Diplom Brauerei Sensoriker Präsenzwoche 1

Kiesbye AKADEMIE

Module 1 & 2

Uhrzeit	Montag*	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag
8:00	10 UE	9 UE	14 UE	7 UE
8:30 9:00	Begrüßung & Organisation	4	Sensorisches QM von Brauereihefen* 6	Technologische Problemlösungen Teil 1: Die Bittere und ihre Quellen 3
9:30 10:00	Die sensorische Stufen-kontrolle im QMS einer Brauerei 1	Hopfenboniteur-Zwischenqualifikation		
10:30			Sensorisches QM für Hilfs- und Betriebsstoffe 1	Positive Sinneseindrücke mit Biergenuss-Praktikum 2
11:00	Die Fähigkeiten eines DBRS			
11:30 12:00	Brauerei-Sensoriker internat*.: Interview Sensory Analyst, USA			
12:30 13:00	MITTAGESSEN	MITTAGESSEN	MITTAGESSEN	MITTAGESSEN
13:30 14:00	Negative Sinneseindrücke bei Bier 2	2	Sensorisches QM für Gläser und Verpackungen 1	Technologische Problemlösungen Teil 2: Nelken/Bananenaroma 2
14:30 15:00		Malz-Bonitierung		
15:30 16:00	Bierfehler-Praktikum I 2		Fehler beim Offenausschank Auswirkungen auf die sensorische Güte des Bieres 7	1 Das Phänomen "Drinkability"
16:30 17:00		Sensorisches QM für Brau- und Betriebswasser 5	Bierfehler-Praktikum II: Verkostung von Bieren aus dem Markt mit Mängel-Erkennung 2	Heimfahrt
17:30 18:00	Freizeit/Einchecken			
18:30 19:00 19:30 20:00 20:30 21:00 21:30	Zünftig-österreichischer Begrüßungsabend 1	Freizeit	BESUCH DER STIEGLBRAUEREI: u.a. Einblicke in die sensorische Betriebskontrolle 1	
22:00 22:30 23:00				

1 Axel Kiesbye

2 Jens Luckart

3 Dr. René Rehorska

4 Dr. Christina Schönberger

5 Nicola Buchner

6 N.N.

7 Dr. Johannes Tippmann

*Zoom-Vorträge