



ПИВО И НАПИТКИ XXI ВЕК
ПИЛОТНАЯ ПРОГРАММА
Конференции – Дегустации
«КРАФТОВОЕ ПИВО»
10-12 октября 2017
Первый день

КРАФТ в «ЗАКОНЕ»

- ❖ Законодательство в сфере производства пива
 - ❖ Особенности регионального законодательства
- КРАФТ**
- ❖ Прошлое - Настоящее – Будущее – эволюция сортов пива.
К чему стремиться - о чем задуматься, чтобы работать на опережение.
Обмен опытом.
 - ❖ Что ищет Потребитель в Крафте? Модель взаимоотношений: Розница – Опт –
Производитель. Увеличение продаж. Обмен опытом.

ЭКОНОМИКА – УПРАВЛЕНИЕ СЕБЕСТОИМОСТЬЮ И ЗАТРАТАМИ

- ❖ Управление себестоимостью.
Влияние качества сырья, технологического процесса на себестоимость пива.
- ОБОРУДОВАНИЕ**
- ❖ Как правильно подобрать оборудование для минипивоварни?!
Алгоритм действий. Финансовые и технологические аспекты.
- СЫРЬЕ - Солод**
- ❖ Возможно ли сварить качественное пиво, из отечественного солода?
Основные показатели солода, влияющие на качество пива.
На что обратить внимание при выборе солода.
 - ❖ Сравнительная Дегустация однопипных солодов российского и импортного производства.
 - ❖ Выбор и особенности использования специальных солодов при производстве Крафтового пива.
 - ❖ Сравнительная Дегустация различных образцов специального солода импортного и российского производства и пива, полученного с использованием данных специальных солодов.

СЫРЬЕ - Хмель

- ❖ Современные хмелепродукты, особенности их внесения.
- ❖ «Сухое» охмеление при производстве сортов крафтового пива.
Практические приёмы «Сухого» охмеления.
Выбор хмеля и хмелепродуктов. Внесение и эффективное применение.
Выход горьких веществ, при использовании различных хмелепродуктов.
- ❖ Сравнительная Дегустация различных образцов отечественного и импортного хмеля, а так же и пива, полученного с использованием данных образцов.

СЫРЬЕ – Вкусо-ароматические добавки

❖ Специи в пиве.

Практика и сложности приготовления «пива» с использованием:

- ✓ Свежих ягод и плодов
- ✓ Соков
- ✓ Специй и др.

❖ Дискуссии

❖ Экскурсия на пивоваренное предприятие*

Второй день

ДРОЖЖИ

❖ Дрожжи в пивоваренном производстве.

❖ Работа с дрожжами (мертвые, живые, автолиз).

❖ Различия в ведении верховых и низовых дрожжей.

❖ Внесение дрожжей при приготовлении различных сортов пива.

❖ Ведение и разведение ЧКД (пробирки, инокулят) на пивоваренном предприятии.

❖ Влияние различных штаммов дрожжей на вкус и аромат пива.

❖ Сравнительная Дегустация опытных образцов пива, полученного с использованием различных штаммов дрожжей.

❖ Дегустация различных сортов отечественного и импортного крафтового пива с обсуждением (Sour Ale – кисляки, IPA, Russian Imperial Stout и др.).

ВЫДЕЖКА ПИВА В БОЧКАХ

❖ История и практика выдержки пива в дубовых бочках.

Особенности. Проблематика.

❖ Дискуссии

❖ Экскурсия на пивоваренное предприятие*

Третий день

ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ДЕГУСТАЦИЯ*

❖ Введение. Основы дегустации.

Проверка сенсорных способностей участников конференции.

❖ Стандартная терминология, используемая для оценки вкуса и аромата пива.

❖ Профессиональная дегустация образцов пива, представленного участниками конференции. **«Слепая» дегустация с разбором каждого представленного образца.**

Участие в дегустации позволит всем участникам получить квалифицированную оценку представленных образцов пива, а так же мнение коллег.

Количество образцов - ограничено!

❖ Дискуссии

❖ Экскурсия на пивоваренное предприятие*

* Все образцы профессиональной дегустации будут зашифрованы.

Результаты - объявлены в 15-00 12.10.2017г.

* Пивоварни для посещения будут выбраны предварительным голосованием участников

Условия участия в Конференции – Дегустации:

- ✓ Регистрационный взнос - 10 000 руб. (Членам НСППиН – 5 000 руб.)