

Center Stage	Exhibition Stage	Technology Stage	Craft Beverage & brau@home Stage	Special Interest Stage	Award Stage
#workforbeverages- Tag der Aus- und Weiterbildung in der Getränkebranche	10:30 – 11:00 Uhr <b>Innovation and sustainability as key elements in SMI solutions</b> Aaron Nava SMI S.p.A.			Programm entfallen	
11:00 – 11:15 Uhr <b>#studierbier – Braustudium 4.0 an der TUM</b> präsentiert von der Technische Universität München (TUM)	11:00 – 11:30 Uhr <b>Be the change with Sidel!</b> 3. Progress sustainably Oliver Goffin, Jose Priante Sidel	12:00 – 14:00 Uhr <b>Rohstoffe im Fokus der Brautechnologie: Hopfen &amp; Braugerste, Hefe &amp; Wasser</b> präsentiert vom Fachverlag Hans Carl Moderation: Dr. Lydia Junkersfeld	11:15 – 11:30 Uhr <b>Grußwort Hobbybrauer</b> Daniel Stenglein		REVIEW
11:15 – 11:30 Uhr <b>Hochschule Geisenheim – Studiengang Getränketechnologie</b> präsentiert von der Hochschule Geisenheim University		12:00 – 12:20 Uhr Verleihung des Ludwig Narziß-Preises für Brauwissenschaft Moderation: Dr. Lydia Junkersfeld	11:15 – 11:20 Uhr Bierschaumlesung 17 Kreatives und Literarisches zum Bier		11:20 – 11:30 Uhr Grußwort Hobbybrauer
11:30 – 11:45 Uhr <b>Doemens macht den Unterschied bei der Braumeisterausbildung</b> präsentiert von Doemens Academy	11:30 – 12:00 Uhr <b>Smart Air Injection Der Impuls für Pils und Korn</b> Dr.-Ing. Stephan Mottyll Seepex	12:20 – 12:40 Uhr Der Einfluss des Dry Hoppings auf ausgewählte Biermerkmale Sandro Cocuzza, Hopsteiner	11:30 – 12:00 Uhr Moretti, Union Birrai		12:00 – 12:15 Uhr <b>Verleihung des Ludwig Narziß-Preises für Brauwissenschaft</b>  präsentiert vom Fachverlag Hans Carl Moderation: Dr. Lydia Junkersfeld
11:45 – 12:00 Uhr <b>Aus- und Weiterbildung an der Versuchs- und Lehranstalt für Brauerei in Berlin</b> präsentiert von der Versuchs- und Lehranstalt für Brauerei in Berlin e.V. (VLB Berlin)		12:40 – 13:00 Uhr Bedeutung und Interpretation der Verkleisterungstemperatur in Zeiten des Klimawandels Stefan Hör, Lehrstuhl Brau- und Getränketechnologie   Weihenstephan	11:30 – 11:35 Uhr Bierschaumlesung 18 Kreatives und Literarisches zum Bier		
12:00 – 12:15 Uhr <b>Campus-Präsentation Heilbronn</b> präsentiert von der Hochschule Heilbronn		13:00 – 13:30 Uhr Spezialhefen für alkoholfreie- und arme Biere Dr.-Ing. Mathias Hutzler, TU München Forschungszentrum Weihenstephan für Brau- und Lebensmittelqualität	12:00 – 12:30 Uhr <b>Präsentation des Gewinners beim Wettbewerb der Hobby-Brauer</b> Michael König, Sommelier Maisel & Friends		
12:15 – 12:30 Uhr <b>Studiengang angewandte Brau- und Getränketechnologie</b> präsentiert von der Hochschule Weihenstephan-Triesdorf   Fakultät für Bioingenieurwissenschaften, Brau- und Getränketechnologie		13:30 – 14:00 Uhr Wasserverbrauch bei der Bierherstellung und Beispiele zur Optimierung Dr. Roland Pahl, Versuchs- und Lehranstalt für Brauerei in Berlin e.V. (VLB Berlin)	12:00 – 12:05 Uhr Bierschaumlesung 19 Kreatives und Literarisches zum Bier		12:05 - 12:30 Uhr Präsentation des Gewinners beim Wettbewerb der Hobby-Brauer
			12:30 – 13:00 Uhr <b>Deutsche Kreativbrauer – Wer sind wir?   Was machen wir?</b> Norbert Krines		
			12:30 – 12:35 Uhr Bierschaumlesung 20 Kreatives und Literarisches zum Bier		
			12:35 – 13:00 Uhr Deutsche Kreativbrauer – Wer sind wir?   Was machen wir?		

<p>12:30 – 12:45 Uhr  <b>Campus-Präsentation Berlin</b>                  präsentiert von der Technischen Universität Berlin Science Marketing</p>			<p>13:00 – 13:30 Uhr  <b>Craftbier in Deutschland – Wertschöpfung nach dem Hype</b>                  Christian Klemenz, Bierothek Bamberg</p> <p>13:00 – 13:05 Uhr                  Bierschaumlesung 21                  Kreatives und Literarisches zum Bier</p> <p>13:05 – 13:30 Uhr                  Craftbier in Deutschland - Wertschöpfung nach dem Hype</p>				
<p>13:30 – 13:45 Uhr  <b>#studierbier – Braustudium 4.0 an der TUM</b>                  präsentiert von der Technische Universität München (TUM)</p>	<p>14:00 – 14:30 Uhr  <b>Die digitale Brauerei - eine geführte Tour durch das Digital Enterprise</b>                  Kai Schneiderwind                  Siemens</p>		<p>13:30 – 13:45 Uhr  <b>Bierschaumlesung 22</b>                  Kreatives und Literarisches zum Bier</p>				
<p>13:45 – 14:00 Uhr  <b>Hochschule Geisenheim – Studiengang Getränketechnologie</b>                  präsentiert von der Hochschule Geisenheim University</p>		<p>14:00 – 14:15 Uhr  <b>Doemens macht den Unterschied bei der Braumeisterausbildung</b>                  präsentiert von Doemens Academy</p>			<p>14:15 – 14:30 Uhr  <b>Aus- und Weiterbildung an der Versuchs- und Lehranstalt für Brauerei in Berlin</b>                  präsentiert von der Versuchs- und Lehranstalt für Brauerei in Berlin e.V. (VLB Berlin)</p>		
<p>14:00 – 14:15 Uhr  <b>Doemens macht den Unterschied bei der Braumeisterausbildung</b>                  präsentiert von Doemens Academy</p>							
<p>14:15 – 14:30 Uhr  <b>Aus- und Weiterbildung an der Versuchs- und Lehranstalt für Brauerei in Berlin</b>                  präsentiert von der Versuchs- und Lehranstalt für Brauerei in Berlin e.V. (VLB Berlin)</p>							
<p>14:30 – 14:45 Uhr  <b>Campus-Präsentation Heilbronn</b>                  präsentiert von der Hochschule Heilbronn</p>							
<p>14:45 – 15:00 Uhr  <b>Studiengang angewandte Brau- und Getränketechnologie</b>                  präsentiert von der Hochschule Weihenstephan-Triesdorf   Fakultät für Bioingenieurwissenschaften, Brau- und Getränketechnologie</p>							
<p>15:00 – 15:15 Uhr  <b>Campus-Präsentation Berlin</b>                  präsentiert von der Technische Universität Berlin Science Marketing</p>							

Donnerstag, 12. November 2020

Stand 02.11.2020, Änderungen vorbehalten

BrauBeviale@stage  myBeviale.com