

Diplom Brauerei Sensoriker Präsenzwoche 2



Module 7 & 8

Uhrzeit	Montag*	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	
8:00	13 UE	12 UE	10 UE	10 UE	10	
8:30	Begrüßung & Organisation	Sensorik von holzfassgereiften Bieren	Technologische Problemlösungen Teil 3 und 4: Schwefelaromen stärken & mindern, Röstaromatiken	Technologische Problemlösungen Teil 5 und 6: Trübungsstabilität und Mousseage der Kohlensäure	Schriftliche Prüfung	
9:00	Bierfehler-Praktikum III				Sensorische Prüfungen	
9:30	Bierfehler selbst herstellen				Praktikum Verkostung Holzfassgereifte Biere	Technologische Problemlösungen Teil 4: Diacetyl
10:00						
10:30						
11:00						
11:30						
12:00						
12:30	MITTAGESSEN	MITTAGESSEN	MITTAGESSEN	MITTAGESSEN	MITTAGESSEN	
13:00						
13:30	Sensorik von Vintagebieren	Präsentation und Kommunikation von Bieren: Essenz aus den WM-Trainingslagern/DBS-Staatsmeisterschaft	Gruppenpräsentation Verkosterpanel inkl. Durchführung aller Aufgaben, Tests usw.	Wiederholungen	Mündliche Prüfungen	
14:00						
14:30	Praktikum Verkostung Vintagebiere					
15:00						
15:30						
16:00						
16:30						
17:00				Bierfehler-Praktikum IV		
17:30						
18:00						
18:30	Gruppenarbeit: Aufbau eines Verkosterpanels zwecks Einführung einer neuen Biersorte	sensorisches Praktikum in der Trumer Brauerei	LERNZEIT	LERNZEIT	DIPLOMFEIER	
19:00						
19:30						
20:00						
20:30						
21:00						
21:30						
22:00						
22:30						
23:00						