Agenda

XXI Szkoła Technologii Fermentacji
8 - 10.V.2024 | Hotel Kocierz | PL

Środa 8.05.2024

10:30-13:30 *Opcjonalny: W celu wzięcia udziału należy zapisać się podczas rejestracji na SzTF
Warsztat MARJOT: Jak robić topowe piwa? Warsztaty ze słodami, drożdżami i enzymami

14:30 Otwarcie XXI Szkoły Technologii Fermentacji
Aleksander Poreda, Uniwersytet Rolniczy w Krakowie

14:45 L1: Zacieranie ukierunkowane na obniżoną produkcję cukrów przy warzeniu piw nisko i bezalkoholowych
Gert de Rouck, KU Leuven, Belgia

15:05 L2: Excelerate EBR – enzymatyczna metoda usuwania biofilmu w CIP
Robert Najman, Director Technical Excellence F&B Europe, ECOLAB

15:25 L3: Przyszłość piwa – nowoczesne technologie usprawniające pracę Twojego browaru
Roland Pahl-Dobrick | PALL GmbH, Niemcy

15:45 - 16:15 Przerwa kawowa

16:15 L4: Tworzenie wyjątkowego piwa bezalkoholowego: dywersyfikacja smaku i łagodzenie posmaku brzeczki przez zakwaszanie w kotle i chmielenie na zimno
Gilles Goemaere, FERMENTIS

16:30 L5: Sanitacja drewnianych beczek do starzenia piwa
Sam Crauwels | Leuven Institute for Beer Research (LIBR), KU Leuven, Belgia

16:50 L6: Oszczędność i optymalizacja dzięki jakości surowców przy warzeniu wysokiej jakości piw rzemieślniczych
Joan Montasell, LALLEMAND BREWING

17:05 L7: Jak białka słodu jęczmiennego wpływają na goryczkę piwa?
Mariana Barreto Carvalhal Pinto, Technische Universität Berlin, Niemcy

17:25 L8: Produkty chmielarskie – sekret szybkiego tworzenia nowych produktów piwowarskich
Marcin Żyła, HAPPY HOPFIELDS

17:40 - 18:40 Rozmowy, odwiedzanie stoisk dostawców, degustacja piwa

18:45 - ... Uroczysta kolacja w Karczmie i wieczór integracyjny w klubie K2

Czwartek 9.05.2024

10:45 L9: Jak zapewnić stałą jakość sensoryczną kombuchy? | Edyta Kordialik-Bogacka | Politechnika Łódzka

11:05 L10: Dziesięć alternatywnych dodatków niesłodowanych oraz ich wpływ na parametry jakościowe brzeczki
David Laureys, Ghent University, Belgia

11:25 L11: Wpływ parametrów procesu fermentacji na właściwości filtracyjne piwa przy zastosowaniu filtrów świecowych | Krzysztof Kucharczyk, GRUPA ŻYWIEC

11:45 - 12:15 Przerwa kawowa

sztf.edu.pl

Agenda

12:15 L12: Głębszy wgląd w pochodzenie drożdży dolnej fermentacji
Martin Zarnkow, TU Munich, Niemcy

12:35 L13: Drożdże hybrydowe niefermentujące maltozy do produkcji wysokiej jakości piw o niskiej zawartości etanolu
Joan Montasell, LALLEMAND BREWING

12:50 L14: Zastosowanie drożdży innych niż Saccharomyces do produkcji piwa niskoalkoholowego
Krystian Klimczak, Uniwersytet Rolniczy w Krakowie

13:30 - 13:40 Przerwa kawowa

13:40 L15: Kontrola przebiegu fermentacji piw 0.0
Jan Kwiatoń, ANTON PAAR

13:55 L16: Wybór rozwiązań do produkcji piw kwaśnych
Michał Saks, FERMENTIS

14:10 L17: Rola efektu priorytetu kultur mikroorganizmów w piwach kwaśnych leżakowanych w beczkach
Tin Kocijan, KU Leuven, Belgium

14:30 - 15:30 Przerwa obiadowa

15:30 - 16:45 W2: Warsztat sensoryczny - starzenie i utlenianie piwa. Rozpoznawanie i zapobieganie problemom sensorycznym piwa podczas przechowywania | Boris Gadzov, FLAVORACTIV

16:45 - 17:00 Przerwa techniczna

17:00 L18: Humulus lupulus: chmiel podwójnego przeznaczenia do zrównoważonej produkcji funkcjonalnych ekstraktów
Katya Carbone, Council for Agricultural Research and Economics, Italy

17:20 L19: Zmiany składu chemicznego chmielu podczas przechowania i wpływ chmieli starzonych na właściwości sensoryczne piwa
Iztok Jože Košir, Slovenian Institute of Hop Research and Brewing

17:40 Podsumowanie i zamknięcie XXI Szkoły Technologii Fermentacji
Aleksander Poreda | Uniwersytet Rolniczy w Krakowie

18:00 Rozmowy, odwiedzanie stoisk dostawców, degustacja piwa

Piątek 10.05.2024

8:00 - 10:00 Śniadanie

11:00 - 13:30 Wizyty techniczne w browarach:
Browar Żywiec, Browarna 88, 34-300 Żywiec
Browar Kazimierz, Zakrzów 413, 32-003 Zakrzów
Browar Górniczo-Hutniczy, ul. Budryka 4, 30-072 Kraków

W celu wzięcia udziału w wizycie technicznej należy zaznaczyć odpowiednią opcję podczas rejestracji uczestnictwa w SzTF na stronie https://sztf.edu.pl/2024/rejestracja/

sztf.edu.pl

SPONSORZY

Grupa Żywiec

ECOLAB
PROTECTING WHAT'S VITAL™

Anton Paar

BIOMÉRIEUX

BA browamator.pl

EATON
Powering Business Worldwide

Fermentis by Lesaffre

FlavorActiV™

HAPPY HOPFIELDS

kersia
INVENTING A FOOD SAFE WORLD

LALLEMAND
LALLEMAND BREWING

marjoc

MDJ ELECTRONIC

PALL

SAHM
The glass for top brands

stabifix

Przemysł Fermentacyjny i Owocowo-Warzywny
Fermentation- and Fruit- & Vegetable Processing Industry

KIERUNEK Spożywczy

SZTF
sztf.edu.pl