Международный Исследовательский Центр «Пиво и напитки XXI век»

127287
г. Москва, ул. Писцовая, 16, стр. 5
тел/факс: 8-495-685-13-84, 685-22-61
e-mail: beercenter@gmail.com

International Research Center «Beer and beverage XXI century»

16/5 Pistsovaya Street,
Moscow Federation of Russia, 127287
Tel/fax: 8-495-685-22-61, 685-13-84
e-mail: beercenter@gmail.com

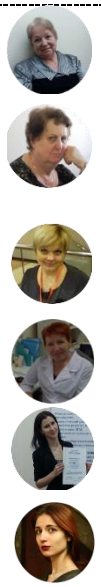
Практическая Конференция – Дегустация
«КРАФТОВОЕ ПИВО»
10-12 октября 2017
г. Москва/ГК Космос/ зал «Сатурн»

ПРЕДВАРИТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА КОФЕРЕНЦИИ:

10.10.2017-12.10.2017		*Спикеры*	*Модераторы*
	Модераторы: • ***Калинин Александр Сергеевич –*** *Президент Общероссийской общественной организации малого и среднего предпринимательства «ОПОРА РОССИИ»* • ***Цветкова Елена*** *– генеральный директор МИЦ «Пиво и напитки XXI век», Председатель Правления НСППиН*		
	Спикеры: • ***Тарасевич Дмитрий –*** *основатель Частной пивоварни «Артель» и группы компаний «ТАРКОС», Член Правления и Руководитель НСППиН по ЦФО (г. Воронеж)* • ***Кузнецов Евгений –*** *основатель Частной пивоварни «Алафузова», Член Правления и Руководитель НСППиН по СКФО (г. Ставрополь)* ***Преловский Владимир –*** *основатель пивоварни «БрауМастер», Руководитель НСППиН по СЗФО (г. Архангельск)* • ***Худанов Евгений Петрович –*** *сооснователь предприятия по производству медовухи, пива и безалкогольных напитков, Руководитель НСППиН по ПФО (г. Самара)* • ***Желагин Николай -*** *Основатель и руководитель сети магазинов разливного пива - ООО "Царь-Пиво", Руководитель НСППиН по ЦФО – розница (г. Москва)*	 	
	• ***Смирнов Евгений –*** *консультант сетей пивных магазинов «Царь-пиво» и «Еще Парочку» (г. Москва)* • ***Говорков Михаил –*** *сооснователь пивоварни «8 Barrels Brew» (спонтанное брожение и выдержка пива в дубовых бочках) (г.Москва)* • ***Макс Барада –*** *основатель Green Street Brewery (г.Москва)* • ***Громов Александр –*** *главный пивовар «Selfmade Brewery» (г. Москва)* • ***Желобаев Вячеслав –*** *генеральный директор пивоварни «Ламбик» (г.Черноголовка)*	 	

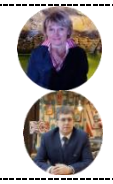
- ***Мищенко Анора –*** *главный пивовар компании «Gletcher» (г. Клин)*
- ***Матвеев Сергей –*** *Менеджер по продажам ООО «Грейнрус», специалист по пивоварению (г.Москва)*
- ***Горланов Владимир Геннадиевич*** *- ОАО "Чувашхмельпром" (г. Цивильск)*
- ***Трофимчук Татьяна –*** *генеральный директор «ЗИП сервис», сервисное представительство Европейской компании ZIP Technologies Ltd (г.Москва)*
- ***Лесничий Вадим –*** *основатель ООО «Фирма «ПОЛИФИЛЬТР»*
- ***Шибанов Владимир –*** *генеральный директор ООО «НТ-Пром»*
- ***Карпушин Александр –*** *Генеральный директор, ООО «АЕРПРОМ»*
- ***Медведева Надежда -*** *Зам. руководителя НФ и БИ «Дёлер» (г. Лобня)*

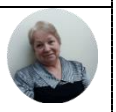
- ***Андреева Ольга Васильевна*** *– к.т.н., зам. ген. директора по аналитической и технологической работе МИЦ «Пиво и напитки XXI век»*
- ***Исаева Валерия Сергеевна*** *- к.б.н., зам. ген. директора по микробиологической работе МИЦ «Пиво и напитки XXI век»*
- ***Якимова Ксения –*** *исполнительный директор НСППиН*
- ***Санникова Татьяна –*** *зав. микробиологической лабораторией МИЦ «Пиво и напитки XXI век»*
- ***Вьялицына Ирина –*** *аналитик-исследователь в Испытательной лаборатории МИЦ «Пиво и напитки XXI век»*
- ***Передбогова Анастасия –*** *студентка 4 курса РЭУ им. Плеханова (специальность «Товароведение и товарная экспертиза»); микробиолог-исследователь МИЦ «Пиво и напитки XXI век»*

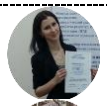


К участию в конференции приглашены представители:

- ✓ **Органов государственной власти**
- ✓ **Представители отраслевых объединений**
- ✓ **Руководители и ведущие специалисты предприятий пивоваренной отрасли, в том числе и зарубежные**
- ✓ **Производители/поставщики сырья и оборудования**
- ✓ **Производители/поставщики вспомогательных материалов**
- ✓ **СМИ**

