenstephan
für Brau- und Lebensmittelqualität

# Seminar Braugrundlagen –

## Praxisorientierte Grundlagen, Sortenvielfalt und Sensorik

***Weihenstephan***

***Das Forschungszentrum Weihenstephan für Brau- und Lebensmittelqualität veranstaltet das Seminar Braugrundlagen – Praxisorientierte Grundlagen, Sortenvielfalt und Sensorik***

**Ort**: Forschungszentrum Weihenstephan für Brau- und Lebensmittelqualität
Alte Akademie 3
85354 Weihenstephan, Freising
**Alte Bibliothek** (1. OG)

**Beginn**: Tag 1: 13:00 Uhr

**Ende**: Tag 2: 14:30 Uhr

**Themenschwerpunkte**: der gesamte Brauprozess mit seinen Verfahren und Rohmaterialien

**Teilnahmegebühr:** 650,00 € zzgl. gesetzl. MwSt., inkl. Pausenverpflegung, Abendessen am Dienstag und Mittagessen am Mittwoch im Bräustüberl Weihenstephan

**Forschungszentrum Weihenstephan**
für Brau- und Lebensmittelqualität

**Ansprechpartner und Anmeldung:**

Dipl.-Ing. Korbinian Haslbeck
Tel: +49 (0) 8161 - 71 5744
Fax: +49 (0) 8161 - 71 41 81
E-mail: korbinian.haslbeck@tum.de

**Zimmerreservierung:**

Gasthof Lerner

Vöttinger Straße 60
85354 Freising
Tel.: +49 8161-91 64 6
Email: info@hotel-lerner.de

Wir freuen uns auf Ihre Teilnahme!

Mit freundlichen Grüßen

Prof. Dr. Fritz Jacob
(Leitung)

Dr. Martin Zarnkow
(Abteilungsleiter Forschung und Entwicklung)

Korbinian Haslbeck
(Forschung und Entwicklung)

## Programm (Seite 1 von 2)

## Tag 1

| Zeit | Thema | Referenten |
|---|---|---|
| 13:00–13:15 | **Begrüßung** | Jacob/Zarnkow |
| 13:15–14:15 | **Das Brauwasser**<br>Verkostung: Einfluss des Wasser auf die Biersorte | Schneiderbanger |
| | | |
| 14:15–15:30 | **Technologie der Malzbereitung**<br>Verkostung: Dunkle Biere | Zarnkow |
| | **20 Minuten Pause** | |
| 15:50–16:50 | **Der Hopfen**<br>Verkostung: Pilsbiere | Zarnkow |
| | | |
| 16:50–18:00 | **Das Sudhaus**<br>Verkostung: Proben mit typischem Fehlaroma | Zarnkow |
| | anschließende Besichtigung der Pilotbrauerei des Forschungsinstitutes | |
| ab ca. 19:00 | **Gemeinsames Abendessen im Bräustüberl** | |

**Programm (Seite 2 von 2)**

**Tag 2**

| Zeit | Thema | Referenten |
|---|---|---|
| 8:00–9:10 | **Die Hefe**<br>Verkostung: typisch unter- und obergärige Biere | Hutzler |
| | | |
| 9:10–10:10 | **Gärung und Lagerung**<br>Verkostung: Proben mit typischem Fehlaroma | Zarnkow |
| | **20 Minuten Pause** | |
| 10:30–11:30 | **Die Bierbehandlung**<br>Verkostung: filtrierte und unfiltrierte Biere | Zarnkow |
| | | |
| 11:30–12:30 | **Das Abfüllen des Bieres**<br>Verkostung: Proben mit typischem Fehlaroma | Cotterchio |
| | **Gemeinsames Mittagessen im Bräustüberl** | |
| 13:30–14:15 | **Unser Bier auf seiner Qualitätsreise** | Jacob |
| Ende 14:30 | **Abschlussbesprechung** | Zarnkow |