

Pozvánka

na

VI. ročník semináře spojeného s workshopem Degustace pív chmelených různými odrůdami a způsoby dne 18. října 2018, v aule Chmelařského institutu s.r.o. v Žatci

Program:

- **Prezence od 9:30 hodin**
- **Začátek programu v 10:00 hodin** - úvodní slovo p. Stanislav Roháček ARIX a.s. a Ing. Josef Patzak, Ph.D., Chmelařský institut s.r.o.
- Přednáška v duchu "Pivo dělá hezké tržby" z pohledu Lokálu a Ambiente - Lukáš Svoboda - mistr světa čepování piva, výčepní mistr restaurací Lokál, spolumajitel restaurační sítě Lokál

1. Kolo - Anonymní porovnání pív typu "ale"

- Přednáška na téma "Aromastifte - Média pro výuku rozpoznávání cizích vůní piva, aromatických vlastností chmele, ovoce a potravin" - výzkumný ústav, Institut Romeis Bad Kissingen GmbH Německo

Vyhodnocení 1. série testů.

2. Kolo - Ochutnávka - pivo uvařené z odrůdy Kazbek (tmavý ležák, Stout a IPA)

- Oběd a přestávka

Vyhodnocení 2. série testů.

3. Kolo - Ochutnávka piva s příběhem - Sour "Šampaňské severu počesku".

- Přednáška na téma "Český ležák? Zapomeňte!" - Ing. Josef Patzak, Ph.D., - Chmelařský institut s.r.o.
- Volná diskuse
- Ukončení programu přibližně v 15:00 hodin

Doprovodný odpolední program

- cca v 15:30 Prohlídka pivovaru PIONEER BEER - "Řemeslný pivovar v Žatci", Náměstí Prokopa Velkého
- cca v 16:00 Raut v Chrámu Chmele a Piva

Během akce se pořizují fotografie a audiovizuální záběry.

ZMĚNA PROGRAMU VYHRAZENA

Chybí Vám nějaká informace k této akci? Neváhejte se dotazovat na e-mailu: alzbeta.cerna@arixhop.cz
(popř. na tel.č. 415 212 920, 725 002 520). Děkujeme.

Přehled hotelů, ve kterých si můžete zajistit ubytování, naleznete na webových stránkách
<http://cs.zatec-thum.eu/turistika/ubytovani/>