

Der Einfluss der Hefe auf die Sensorik des Bieres

Neben dem Malz und dem Hopfen liefert die Hefe den entscheidenden Beitrag zur Aromatik des Bieres. Das Seminar beleuchtet diesen spannenden Aspekt aus unterschiedlichen Blickwinkeln und kombiniert die Theorie der Hefetechnologie mit der praktischen Sensorik.

Termin: 14. bis 15. Mai 2020

Seminarleitung: Dr. Michael Zepf

Ausbildung zum Brauer und Mälzer sowie Studium Brauwesen und Getränketechnologie an der TU München-Weihenstephan mit anschließender Promotion. Nach neun Jahren Tätigkeit als Braumeister in einer mittelständischen Brauerei ist Dr. Zepf seit 2009 bei Doemens als Geschäftsbereichsleiter der Genussakademie

Donnerstag, 14. Mai 2020

9:00 Begrüßung

9:20 - 10:00 Aufklärung der Gärung

Seit 9.000 Jahren angewendet und erst seit 150 Jahren aufgeklärt. Über den spannenden Streit zwischen Chemikern und Biologen

10:00 - 11:30 Hefephysiologie

Erst wenn man weiß wie die Hefe „tickt“ versteht man warum sie so unterschiedliche Aromen ins Bier „zaubern“ kann

11:30 - 13:00 Verkostung 1

Sensorische Auswirkung verschiedener Hefestämme

13:00 - 14:00 Mittagessen

14:00 - 15:30 Gärührung – Bildung Gärungsnebenprodukte I

Unter welchen Bedingungen produziert die Hefe welche Aromen?

15:30 - 16:00 Pause und Besichtigung der Hefepropagation

Ein kleiner Einblick in die Praxis ...

16:00 - 17:30 Verkostung 2

Hefearten und Bierstile

ab 18:30 gemeinsamer Seminarabend

Freitag, 15. Mai 2020

9:00 - 10:30 Gärührung – Bildung Gärungsnebenprodukte II

Unter welchen Bedingungen produziert die Hefe welche Aromen?

10:30 - 12:00 Grundlagen des Hefemanagement

Der Braumeister als „Hefeflüsterer“ oder „Hefeversteher“

12:00 - 13:00 Verkostung 3

Einfluss der Flaschengärung

13:00 - 14:00 Mittagessen

14:00 - 15:00 Gärührung und verschiedene Verfahren zur Reifung und Lagerung

Im Keller der Brauerei liegt der Schlüssel zum ausgezeichneten Bier

15:00 - 16:30 Hefetechnologie und Stabilität des Bierflavours

Frisches Bier ist gutes Bier – und die Hefe hilft, dass es so frisch bleibt

16:30 Abschlussdiskussion

(mit einem guten Bier)

Veranstaltungsort

Doemens Academy GmbH / Stefanusstraße 8 / D-82166 Gräfelfing

Seminargebühr

€ 620,- (zzgl. gesetzlicher MwSt.)

€ 570,- für alle Candidates des Institute of Masters of Beer (ohne gesetzlicher MwSt.)

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.

Der Einfluss der Hefe auf die Sensorik des Bieres (Bitte gut leserlich ausfüllen und an Doemens zurücksenden)

Teilnehmer / Vor- und Nachname

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
- Bitte senden Sie mir zukünftig den Doemens Newsletter mit aktuellen Informationen zu.

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

