

Международный  
Исследовательский Центр  
**«Пиво и напитки  
XXI век»**

12127287 г. Москва, ул. Писцовая, 16, стр. 5  
тел/факс: 8-495-685-13-84, 685-22-61



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

**Программа семинара:**

**«Крафтовое пиво. Сырье. Дрожжи.  
Особенности органолептических показателей сортов крафтового пива»  
12-14 апреля 2016г.**

Докладчики: к.т.н. Андреева Ольга Васильевна, зам. генерального директора по аналитической и технологической работе ООО "МИЦ "Пиво и напитки XXI век"; Говорков Михаил Михайлович – пивовар, Макс Барада – контрактный пивовар, Иванов Андрей Вадимович – главный пивовар Пивоварни «Stammbeer».

**Первый день начало в 11-00**

**Сырье.**

- Открытие семинара.
- Выбор и особенности использования специальных солодов для производства крафтового пива. Дегустация различных образцов специального солода.
- Современные хмелепродукты, особенности их внесения. Выход горьких веществ при использовании различных хмелепродуктов. Ознакомление с методами определения горечи пива. Формулы расчета нормы внесения хмеля и единиц горечи пива.
- Дегустация образцов крафтового пива, полученного с использованием специального солода.

**Второй день начало в 10-00**

**Микроорганизмы для производства сортов крафтового пива, особенности процесса брожения.**

- Влияние различных штаммов дрожжей на вкус и аромат пива. Дегустация опытных образцов пива, полученного с использованием различных штаммов дрожжей. Содержание в опытных образцах важнейших вкусо-ароматических соединений.
- Дегустация различных сортов отечественного и импортного крафтового пива с обсуждением (*Sour Ale – кисляки, IPA, Russian Imperial Stout и др.*).

**Третий день начало в 10-00**

**«Сухое» охмеление при производстве сортов крафтового пива.**

- Ознакомление с практическими приемами «Сухого» охмеления на Пивоварне «Stammbeer» с дегустацией пива. Общение с главным пивоваром.
- Ответы на вопросы, дискуссия, вручение свидетельств.

Семинар будет проводиться (1-2 день) в МИЦ «Пиво и напитки XXI век» по адресу: г. Москва, ул. Писцовая, д. 16, стр. 5.  
3 день - Посещение Пивоварни «Stammbeer».

**Проезд:**

1. Автобусом № 72 от станции метро "Савеловская" до остановки "4-ый Вятский пер. или ул. Башиловская", далее пешком;
2. Автобусом № 82 от станции метро "Савеловская", "Белорусская", "Петровско- Разумовская" до остановки "ул. Писцовая", далее пешком.
3. Автобусом № 19, № 22 или № 692 от станции метро "Динамо" до остановки "ул. Писцовая", далее пешком.

**Все автобусные маршруты дублируются маршрутным такси.**

**Стоимость участия в семинаре: 18 000 руб. (НДС не облагается).**

**Стоимость бронирования гостиницы: 1 000 руб. (НДС не облагается).**

По вопросу участия в семинаре обращаться по телефонам: (495) 685-13-84, 685-22-61, 518-04-83  
по электронной почте e-mail: [beercenter@gmail.com](mailto:beercenter@gmail.com)