

XX Jesienne Spotkanie Browarników

Poniedziałek, 18 września 2023

| | |
|----------------|--|
| 16:30 | Szkolenie piwowarskie prowadzone przez Krakowską Szkołę Browarniczą – część I (dodatkowo płatne, liczba miejsc ograniczona, więcej informacji już wkrótce) |
| 17:00 17:30 | Przerwa |
| 18:00 | Szkolenie piwowarskie prowadzone przez Krakowską Szkołę Browarniczą – część II (dodatkowo płatne, liczba miejsc ograniczona, więcej informacji już wkrótce) |
| 20:00 22:00 | Kolacja |

Wtorek, 19 września 2023

| | | |
|----------------|--|--|
| 08:30 10:00 | Rejestracja uczestników oraz montaż stoisk wystawowych - V piętro, Hotelu Gołębiowski w Wiśle | |
| 10:00 | Otwarcie Sympozjum | |
| 10:30 | Panel wprowadzający Tematyka: - Rynek piwa w Polsce w 2023 roku - Aktualne zmiany i regulacje prawne | |
| 11:55 12:30 | Przerwa i otwarcie WYSTAWY PIWA | |
| 12:30 13:50 | Forum piwowarskie: Perspektywy dla polskich browarów Tematyka: - aktualna sytuacja branży browarniczej; - zagrożenia w najbliższej i dalszej przyszłości – jak im sprostać? - szanse, jakie należy wykorzystać | |
| 13:50 14:50 | Obiad | |
| 14:50 | PANEL I: Rozwój browaru – w co inwestować? sala 5/2 Tematyka: - linie rozlewnicze i etykieciarki – co się sprawdza; - jak rozwijać browar w dzisiejszych czasach? - tanki i kadzie – co polecają fachowcy? - nowe technologie dla browarnictwa; - finansowanie inwestycji. | PANEL II: Zrównoważona produkcja – media, energia i oszczędności sala 5/3 Tematyka: - procesy optymalizacji w browarze; - efektywność energetyczna, własne źródła energii; - „zielony browar” – na drodze do GOZ; - browar na rynku lokalnym; - produkcja i oszczędności – czy to możliwe? |

| | | |
|----------------|--|--|
| 16:20 16:50 | Przerwa | |
| 16:50 | PANEL III: Warzenie piwa na co dzień sala 5/2 Tematyka: - dobre praktyki produkcyjne w browarach; - proces dealkoholizacji – technologie i instalacje; - filtracja, pasteryzacja oraz metody chłodzenia i napowietrzania brzeczki; - rozdrabnianie i zacieranie słodu – stosowane praktyki; - fermentacja – kluczowy etap w produkcji piwa; - wytwarzanie piwa – co polecają browarnicy | PANEL IV: Po prostu jakość sala 5/3 Tematyka: - w jaki sprzęt laboratoryjny inwestować? - mikrobiologia i zagrożenia fizykochemiczne; - jak uwarzyć piwo najwyższej jakości? - jak uzyskać i zachować trwałość oraz stabilność piwa? - certyfikaty i normy – prestiżowe wyróżnienia. - higiena i czystość w browarze. |
| 18:05 | Zakończenie części wykładowej pierwszego dnia | |
| 20:00 24:00 | Kolacja integracyjna | |

Środa, 20 września 2023

| | | |
|----------------|--|--|
| 07:30 08:30 | Śniadanie w miejscu zakwaterowania | |
| 09:00 | PANEL V: Surowce i dodatki do piwa sala 5/2 Tematyka: - jakie dodatki stosować przy produkcji piwa? - wyszukane piwo - eksperymenty piwne; - smak i aromat – doświadczenia z browaru; - najlepsze surowce w warzeniu piwa; - surowce okiem naukowca i praktyka. | |
| 10:00 10:30 | Przerwa | |
| 10:30 | PANEL VI: Trendy, innowacje, inspiracje sala 5/2 Tematyka: - jak przygotować premierę piwa? - trendy konsumenckie w piwowarstwie; - produkcja kontraktowa i rozlew usługowy; - nowoczesne rozwiązania – doświadczenia z browarów; - pomysł na browar – inspiracje z branży | |
| 11:30 | Demontaż stoisk. wykwaterowanie | |
| 12:00 | Przejazd na wycieczki techniczne we własnym zakresie | |
| 13:00 | Wycieczki Techniczne (równolegle) Arcyksiążęcy Browar w Żywcu, Grupa Żywiec Browar Zamkowy Cieszyn | |

14:30
15:30

Obiad - okolice zakładów

*Organizator zastrzega sobie prawo do zmian w programie