

BIER-BASICS

KOMPAKTKURS

MIT
PERSÖNLICHEM
ZERTIFIKAT



BRAUPROZESS – BIERSTILE – VERKOSTUNGSPRAXIS

Vier Zutaten – also ganz einfach? Weit gefehlt!

Beim Brauen sind Wissen und Handwerk gefragt. Spätestens seit „Craft Beer“ in aller Munde ist, hat sich die Biervielfalt in Handel und Gastronomie enorm vergrößert.

Dieses Tagesseminar bringt Licht in das Wirrwarr der Begrifflichkeiten und vermittelt die Basics rund um den Brauprozess und verschiedene Stile. Kompakt und informativ, mit einem Mix aus Theorie und (Verkostungs-) Praxis erfahren Sie wie Bier gebraut wird, wodurch die Aromen im Bier entstehen, welches die wichtigsten heimischen sowie internationalen Stile sind und was sie auszeichnet.

Ziel des Seminars ist es, fundiertes Basiswissen theoretisch und praktisch zu vermitteln und das Bier-Know-how zu stärken.

TRAINER: MARKUS RAUPACH

BIERSOMMELIER UND
GRÜNDER DER »DEUTSCHEN BIERAKADEMIE«

BIER-BASICS KOMPAKTKURS

IN DER THEORIE

- ➔ BIER-ROHSTOFFE
- ➔ BRAUPROZESS
- ➔ KLASSISCHE BIERSTILE:
PILSNER, WEIZEN, DUNKLES
- ➔ ENGLISCHE BIERSTILE: PALE ALE,
INDIA PALE ALE, IMPERIAL IPA,
PORTER/STOUT, IMPERIAL STOUT
- ➔ SAUERBIERE: BERLINER WEISSE,
GOSE, GUEUZE, KRIEK

AUS DER PRAXIS

- ➔ BRAUEREIFÜHRUNG
- ➔ VERKOSTUNGEN & BIERPROBEN



DAUER

TAGESSEMINAR VON
10 BIS 18:30 UHR

TERMINE

FREITAG, 6. MÄRZ 2020
SAMSTAG, 7. MÄRZ 2020

PREIS

99 Euro p.P.
(inkl. gesetzlicher MwSt.)

SEMINARORT

LEMKE AM ALEX, KARL-LIEBKNECHT-STR. 13, 10178 BERLIN

ANMELDUNG

BIERSCHULE@LEMKE.BERLIN

DAS KLEINGEDRUCKTE: MINDESTALTER FÜR TEILNAHME: 18 JAHRE. DIE TEILNAHMEGEBÜHR WIRD MIT ANMELDUNG FÄLLIG. IN DER GEBÜHR SIND SOFTGETRÄNKE WÄHREND DES SEMINARS, BIERPROBEN, BRAUEREIFÜHRUNG, EIN MITTAGESSEN, KURS-HANDOUT SOWIE DAS PERSÖNLICHE ZERTIFIKAT ENTHALTEN.