



ПИЛОТНАЯ ПРОГРАММА
Конференции – Дегустации
«КРАФТОВОЕ ПИВО»
10-12 октября 2017
г. Москва, ГК «Космос», зал «Сатурн»

Первый день

09-00 – 09-30 Сбор участников

09-30 – 10-45

КРАФТ в «ЗАКОНЕ»

- ❖ Приветственное слово (*ОПОРА РОССИИ, НСППиН*)
- ❖ Обзор крафтового ранка РФ с 2013г. по 2017г.
- ❖ Обзор качества сортов крафтового пива отечественного производства.
- ❖ Законодательство в сфере производства пива.
Примирительная практика в сфере действия 171-ФЗ, в части расчета мощности основного технологического оборудования – основные вопросы и ответы регулятора.
- ❖ Законодательство в сфере розничных продаж пива, пивных напитков, сидра, медовухи и пуаре.
- ❖ Особенности регионального законодательства.

10-45 – 11-20

КРАФТ

- ❖ Прошлое - Настоящее – Будущее – эволюция сортов пива.
Мировые тенденции развития рынка крафтового пива.
К чему стремиться - о чем задуматься, чтобы работать на опережение.
Обмен опытом.
- ❖ Выбор потребителя. Что ищет Потребитель в Крафте?
- ❖ Модель взаимоотношений: Розница – Опт – Производитель.
- ❖ Обмен опытом.

11-20 – 11-50

ЭКОНОМИКА – УПРАВЛЕНИЕ СЕБЕСТОИМОСТЬЮ И ЗАТРАТАМИ

- ❖ Управление себестоимостью.
- ❖ Влияние качества сырья, технологического процесса на себестоимость пива.

11-50 – 12-30

ОБОРУДОВАНИЕ

- ❖ Критерии подбора и алгоритм действий при выборе оборудования по производству пива и пивных напитков.
- ❖ Плюсы и минусы фильтрации затора с применением майшфилтра.
Неограниченные возможности использования различных видов сырья.

❖ **Преимущества использования азотных установок для пивоваренной промышленности.**

12-30 – 13-30 Обед

13-30 – 14-30

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 однопивных 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.

14-30 – 15-30

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.

15-30 – 16-00

СЫРЬЕ – Вкусо-ароматические добавки

❖ **Специи в «пиве».**

Практика использования при приготовлении «пива»:

✓ Свежих ягод и плодов

✓ Соков

✓ Специй и др.

❖ **Дискуссии**

16-00 – 20-00

Экскурсия на пивоваренное предприятие – Практический обмен опытом*

Ужин

Второй день

10-00 – 12-00

ДРОЖЖИ

❖ **Дрожжи в пивоваренном производстве.**

❖ **Работа с дрожжами. Норма внесения дрожжей при приготовлении различных сортов пива.**

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

❖ **Оборудование для ЧКД на минипивоварне.**

❖ **Влияние различных штаммов дрожжей на вкус и аромат пива.**

❖ **Зарубежный опыт производства пива путем спонтанного брожения с участием диких дрожжей и молочнокислых бактерий (Венгрия, Словакия и др.).**

❖ **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.).

12-00 – 12-30

ВЫДЕРЖКА ПИВА В БОЧКАХ

- ❖ История и практика выдержки пива в дубовых бочках. Особенности. Проблематика.
- ❖ Обмен опытом. Дискуссии.

12-30 – 13-30 Обед

13-30 – 14-00

СИДР

- ❖ Пути расширения ассортимента выпускаемой продукции на пивоваренных предприятиях.
- ❖ Сидр из яблочного сока и/или натуральных яблок - особенности технологии приготовления.

14-00 – 20-00

Экскурсия на пивоваренное предприятие – Практический обмен опытом*

Ужин

Третий день

10-00 – 16-00

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!

12-30 – 13-30 Обед

16-00 – 22-00

Экскурсия на пивоваренное предприятие – Практический обмен опытом*

Ужин

* Все образцы профессиональной дегустации будут зашифрованы.

Результаты - объявлены в 15-00 12.10.2017г.

* Пивоварни для посещения будут выбраны предварительным голосованием участников конференции

Условия участия в Конференции – Дегустации:

- ✓ **Регистрационный взнос - 10 000 руб. (Членам НСППиН – 6 000 руб.)**
- ✓ **Однодневная Экскурсия (включая ужин) – 3 000 руб.**
- ✓ **Участие образца пива в профессиональной дегустации – 5 000 руб.**