

BRAU-PRO INTENSIV (5 TAGE)

Vom Hobbybrauer zum BRAU-PRO

In diesem einzigartigen Seminar vermitteln wir das nötige Wissen, um sich den Traum vom Aufbau einer kleinen Brauerei zu erfüllen. Neben technischen und betriebswirtschaftlichen Grundlagen, steht auch die Rohstoffkunde und Braupraxis im Mittelpunkt des fünftägigen Seminars. Exklusive Tipps von Profis und eine individuelle Betreuung, ermöglichen jedem Teilnehmer eine möglichst effiziente und intensive Weiterbildung zum BRAU-PRO.

Durch die kleine Gruppengröße schaffen wir eine exklusive Arbeitsatmosphäre. In der Praxis wird natürlich selbst Hand angelegt und lernt so das nötige Know-How, um künftig alle Arbeiten im Brau-Alltag selbständig zu meistern.

Auch die Leidenschaft zum Bier kommt nicht zu kurz – Exkurse in die Bierstile, Grundlagen in Sensorik und Verkostungen runden das Programm ab.



Inhalt:

Theoretischer Teil:

- Übersicht des kompletten Brauprozesses
- Rohstoffe Wasser, Malz, Hopfen und Hefe, Auswahl und Analyse
- Rezepterstellung
- Gärung, Reifung, Lagerung
- Reinigung, HACCP und Qualitätskontrolle
- Anlagentechnik (handwerkliche, halb- und vollautomatische Prozessführung)

Praktischer Teil:

- Zwei Brautage (ein Sud obergärig, ein Sud untergärig)
- Zwei halbe Tage Abfüllen, Reinigen, Umgang mit Messgeräten
- Kosten-Nutzen-Kalkulationen für die geeigneten Auswahl Deiner Brauanlage, Gär-, Reife und Lagertanks, Abfüllanlage und Reinigungs-Equipment

Sensorischer Teil:

- Übersicht der wichtigsten Bierstile
- Sensorik
- Grundlagen der Bierbeschreibung
- Bierverkostungen (Theorie & Praxis)

Teilnehmer: 4 – 5 Personen

Leistungen:

- Ausführliche Seminarunterlagen und Excel-Tabellen zum Kalkulieren der eigenen handwerklichen Brauerei
- Mittagessen & Seminargetränke
- Bierverkostungen

Kosten: 1.450 EUR exkl. MwSt.

Termin: auf Anfrage

Team: Monika Sieghart, Braumeisterin, spezialisiert in der Ausbildung von Brau-Start-Ups und Profi im Aufbau von Craft Bier Brauereien

Jochen Bauder, Chemie-Ingenieur, Brau-Profi und Landwirt, hat erfolgreich eine kleine Brauerei aufgebaut

Constanze Bauder, Journalistin & Diplom Biersommelière

Anmeldung: Bitte sendet uns bei Interesse eine Email info@nopp Hof.eu oder ruft uns an unter +39 0471 1882470.

Ort: Die Brauerei „Noppbräu“ befindet sich auf dem Nopp Hof in Deutschnofen (Provinz Bozen/Südtirol). Im ehemaligen Kuhstall ist das Sudhaus mit einer 200 L Anlage von Speidel. Zur Brauerei gehört auch ein Ausschank mit Biergarten. Der Nopp Hof liegt 6 km außerhalb vom Dorfzentrum. Ein Kleinod in idyllischer Lage mit Blick auf eine wunderschöne Bergkulisse.

Unterbringung: Im Dorfzentrum von Deutschnofen gibt es zahlreiche Unterkünfte von Hotels über Ferienwohnungen. Wir sind bei der Buchung gerne behilflich! Eine Übersicht findet Ihr hier
<https://www.deutschnofen.org/unterkuenfte/>