

Vielfalt Malz: Von der Ähre bis ins Glas

Wer die Wahl hat, hat die Qual ... Die Bandbreite sowie der Einsatz von Spezialmalzen hat in den letzten Jahren deutlich zugenommen. Neben den vielen Möglichkeiten zur gezielten Kreation von Farbe und Aroma, ergeben sich jedoch auch viele Fragen nach der richtigen Rezepturerstellung sowie nach den spezifischen Eigenschaften der Spezialmalze. Das Seminar gibt Antworten auf viele dieser Fragen und beleuchtet Themengebiete wie den Einfluß der Spezialmalze auf die Lagerstabilität des Bieres sowie deren Kombinationsmöglichkeit zu Speisen.

Termin: 07. bis 08. Februar 2019

Seminarleitung: Fabian Staudinger // Marlene Speck

Zielgruppe: Biersommeliers, Bierinteressierte, Bierenthusiasten

Donnerstag, 07. Februar 2019

9:00 - 9:20 Begrüßung

9:20 - 11:00 Längst nicht nur Gerste und Weizen

Über die faszinierenden Möglichkeiten alternativer Getreidesorten

11:00 - 12:00 Verkostung 1

Biere aus alternativen Getreidesorten

12:00 - 13:00 Malzfarbe → Bierfarbe

Die Farbe des Bieres hängt maßgeblich von der Malzrezeptur ab. Trotzdem ist sie nicht genau kalkulierbar

13:00 - 14:00 Mittagessen

14:00 - 15:15 Spezialmalz: Herstellung und Einsatz

Ebenso vielfältig wie die Techniken der Spezialmalzproduktion sind deren sensorische Auswirkungen auf das Bier

15:15 - 16:30 Verkostung 2

Spezialmalz-geprägte Biere

16:30 - 17:30 Rezepturerstellung

Anhand konkreter Beispiele erstellen die Teilnehmer eigene Vorschläge für Schüttungen und lernen, welche Faktoren zu beachten sind.

ab 18:00 gemeinsamer Seminarabend

Freitag, 08. Februar 2019

9:00 - 09:45 Alterungspotentiale und Flavorstabilität von Spezialmalzbieren

Ein häufig unbeachteter Vorteil

09:45 - 10:30 Zurück zum Ursprung: Der Brauer als Mälzer

Ein Brauer berichtet aus der Praxis von den Chancen und Herausforderungen der Auswahl, der Verarbeitung und des Umgangs mit Malz

10:30 - 11:30 Verkostung 3

Malzbetonte Brauspezialitäten

11:30 - 12:30 Weißwurstfrühstück

12:30 - 14:00 Malzvielfalt als Schlüssel zum Beer & Food Pairing

Spezialmalze zaubern Röst-, Rauch-, Karamell-, Dörrfrucht- oder Süßholzparfums ins Bier und eröffnen damit unzählige Möglichkeiten

14:00 - 15:00 Verkostung 4

Ausgewählte Bier- und Speisekombinationen

ab 15:00 Abschlussdiskussion

Veranstaltungsort

Doemens Academy GmbH / Stefanusstraße 8 / D-82166 Gräfelfing

Seminargebühr

€ 620,- (zzgl. gesetzlicher MwSt.)

€ 570,- für alle **Candidates des Institute of Masters of Beer** (ohne gesetzlicher MwSt.)

einschließlich Unterlagen, Mittagessen, Pausengetränken
sowie gemeinsamer Seminarabend.

Anmeldung

Doemens Academy GmbH / Stefanusstraße 8 / D-82166 Gräfelfing

Telefon: 089 - 8 58 05-0 / Telefax: 089 - 8 58 05-26 / E-Mail: seminar@doemens.org / Web: www.doemens.org/seminare

Es gelten die allgemeinen Geschäftsbedingungen (AGB) der Doemens Academy GmbH. Diese finden Sie auf unserer Website unter www.doemens.org/agb.html. Mit der Unterzeichnung dieser Anmeldung akzeptieren Sie unsere allgemeinen Geschäftsbedingungen.

Falls Sie Verbraucher sind, steht Ihnen ein gesetzliches Widerrufsrecht zu, soweit der Vertragsschluss per Brief, Telefax, E-Mail oder über das Onlineformular erfolgte. In diesen Fällen beachten Sie bitte die Widerrufsbelehrung auf unserer Website unter www.doemens.org/agb.html. Verbraucher im Sinne des Gesetzes ist jede natürliche Person, die ein Rechtsgeschäft zu Zwecken abschließt, die überwiegend weder ihrer gewerblichen noch ihrer selbständigen beruflichen Tätigkeit zugerechnet werden können.

Hiermit stimme ich zu, dass die Doemens Academy GmbH mit der Ausführung des Vertrags vor Ablauf der Widerrufsfrist beginnen darf. Ferner ist mir bewusst, dass ich durch diese Zustimmung mit Beginn der Ausführung des Vertrags durch die Doemens Academy GmbH mein Widerrufsrecht verliere.

Vielalt Malz: Von der Ähre bis ins Glas (Bitte gut leserlich ausfüllen und an Doemens zurücksenden)

Teilnehmer / Vor- und Nachname

Rechnungsanschrift:

Firma

Straße

PLZ / Ort

Telefon

Fax

E-Mail

Bitte senden Sie mir eine Hotelliste zu (Reservierung kann *nicht* durch Doemens erfolgen)

Ich wünsche vegetarisches Essen

Ich wünsche veganes Essen

Datum / Unterschrift

Firmenstempel

Anmeldebestätigung (wird von Doemens erstellt und an Sie zurückgeschickt)

Hiermit bestätigen wir den Eingang Ihrer Anmeldung. Die Rechnung erhalten Sie mit separater Post.

Wir freuen uns auf Ihre Teilnahme.

Gräfelfing

Doemens Academy GmbH, Unterschrift

