



VLB
BERLIN

Versuchs- und Lehranstalt für Brauerei in Berlin e.V.

27 ФЕВРАЛЯ - 01 МАРТА 2017, МОСКВА

VLB семинар для пивоваров

В рамках выставки BevialeMoscow2017

Предварительная
программа семинара

Baltic  *Craft*

ПРИ ПОДДЕРЖКЕ

REALBREW

 www.vlb-berlin.org/ru

 МЕСТО ПРОВЕДЕНИЯ: МВЦ "КРОКУС ЭКСПО"

 ЯЗЫК: РУССКИЙ/НЕМЕЦКИЙ



ПРЕДВАРИТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА

ПОНЕДЕЛЬНИК, 27 ФЕВРАЛЯ 2017

10.00 Регистрация участников

WORKSHOP НА ТЕМУ "ХМЕЛЬ"

10.45 Вступительное слово

11.00 Развитие крафтового пивоварения в России: перспективы и возможности государственного регулирования*
N.N.

11.30 **WORKSHOP на тему "Хмель"**
Спецификация различных сортов хмеля и их влияние на пиво. Классификация и характеристика различных хмелепродуктов, их вкусовые свойства и наиболее оптимальные методы применения. Расчет выхода горьких веществ в зависимости от вида хмелепродукта
Сандро Кокуцца (Simon H.Steiner, Hopfen, GmbH)

13.00 Обеденный перерыв

14.00 Методы сухого охмеления при производстве крафтовых сортов пива
Андрей Жужлов (Паб-солодоварня 1516)

15.00 Выезд на экскурсию в паб-солодоварню 1516

16.00 Экскурсия, презентация и дегустация всего ассортимента пива паба-солодоварни 1516. Консультация с главным пивоваром Андреем Жужловым

18.00 Приветственный вечер в пабе-солодоварне 1516

ПРЕДВАРИТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА

- + WorkShop на тему "Хмель"
- + Экскурсия в паб-солодоварню 1516

WELCOME PARTY

- + Паб-солодоварня 1516

ВТОРНИК, 28 ФЕВРАЛЯ 2017

ЛЕКЦИИ

10.15 Практические приемы оценки качества помола в условиях мини-пивзавода. Основы затирания как предпосылка успешной разработки новых рецептов
Андреас Фаустманн (VLB Berlin)

11.00 Выбор и особенности применения специальных солодов для производства крафтового пива. Практическое и теоретическое знакомство с различными образцами специальных солодов. Подбор и замена солодов, составление рецептов
N.N.

12.00 Технология пивоварения: образование ароматических соединений во время брожения*
Ян Биринг (VLB Berlin)

12.45 Обеденный перерыв

13.45 Активные сухие дрожжи для спиртового брожения: мифы и реальность. Оригинальный дрожжевой штамм как основа для разработки новых рецептов пива
Анастасия Качурина (FERMENTIS-DIV. OF S.I.LESAFFRE)

14.45 Подсчет дрожжевых клеток при помощи приложения для смартфона
N.N.

15.15 Кофе-брейк

15.45 Факторы, важные для успешной разработки нового рецепта пива. Технология варки немецких сортов пива (Berliner Weisse, Hefeweizen)
Ян Биринг (VLB Berlin)

16.30 Применение альтернативного сырья в крафтовом пивоварении (рожь, пшеница, сорго, просо и т.д.)
N.N.



ПРАКТИЧЕСКИЕ ЗАНЯТИЯ, ДЕГУСТАЦИЯ

СРЕДА, 01 МАРТА 2017

WORKSHOP "БАРНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ ДЛЯ РОЗЛИВА ПИВА"

- | | |
|-------|---|
| 10.15 | Основные этапы монтажа барного оборудования для розлива пива
<i>Андреас Фаустманн (VLB Berlin)</i> |
| 10.45 | Теоретические основы и практические занятия на тему "Санитарное состояние оборудования в барах и магазинах розливаемого пива". Уход и обслуживание; Стандарты промывки; Санитарная обработка пивного оборудования
<i>N.N. (FirstBeerClub)</i> |
| 12.00 | Современные моющие и дезинфицирующие средства для барного оборудования
<i>Михаэль Шюшке и Михаил Сахончук (FINK TEC GmbH)</i> |
| 12.30 | <i>Обеденный перерыв</i> |
| 13.30 | Посещение выставки с представителем компании Nürnberg Messe
<i>Тимо Хольст (Nürnberg)</i> |
| 14.30 | Презентация и дегустация крафтовых сортов пива |
| 16.00 | Общение с докладчиками семинара |
| 17.00 | Заключительное слово
<i>Ян Биринг (VLB Berlin)</i> |

ПРИ ПОДДЕРЖКЕ

BevialeMoscow2017

Международная выставка индустрии напитков
Крокус Экспо, Москва, Россия | 28 февраля - 2 марта

Hopsteiner

FINKTEC

NÜRNBERG MESSE

Baltic Craft

REALBREW



РЕГИСТРАЦИОННАЯ ФОРМА

для участия в семинаре института VLB Berlin для пивоваров в Москве
27 февраля - 01 марта 2017

Регистрация в России:

Редакция журнала „RealBrew“ (Санкт-Петербург)

Контактные лица:

Юлия Голубева

Тел.: +7 (964) 390 39 85

E-mail: manager@realbrew.ru

Екатерина Соколова

Тел.: +7 (964) 390 39 90

E-mail: reklama@realbrew.ru

Я хочу зарегистрироваться на семинар института VLB для пивоваров в

27.02.2017 - 01.03.2017 (27.000 рублей)

Понедельник, 27 февраля 2017

ЭКСКУРСИЯ В ПАБ-СОЛОДОВАРНЮ 1516 (входит в стоимость участия в семинаре)

ПРИВЕТСТВЕННЫЙ ВЕЧЕР В ПАБЕ-СОЛОДОВАРНЕ 1516 (входит в стоимость участия в семинаре)

Среда, 01 марта 2017

ДЕГУСТАЦИЯ КРАФТОВЫХ СОРТОВ ПИВА (входит в стоимость участия в семинаре)

Фамилия, Имя	
Наименование компании	
Должность	
Индекс, город, страна	
Улица, номер дома	
E-Mail	Телефон

Дата, подпись, печать

УСЛОВИЯ АННУЛИРОВАНИЯ РЕГИСТРАЦИИ: При аннулировании оплаченной регистрации Вы можете получить деньги обратно за вычетом сбора за обработку документов в размере 3.000 рублей, в случае, если аннулирование было выполнено не позднее 10 февраля 2017. В случае аннулирования регистрации после 10 февраля 2017 года стоимость участия в семинаре не возвращается, но Вы можете прислать вместо Вас на семинар другого участника.