

Große Menge mit großer Wirkung

Der Rohstoff Wasser und die Biersensorik

Der Rohstoff Wasser nimmt den größten Anteil im Bier ein, findet aber oft am wenigsten Beachtung. Dieses Seminar geht auf die Bedeutung des Wassers näher ein und zeigt auf, welche Auswirkungen es auf den Biercharakter haben kann. Es werden die vielfältigen Zusammensetzungen von Wasser herausgearbeitet und sensorisch erlebt. Weiterhin werden die Wechselwirkungen mit den Rohstoffen Hopfen und Malz thematisiert, um die Veränderungen im Biercharakter nachvollziehen zu können. Umfangreiche Verkostungen begleiten die Themen und machen den Einfluss des Rohstoffs Wasser verständlich.

Termin: 29. bis 30. November 2018

Seminarleitung: Nicola Buchner
Nicola Buchner studierte Brauwesen und Getränketechnologie an der TU München und ist Dozentin bei der Doemens Akademie und der World Brewing Academy. Seit 2012 ist sie bei Doemens tätig und vor allem für die nationale und internationale Biersommelier- und Wassersommelier-Ausbildung zuständig.

Donnerstag, 29. November 2018

09:00 Begrüßung

09:20 - 11:00 Wasser ist mehr als H₂O – Welche Komponenten bilden die vielfältigen Wassercharaktere?

Verkostung:
Training des Geschmacks und des Mundgefühls

11:15 - 13:00 Welche sensorischen Ausprägungen kann und darf Wasser haben?

Verkostung:
Sensorische Beschreibung von Mineralwässern

14:00 - 17:30 Welche Phasen der Bierherstellung können durch die Wasserzusammensetzung beeinflusst werden?

Die Auswirkungen der Mineralsalze auf das Malz

Verkostung:
Vergleich malzgeprägter Biere mit unterschiedlicher Wasserzusammensetzung

Ab 18:00 Seminarabend im „Wilden Hirsch“ in Gräfelfing

Freitag, 30. November 2018

09:00 - 11:30 Die Auswirkungen der Mineralsalze auf den Hopfen

Verkostung:
Vergleich hopfenbetonter Biere mit unterschiedlicher Wasserzusammensetzung

11:30 - 12:30 Weißwurstfrühstück

12:30 - 14:00 Welche Off-Flavors können durch das Brauwasser ins Bier gelangen?

Verkostung:
Off-Flavors in Wasser und Bier

14:00 - 15:00 Wasseranalysen verstehen und das richtige Brauwasser erkennen

Ab 15:00 Abschlussdiskussion



Anmeldungen:
 per Post:
 Doemens Academy GmbH
 Stefanusstraße 8 / 82166 Gräfelfing
 oder online:
 www.doemens.org/seminare
 oder per E-Mail:
 seminar@doemens.org
 oder per Fax:
 089 - 8 58 05-26

Veranstaltungsort

Doemens Academy GmbH / Stefanusstraße 8 / D-82166 Gräfelfing

Seminargebühr

€ 590,- (zuzüglich gesetzlicher Mehrwertsteuer) bzw. € 500,- ohne Mehrwertsteuer für Candidates of the Institute of Master of Beer, einschließlich Unterlagen, Mittagessen, Pausenverpflegung 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

Candidates des IMB melden sich bitte über den Login-Bereich unter www.masterofbeer.org an!

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.

Der Rohstoff Wasser und die Biersensorik (Bitte gut leserlich ausfüllen und an Doemens zurücksenden)

Teilnehmer / Vor- und Nachname

 Position in der Firma

 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