

Цикл из 25 Вебинаров (Webinar)

«ШКОЛА ПИВОВАРА» -

(без отрыва от производства – посредством сети Интернет (Internet)).

Данным курсом освещены следующие темы:

ШКОЛА ПИВОВАРА

✓ **Сырье для производства пива**

- Вода для производства пива.
- Пивоваренный солод.
- Несоложенные материалы в пивоварении.
- Современные хмелепродукты.

✓ **Производство сула**

- Дробление зернопродуктов. Приготовление осахаренного затора.
- Приготовление осахаренного затора (продолжение) Фильтрация затора.
- Кипячение и охлаждение сула.
- Осветление и охлаждение сула. Контроль качества готового сула.

✓ **Ведение дрожжей, брожение, созревание**

- Ведение дрожжей.
- Брожение.
- Созревание.

✓ **Фильтрация пива**

- Намывная фильтрация.
- Намывная фильтрация (продолжение).
- Обеспложивающее фильтрование.

✓ **Санитария пивоваренного производства**

- Требования санитарной инженерии.
- Алгоритм санитарной обработки оборудования и коммуникаций, и тары.
- Моющие и дезинфицирующие средства.

✓ **Коллоидная стабильность пива**

- Коллоидная стабильность пива. Механизм образования коллоидных помутнений.
- Технологические аспекты повышения коллоидной стабильности пива.
- Способы повышения коллоидной стабильности пива.
- Контроль качества стабилизации пива.

✓ **Ячмень для пивоварения. Производство солода.**

- Требования, предъявляемые к пивоваренному ячменю
- Теория и практика процесса замачивания
- Теория и практика процесса проращивания и сушки солода
- Методы контроля качества солода.
Производство специальных типов солода

Желающие, могут приобрести разовый доступ

к уже состоявшимся Вебинарам по любой из вышеуказанных тем.

Формат **ВЕБИНАР**ов (Webinar):

- ❖ Начало - в 10:00 по мск
- ❖ 2 часа – теория
- ❖ 30 минут – ответы на вопросы



Учебный Центр МИЦ «Пиво и напитки XXI век»

г. Москва ул. Писцовая 16 стр.5

+7 (495) 685-22-61, 685-13-84, 518-04-83

www.beercenter.ru beercenter@gmail.com www.InfoDrink.ru

**В процессе обучения слушатели познакомятся
со всеми стадиями производства
от подбора сырья до готовой продукции.**

ВЕБИНАРЫ – проводят специалисты пивоваренной отрасли, имеющие более 30 лет стажа работы во Всесоюзном Научно-исследовательском Институте пивоваренной, безалкогольной и винодельческой промышленности:

Андреева Ольга Васильевна - кандидат технических наук, заместитель генерального директора по аналитической и технологической работе

Исаева Валерия Сергеевна - кандидат биологических наук, заместитель генерального директора по микробиологической работе

Жашко Клара Тихоновна - кандидат технических наук, зав. аналитического отдела

Стоимость одной лекции – 10 000 руб.

Стоимость блока лекций (3-4) по одной теме – 20 000 руб.

Стоимость всего курса – 100 000 руб.

Более подробная информация по тел.: +7 (495) 518-04-83, 685-22-61, 685-13-84

или e-mail: beercenter@gmail.com