

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

Ansprechpartner und Anmeldung:

Dr. Martin Zarnkow

Tel: +49 (0) 8161 - 71 3530

Fax: +49 (0) 8161 - 71 41 81

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 Verkostung: Einfluss des Wasser auf die Biersorte	Schneiderbanger
14:15–15:30	Technologie der Malzbereitung Verkostung: Dunkle Biere	Zarnkow
20 Minuten Pause		
15:50–16:50	Der Hopfen Verkostung: Pilsbiere	Zarnkow
16:50–18:00	Das Sudhaus Verkostung: Proben mit typischem Fehl aroma anschließende Besichtigung der Pilotbrauerei des Forschungsinstitutes	Zarnkow
ab ca. 19:00	Gemeinsames Abendessen im Bräustüberl	

Programm (Seite 2 von 2)

Tag 2

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