



Desátý ročník workshopu spojeného s degustací piva "O českém pivovarnictví, jeho historii, současnosti i budoucnosti."

Program

Datum konání: 10. 11. 2022

Místo konání: Pivovar Červený Vlk,
Boží Dar 279, 362 62 Boží Dar

- 10.00 Prezence v Pivovaru Červený Vlk
- 11.00 Slavnostní zahájení workshopu
Úvodní slovo jednatele společnosti ARIX, pana Vladislava Mináře a jednatele Chmelařského institutu, pana Josefa Patzaka
Přednáška: "Budoucnost českého pivovarnictví",
Martina Ferencová, výkonná ředitelka ČSPS
- 11.30 1. kolo degustace, ležák, trojúhelníkový test
Porovnávání piv uvařených z odrůd Premiant, Agnus
Přednáška: "Česká pivní kultura v době přicházející krize",
Ladislav Jakl, publicista
- 12.30 2. kolo degustace, ležák dvanáctka
Porovnávání piv uvařených z odrůd:
Sládek, Celea, Hallertau Tradition
- 13.00 - 14.00 Oběd a polední přestávka
- 14.00 Začátek odpoledního programu
3. kolo degustace, pšenice, ALE, tmavý ležák
Piva uvařená z odrůdy Mimosa, různé pivní styly
Přednáška: "Třicet let v českém chmelařství",
Ing. Jiří Smetana, zakladatel společnosti ARIX,
zakladatel Pivovaru Červený Vlk
- 4. kolo degustace
Svatomartinský Bock
- 15. 15 - 16.00 Volná diskuse
- 16.00 Odpolední raut a networking

Změna programu vyhrazena.