



## BIER KULTUR HAUS

Creativbrauen | Fortbildungen



# Brauen mit Rock`n`Roll Vol. 2 Perfektes Porter und Vintage Beer

Axel Kiesbye ist Pionier der Branche, so schrieb er vor über 10 Jahren das Buch Kräuterbier und Co. In diesem Seminar braut er live das PERFEKTE PORTER. Jens Luckart, der jüngere der beiden, beschäftigt sich mit dem Alter. Der Kreativbraumeister in Kiesbye`s Bierkulturhaus zwischen Berlin und Salzburg braut das perfekte Vintage Beer, denn die Zukunft beginnt jetzt. Rock`n`Roll!

### DONNERSTAG 24.02.2016

#### 08.30 Uhr Ankunft und Einmaischen

Gemeinsam brauen wir ein Bier ein, das uns den ganzen Seminartag begleitet. Dieser praktische Leitsud wird immer wieder Teil der Vorträge und Verkostungen sein.

#### 09.00 Uhr Die Geschichte des Porter - Licht in die dunkle Geschichte

Hafenmilieu, Nahrungsergänzung für Schwerstarbeiter, aber was noch? Das Porter in neuem Licht.

#### 10.00 Uhr Malz ist die Stärke des Porters

Craft braucht kraftvolle Zutaten! Hier wird verraten, wie die Cremigkeit ins Bier kommt.

#### 12.30 Uhr Mittagessen

#### 13.30 Uhr Porter oder Stout?

Gibt es Unterschiede? Wenn ja, werden diese immer richtig ausgelegt? Eine gemeinsame Verkostung wird Licht ins Dunkel bringen.

#### 15.00 Uhr England ist nicht Europa

Die Sudhaustechnologie gibt den Bierstil vor. Technologische Überlegungen bei der Bierbereitung, aber auch Brauereiplanung.

#### 16.00 Uhr Ausschlagen, Verkosten, Hefe!

Obergärig? Ja, aber nicht immer! Wenn ja, die Frage: Welche Hefe bringt welches Profil?

#### REFERENTEN:

Axel Kiesbye von Kiesbye`s Bierkulturhaus  
Jens Luckart von Kiesbye`s Bierkulturhaus  
Zusammen fast ein halbes Jahrhundert Brauerfahrung!

TERMIN: 24. - 25. Februar 2016

### FREITAG 25.02.2016

#### 08.30 Uhr Einmaischen: ein Jahrgangsbier wird geboren

In wenigen Stunden wird die Maischeführung, die Jahrzehnte überdauert, „erläutert“.

#### 10.00 Uhr Malz-Aromen für die Ewigkeit?

Dunkles Bier ist lagerstabil, doch warum und wie lange? Wir wissen es und Sie bald auch!

#### 11.00 Uhr Hopfen leicht flüchtig?

Hopfenaromen unterliegen einer schnellen Veränderung. Wie es trotzdem möglich ist Hopfen dauerhaft im Bier zu verankern, wird kurz vor der Mittagspause behandelt.

#### 12.30 Uhr Mittagessen

#### 13.30 Uhr Hefe, die niemals-müde Ameise?

Hefe schnappt sich Zucker und Sauerstoff. Wer aber ist schneller: Die Oxidation oder doch die Hefe? Wir präsentieren den Sieger des Wettlaufs.

#### 15.00 Uhr Stabilisierte Alterung innerhalb des Reinheitsgebots

500 Jahre Altes, das kann in Jahrgangsbieren nicht verkehrt sein. Legale Tipps und Tricks!

Das Seminar ist offen für alle Interessenten, aber auch Bestandteil des Präsenzs Schulungsprogramms der „Candidates of the IMB“. Alle weiteren Informationen finden Sie unter: [www.mastersofbeer.org](http://www.mastersofbeer.org)



THE INSTITUTE OF  
MASTERS OF BEER

## Veranstaltungsort

Kiesbye`s Bierkulturhaus / Dorfplatz 1 / A-5162 Obertrum

## Seminargebühr

€ 550 (zuzüglich gesetzlicher Mehrwertsteuer)

einschließlich Unterlagen, Mittagessen und Pausengetränken.

Die Axel Kiesbye GmbH behält sich die Stornierung sowie Änderungen im Programm vor.

Die Rechnung gilt als Anmeldebestätigung und wird bei Anmeldung versandt; diese ist sofort zur Zahlung fällig. Bei Abmeldung seitens der Teilnehmer bis zu 4 Wochen vor Seminarbeginn werden 50 % der Kursgebühren gutgeschrieben, bei späterer Absage ist keine Gutschrift mehr möglich.

## Anmeldung

Axel Kiesbye GmbH / Sixtenstraße 3 / A-5162 Obertrum

info@bierkulturhaus.com / Telefon Jens Luckart: +43(0)660 54 24 960

Anmeldungen erbitten wir bis spätestens 3 Wochen vor Seminarbeginn.

