

Семинар «Школа пивоваров» 18-22 марта 2019 г., Новосибирск, отель MIROTEL



Программа семинара

Лектор: Штефан Уопхофф, дипломированный пивовар, Германия

1. Сырье Часть 1 «Вода»

- Состав пивоваренной воды
- Влияние ионов воды на качество пива
- Требования к качеству пивоваренной воды
- Процессы обработки

2. Сырье Часть 2 «Солод»

- Технология подготовки солода
- Новые сорта, результаты раннего соложения
- Критерии качества

3. Сырье Часть 3 «Хмель»

- Инновации / программы разведения
- Сорта хмеля и влияние на пиво
- Хмель как продукт, Свойства и вкус
-

4. Сырье Часть 4 «Дрожжи»

- Современный менеджмент дрожжей
- Уход за дрожжами, разведение дрожжей
- Влияние дрожжей на качество пива

Семинар «Школа пивоваров» 18-22 марта 2019 г., Новосибирск, отель MIROTEL



5. *Контроль качества в пивоварне*

- От контроля входящих товаров до окончательной проверки
- Параметры мониторинга для контроля качества
- Планы тестирования и анализа
- Последовательность пробоотбора

6. *Определяющие качество факторы пива и возможности влиять на них*

- Вкус, Пена, Аромат, Цвет
- «Питкость»
- Стабильность вноса
- Стабильность белка
- Микробиологическая устойчивость
- Стабильность пены

7. *Строительство и внедрение системы HACCP*

- Основы /Базис
- Проведение анализа опасности и оценки рисков
- Пример

Семинар «Школа пивоваров» 18-22 марта 2019 г., Новосибирск, отель MIROTEL



8. Семинар

- **Индивидуальные вопросы участников**
- **Индивидуальные консультации на основе практики пивоварения участвующих пивоваренных заводов**
- **Создание рецептуры**

9. Эффективность установки при наполнении

- **Основы**
- **Временные рамки / Параметры**
- **Компьютеризированная приемка**
- **Пример исполнения**

Семинар «Школа пивоваров» 18-22 марта 2019 г., Новосибирск, отель MIROTEL



10. Современной состояние оборудования для пивоварения и розлива – и технология

- машины, системы очистки, кипячение сусла, брожение, фильтрация
 - Ziemann/Holvrieka
 - Kronos / Steinecker
 - GEA
 - Meura
 - HanseBev (One2Brew)

11. Датчики

- Оценка и расценивание актуальных сортов пива
- Профиль аромата