10.10.2017 - Первый день			
09-00 – 09-30	Регистрация участников. Знакомство с партнерами.		
КРАФТ в «ЗАКОНЕ»			
09-30 – 10-45	**Приветственное слово** Представление участников мероприятия ➢ **Обзор крафтового рынка РФ с 2013г. по 2017г.** ➢ **Обзор качества сортов крафтового пива отечественного производства.** ➢ **Законодательство в сфере производства пива. Применительная 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 регулирования оборота пивоваренной продукции.**		
КРАФТ			
10-40 – 11-20	➢ **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.**		
ЭКОНОМИКА – УПРАВЛЕНИЕ СЕБЕСТОИМОСТЬЮ И ЗАТРАТАМИ			
11-20 – 11-50	➢ **Управление себестоимостью. Влияние качества сырья, технологического процесса на себестоимость пива.** ➢ **Экономика малой и средней пивоварни. «Минипивоварня – хобби или бизнес?!»**		
ОБОРУДОВАНИЕ			
11-50 – 12-30	➢ **Критерии подбора и алгоритм действий при выборе оборудования по производству пива и пивных напитков.** ➢ **Плюсы и минусы фильтрации затора с применением майшфильтра. Неограниченные возможности**		

	использования различных видов сырья. ➢ **Преимущества использования азотных установок для пивоваренной промышленности.**		
12-30 – 13-30	Обед		
	СЫРЬЕ		
Солод			
13-30 – 15-00	➢ **Возможно ли сварить качественное пиво, из отечественного солода?** Основные показатели сырья, влияющие на качество пива. На что обратить внимание при закупке солода. ➢ **Сравнительная Дегустация однотипных солодов российского и импортного производства.** ➢ **Выбор и особенности использования специальных солодов при производстве крафтового пива.** ➢ **Готовые солодовые смеси для приготовления крафтовых сортов пива.** ➢ **Сравнительная Дегустация образцов пива**, полученного с использованием **солода** импортного и российского производства.		
	ДРОЖЖИ		
15-00 – 17-00	➢ **Дрожжи в пивоваренном производстве.** ➢ **Работа с дрожжами на минипивзаводах. Норма внесения дрожжей при приготовлении различных сортов пива.** ➢ **Ведение и разведение ЧКД (пробирки, инокулят) на пивоваренном предприятии.** ➢ **Оборудование для ЧКД на минипивоварне.** ➢ **Зарубежный опыт производства пива путем спонтанного брожения с участием диких дрожжей и молочно-кислых бактерий.** ➢ **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.).		
	ЭКСКУРСИЯ		
17-00 – 22-00	**Посещение ресторана – пивоварни «Pivzavod 77» - ООО «К-Инвест» г. Москва.** **Общение с главным пивоваром. Ужин.** **Приезд в ГК «Космос»**		

11.10.2017 – Второй день			
СЫРЬЕ			
Хмель			
10-00 – 11-00	➢ **Современные хмелепродукты, особенности их внесения.** ➢ **«Сухое» охмеление при производстве сортов крафтого 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**.**	 	
Вкусо-ароматические добавки			
11-00 – 11-40	➢ **Вкусо-ароматические добавки** Практика и сложности приготовления «пива» с использованием: • Свежих ягод и плодов • Соков, пюре и др. ➢ **Обмен опытом.**	 	
ВЫДЕЖКА ПИВА В БОЧКАХ			
11-40 – 12-30	➢ **История и практика выдержки пива в дубовых бочках. Особенности. Проблематика.** ➢ **Обмен опытом. Дискуссии.**		
12-30 – 13-30	Обед		
СИДР			
13-30 – 14-30	➢ **Пути расширения ассортимента выпускаемой продукции на пивоваренных предприятиях.** ➢ **Сирд из яблочного сока и/или натуральных яблок – особенности технологии приготовлении.**		
ЭКСКУРСИЯ			
14-30 – 22-00	**Посещение двух пивоваренных предприятий в г. Мытищи, МО** **- ЗАО «МПК»** **- микро-пивоварня ООО «Волковская пивоварня»** **Общение с пивоваром. Ужин.** **Приезд в ГК «Космос»**	ВОЛКОВСКАЯ ПИВОВАРНЯ	МПК

12.10.2017 – Третий день			
ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ДЕГУСТАЦИЯ			
10-00 – 10-40	➢ **Введение. Основы дегустации.** Стандартная терминология, используемая для оценки вкуса и аромата пива.		
10-00 – 14-00	➢ **Профессиональная дегустация образцов пива, представленного участниками конференции.** «Слепая» дегустация с разбором каждого представленного образца (все образцы напитков будут зашифрованы, названия и/или производитель могут быть расшифрованы только с единогласного согласия всех участников конференции). **Участие в дегустации позволит всем участникам услышать квалифицированную оценку представленных образцов пива, а так же мнение коллег.**		
14-00 – 15-00	Обед		
15-00 – 15-30	➢ **Результаты профессиональной дегустации от 12.10.2017**		
15-30 – 16-00	**Дискуссии.**		
ЭКСКУРСИЯ			
16-30 – 22-00	**Посещение мини-пивоварни _____.** **Общение с главным пивоваром. Ужин.** **Приезд в ГК «Космос»**		

Заявки принимаются до 25.09.2017г. – beercenter@gmail.com

ФОРМА ЗАЯВКИ
для Представителей Пивоваренной Отрасли