



Bierbrauen intensiv

Dieses fünftägige Seminar vermittelt theoretische und praktische Grundkenntnisse der Bierherstellung. Ausgehend von den Rohstoffen über den Sudhausprozess werden die Grundlagen gelegt, um bereits am dritten Seminartag einen eigenen Sud einzubrauen. Die Theorie der Hefetechnologie und der Gärung kann dann am vierten Tag am eigenen Sud praktisch „erlebt“ werden. Abschließend werden Reinigungs- und Desinfektionsmaßnahmen, Qualitätssicherungskonzepte und Aspekte der Abfüllung und Verpackung vermittelt.

Termin: 22. bis 26. Oktober 2018

Seminarleitung: Björn Bleier // Dr. Gerrit Blümelhuber

Zielgruppe: Mitarbeiter der Getränkeindustrie mit vorwiegend kaufmännischer Ausbildung, die den kurzfristigen Erwerb technischer und technologischer Grundlagen des Brauwesens anstreben.
Mitarbeiter der Zulieferindustrie der Getränkewirtschaft, die über keine brautechnische Ausbildung verfügen und aus beruflichen Gründen schnell fundierte Grundkenntnisse der Bierherstellung erwerben wollen.
Interessierte Personen, die sich mit dem Hobby „Hausbrauen“ bereits beschäftigen und eine Vertiefung theoretischen und praktischen Wissens wünschen oder im Bierbrauen ein interessantes und abwechslungsreiches Steckepferd sehen.

Montag, 22. Oktober 2018

Beginn 10.00 Uhr / Ende ca. 17.00 Uhr

- Geschichte der Bierherstellung
- Rohstoff Wasser
- Rohstoff Hopfen
- Rohstoff Gerste – Malzbereitung

Dienstag, 23. Oktober 2018

Beginn 09.00 Uhr / Ende ca. 17.00 Uhr

- Technologie des Schrotens
- Maischprozess
- Technologie des Läuterns
- Würzekochprozess
- Klärung der Würze
- Berechnungen zur Sudhausarbeit

Anschließend gemeinsamer Seminarabend auf Einladung der Doemens Academy GmbH

Mittwoch, 24. Oktober 2018

Beginn 08.00 Uhr / Ende ca. 17.00 Uhr

- Einweisung in die Sudhaustechnik
- **Praktischer Sud im Doemens Technikum**
- Sensorik: Verkostung unterschiedlicher Bierstile

Donnerstag, 25. Oktober 2018

Beginn 09.00 Uhr / Ende ca. 17.00 Uhr

- Rohstoff Hefe
- Technologie der Gärung und Lagerung in Theorie und **Praxis**
- Filtration und Bierstabilisierung

Freitag, 26. Oktober 2018

Beginn 09.00 Uhr / Ende ca. 15.00 Uhr

- Abfüllung und Verpackung
- Qualitätssicherung (chemisch-technisch und mikrobiologisch)
- Sensorisch Qualitätssicherung (inklusive sensorischem Training)
- Hygiene und Reinigung

Veranstaltungsort

Doemens Academy GmbH / Stefanusstraße 8 / D-82166 Gräfelfing

Seminargebühr

€ 1.250,- (zuzüglich gesetzlicher Mehrwertsteuer) einschließlich Unterlagen, Mittagessen, Pausengetränken sowie gemeinsamer Seminarabend.

Anmeldung

Doemens Academy GmbH / Stefanusstraße 8 / D-82166 Gräfelfing

Telefon: 089 - 8 58 05-0 / Telefax: 089 - 8 58 05-26 / E-Mail: seminar@doemens.org / Web: www.doemens.org/seminare

Es gelten die allgemeinen Geschäftsbedingungen (AGB) der Doemens Academy GmbH. Diese finden Sie auf unserer Website unter www.doemens.org/agb.html. Mit der Unterzeichnung dieser Anmeldung akzeptieren Sie unsere allgemeinen Geschäftsbedingungen.

Falls Sie Verbraucher sind, steht Ihnen ein gesetzliches Widerrufsrecht zu, soweit der Vertragsschluss per Brief, Telefax, E-Mail oder über das Onlineformular erfolgte. In diesen Fällen beachten Sie bitte die Widerrufsbelehrung auf unserer Website unter www.doemens.org/agb.html.

Verbraucher im Sinne des Gesetzes ist jede natürliche Person, die ein Rechtsgeschäft zu Zwecken abschließt, die überwiegend weder ihrer gewerblichen noch ihrer selbständigen beruflichen Tätigkeit zugerechnet werden können.

Hiermit stimme ich zu, dass die Doemens Academy GmbH mit der Ausführung des Vertrags vor Ablauf der Widerrufsfrist beginnen darf. Ferner ist mir bewusst, dass ich durch diese Zustimmung mit Beginn der Ausführung des Vertrags durch die Doemens Academy GmbH mein Widerrufsrecht verliere.

Bierbrauen intensiv (Bitte gut leserlich ausfüllen und an Doemens zurücksenden)

Teilnehmer / Vor- und Nachname

Position in der Firma

Rechnungsanschrift:

Firma

Straße

PLZ / Ort

Telefon

Fax

E-Mail

- Bitte senden Sie mir eine Hotelliste zu (Reservierung kann *nicht* durch Doemens erfolgen).
- Ich wünsche vegetarisches Essen Ich wünsche veganes Essen

Datum / Unterschrift

Firmenstempel

Anmeldebestätigung (wird von Doemens erstellt und an Sie zurückgeschickt)

Hiermit bestätigen wir den Eingang Ihrer Anmeldung. Die Rechnung erhalten Sie mit separater Post. Wir freuen uns auf Ihre Teilnahme.

Gräfelfing

Doemens Academy GmbH, Unterschrift

