

**PROGRAM LETNIEJ SZKOŁY PIWOWARÓW
GRODZISK WIELKOPOLSKI
17.08.-21.08.2009**

Program został opracowany dla dwóch grup o różnym poziomie zaawansowania:

- **POZIOM I (podstawowy)**

- **POZIOM II (zaawansowany)**

Zajęcia dla obu grup będą się odbywały w tym samym czasie.

PONIEDZIAŁEK 17.08.

8.30 – 9.00 śniadanie

	POZIOM I PODSTAWOWY		POZIOM II ZAAWANSOWANY	
9.00 - 9.45	Historia piwa	<i>Jakub Marczak</i>	Procesy enzymatyczne i przemiany biochemiczne podczas słodowania	<i>Wojciech Szala</i>
10.00 - 10.45	Wpływ piwa na organizm człowieka	<i>Andrzej Sadownik</i>	Drożdże - fizjologia, czyste kultury, propagacja, infekcje	<i>Z. Jarząbek</i>
11.00 - 11.45	Jęczmień i słód - odmiany, selekcja, przechowywanie - metody słodowania i suszenia słodu	<i>Wojciech Szala</i>	Preparaty chmielowe, ekstrakty i granulaty	<i>Andrzej Sadownik</i>
12.00 - 12.45	Chmiel – nieodzowny składnik piwa. Historia uprawy oraz cechy botaniczne. Aktualny potencjał produkcyjny: krajowy, UE i świata	<i>Jerzy Dwornikiewicz</i>	Surowce niesłodowane	<i>Andrzej Sadownik</i>

13.00 - 14.00 przerwa obiadowa

	POZIOM I PODSTAWOWY		POZIOM II ZAAWANSOWANY	
14.00 - 14.45	Piwowarstwo domowe	<i>Andrzej Sadownik</i>	Uprawne typy chmielu - cechy botaniczne i technologiczne odmian i ich wykorzystywanie w piwowarstwie, - ocena organoleptyczna szyszek chmielu.	<i>Jerzy Dwornikiewicz</i>
15.00 - 15.45	Po co piwu enzymy?	<i>Jakub Marczak</i>	Warzenie piwa - procesy zachodzące w warzelni	<i>Aleksander Stamm</i>
16.00 - 16.45	Zacieranie i warzenie - systemy zacierania, - oddzielanie brzeczki, - gotowanie, chmielenie, chłodzenie brzeczki	<i>Aleksander Stamm</i>	Fermentacja - metabolizm drożdży, tworzenie smaków oraz ich kontrolowanie	<i>Tadeusz Kuchciak</i>
17.00 - 17.45	Fermentacja i dojrzewanie - drożdże, rozmnażanie i przechowywanie, - przemiany smakowe w piwie,	<i>Jacek Nowak.</i>	Dojrzewanie - pienistość, klarowanie i filtracja	<i>Tadeusz Kuchciak</i>

19.00 - ognisko

WTOREK 18.08.

8.30 – 9.00 *śniadanie*

	POZIOM I PODSTAWOWY		POZIOM II ZAAWANSOWANY	
9.00 - 9.45	Sensoryka piwa	<i>Maciej Choldrych</i>	Podstawy klasyfikacji piwa na świecie	<i>Marek Suliga</i>
10.00 - 10.45	Podstawy klasyfikacji piwa	<i>Marek Suliga</i>	Techniki oceny sensorycznej i ocena profilowa jako kluczowe elementy w kreowaniu smaku piwa	<i>Maciej Choldrych</i>
11.00 - 11.45	Rynek piwa w Polsce	<i>Bartłomiej Marczewski</i>	Zasady szkolenia degustatorów i organizowania sesji degustacyjnych	<i>Maciej Choldrych</i>
12.00 - 12.45	Kultura piwa w obszarze konsumpcji	<i>Mariusz Lesiecki</i>		

13.00 - 14.00 *przerwa obiadowa*

	POZIOM I PODSTAWOWY POZIOM II ZAAWANSOWANY	
14.00 - 14.45	Historia piwowarstwa przemysłowego w Polsce	<i>Grzegorz Zwierzyna</i>
15.00 - 15.45	Piwowarstwo w skali mikro	<i>Ziemowit Fałat</i>
16.00 - 16.45	Uwarunkowania prawne dotyczące piwowarstwa w Polsce	<i>Ziemowit Fałat</i>
17.00 - 17.45	Tworzenie nowej marki piwa. Marketing i sprzedaż	<i>Aleksander Wołak</i>
	PIWO typu GRODZISKIE - degustacja piwa grodziskiego	

19.00 - *kolacja z prezentacją Pana Rafała Kowalczyka*