

Hop Flavorist Level 1

Termin: 10. bis 11. Oktober 2018

Seminarleiter: Dr. Christina Schönberger // Dr. Elisabeth Wiesen

Hopfen begeistert! Eine einzigartige Kulturpflanze, die dem Bier, wenn man es zulässt, alles verleiht. Dieses Seminar zeigt wo der Hopfen herkommt, wie er verarbeitet wird, wie sich Hopfensorten voneinander unterscheiden und wie man diese Unterschiede im Brauprozess nutzen und unterstützen kann.

Der Schwerpunkt des diesjährigen Seminars liegt auf dem Themengebiet Sensorik des Hopfens!

Dazu gibt es interaktiven Einheiten, bei der verschiedener Hopfensorten und -qualitäten bemustert werden und spezielle hopfenaromatische Bier verkostet werden.

Mittwoch, 10. Oktober 2018

Intensives Sensorik Training mit Früchten, Gewürzen Kräutern etc. anhand des Barth Haas Schemas

Donnerstag, 11. Oktober 2018

Beschreibung und Kategorisierung von unterschiedlichen Hopfensorten als Pellets, Kaltauszüge und in Bier anhand des Barth Haas Schemas

Tests zu Tag 1 und Tag 2

Veranstaltungsort

Joh Barth & Sohn GmbH & Co. KG
Freiligrathstr. 7/9 | 90482 Nürnberg | www.barthhaasgroup.com

Seminargebühr

€ 850 (inkl. gesetzlicher Mehrwertsteuer)
einschließlich Unterlagen, Mittagessen, Getränke sowie gemeinsamer Seminarabend beim Hopfenanbaubetrieb.

Anmeldung

Anmeldung online (mit Angabe ob ein Hotelzimmer gebucht werden soll) unter:
www.barthhaasgroup.com/hopsacademy/de/dates

Oder per E-Mail an: christina.schoenberger@johbarth.de

Anmeldung für alle „Candidates of the Institute of Masters of Beer“

Doemens Academy GmbH | Stefanusstraße 8 | D-82166 Gräfelfing
Telefon: 089 - 85 805-21 | Telefax: 089 - 85 805-26 | E-Mail: speck@doemens.org

Anmeldungen erbitten wir bis spätestens drei Wochen vor Seminarbeginn.