

XX Jesienne Spotkanie Browarników

Poniedziałek, 18 września 2023

16:30	<p>Warsztat sensoryczny Krakowskiej Szkoły Browarniczej pt. "Starzenie piwa w teorii i praktyce" – część I sala 4/2 (IV piętro) (dodatkowo płatne, liczba miejsc ograniczona)</p> <p>W ramach warsztatu prof. Aleksander Poreda przedstawi mechanizmy powstawania kluczowych atrybutów starzenia piwa, wpływ parametrów jakościowych surowców oraz etapów procesu produkcji na dynamikę ich powstawania. Uczestnicy nauczą się rozpoznawać charakterystyczne cechy sensoryczne związane ze starzeniem piwa, dzięki degustacji próbek z wykorzystaniem wzorców sensorycznych firmy "FlavorActiv".</p> <p>Każdy uczestnik otrzyma certyfikat udziału w szkoleniu wystawiony przez Krakowską Szkołę Browarniczą. Aleksander Poreda, Krakowska Szkoła Browarnicza</p>
17:00 17:30	Przerwa
18:00	<p>Warsztat sensoryczny Krakowskiej Szkoły Browarniczej pt. "Starzenie piwa w teorii i praktyce" – część II (dodatkowo płatne, liczba miejsc ograniczona) Aleksander Poreda, Krakowska Szkoła Browarnicza</p>
19:30	Zakończenie warsztatów, rozdanie certyfikatów
20:00 22:00	Kolacja dla uczestników - Karczma Staropolska (I piętro)

Wtorek, 19 września 2023

08:30 10:00	Rejestracja uczestników oraz montaż stoisk wystawowych - V piętro Hotel Gołębiowski Aleja księdza Biskupa Juliusza Bursche 3, 43-460 Wisła
10:00	Otwarcie Sympozjum - sala 5/2 (V piętro) Mateusz Grzeszczuk , Prezes Zarządu, BMP Sp. z o.o. Sp.K. Paweł Bernatek , Dyrektor Browaru, Grupa Żywiec SA Arcyksiążęcy Browar w Żywcu Jerzy Łazarczyk , Właściciel, Browar Zamkowy
10:30	Panel wprowadzający- sala 5/2 (V piętro) Prowadzący Adam Grzeszczuk , Właściciel, BMP Sp. z o.o. Sp.K.
10:30	<i>Rynek piwa A.D. 2023</i> Marcin Cyganiak , NIELSENIQ
10:50	<i>Kontrolowana produkcja piwa</i>

	Paweł Truszczyński , Siemens Sp. z o.o. Rafał Sieńczak , Siemens Sp. z o.o.	
11:05	<i>Nowe CZASY dla browarów... stabilna infrastruktura, zrównoważone uprzemysłowienie, innowacyjność</i> Mikołaj Ruta , Balluff Sp. z o.o.	
11:20	<i>Aktualne regulacje prawne związane bezpośrednio z produkcją piwa</i> Dawid Siedlecki , Browar Paragraf, KANCELARIA RADCY PRAWNEGO	
11:40	<i>W odpowiedzi na rynkowe trendy - jak wyprodukować piwo o zmniejszonej zawartości alkoholu?</i> Mateusz Jackowski , Politechnika Wrocławska	
11:55 12:30	Przerwa i otwarcie WYSTAWY PIWA	
12:30 13:50	Forum piwowskie: Perspektywy dla polskich browarów – sala 5/2 (V piętro) Moderator Marcin Cyganiak , Dyrektor Komercyjny, NIELSENIQ Uczestnicy Bartłomiej Morzycki , Dyrektor Generalny, ZPPP - Browary Polskie Andrzej Olkowski , Prezes Zarządu, Stowarzyszenie Regionalnych Browarów Polskich Marek Kamiński , Prezes Zarządu, Polskie Stowarzyszenie Browarów Rzemieślniczych Paweł Bernatek , Dyrektor Browaru, Grupa Żywiec SA Arcyksiążęcy Browar w Żywcu Tematyka: - aktualna sytuacja branży browarniczej - zagrożenia w najbliższej i dalszej przyszłości – jak im sprostać? - szanse, jakie należy wykorzystać	
13:50 14:50	Obiad – Restauracja czerwona (I piętro)	
14:50	PANEL I: Rozwój browaru – w co inwestować? O czym pamiętać? sala 5/2 (V piętro) Prowadzący Przemysław Płonka , Redaktor Naczelny, BMP Sp. z o.o. Sp.K.	PANEL II: Zrównoważona produkcja – media, energia i oszczędności sala 5/3 (IV piętro) Prowadzący Ryszard Nowicki , Niezależny Ekspert
14:50	<i>Wpływ ryzyk związanych z funkcjonowaniem instalacji ziębniczej na ciągłość działania browaru</i> Tomasz Klinkosz , Urząd Dozoru Technicznego	<i>Strategia zarządzania wskaźnikami energetycznymi na przykładzie zużycia energii cieplnej w procesie warzenia</i> Jarosław Hoc , Grupa Żywiec SA Arcyksiążęcy Browar w Żywcu Sławomir Nowak , Grupa Żywiec SA Arcyksiążęcy Browar w Żywcu

15:05	<i>Minimalizacja kosztów OPEX zaworów po przez zastosowanie ustawników pozycyjnych ABB</i> Łukasz Nowak , ABB Sp. z o.o.	<i>Napędy w liniach rozlewniczych, sterowanie sprężarkami, wentylacją i układami pompowymi, czyli energooszczędne rozwiązania napędowe Danfoss</i> Jacek Janiszewski , Danfoss Poland Sp. z o.o.
15:20	<i>Dlaczego warto stawiać na rynek lokalny i gdzie szukać oszczędności w codziennej działalności zakładu na przykładzie Bytów Browar Kaszubski</i> Jakub Błajet , Bytów Browar Kaszubski Sp z o.o.	<i>Efektywność energetyczna w technice napędowej jako odpowiedź na efektywne zarządzanie w branży browarniczej</i> Maciej Magierowski , Sternet Sp. z o.o.
15:35	<i>SAFE IBC – bezpieczne dozowanie środków chemicznych</i> Jacek Kowalski , ProMinent Dozotechnika Sp. z o.o.	<i>Uzdatnianie wody - jak mądrze znaleźć oszczędności w układach chłodzących</i> Aleksander Labocha , OMC Envag Sp. z o.o.
15:50	<i>Przedsiębiorstwo Hydro-Tech Konin jako przedstawiciel armatury GEFA oraz jej zastosowanie w przemyśle browarniczym</i> Daniel Posadzy , Hydro-Tech Konin (GEFA , ZOOK) Iwona Wyrwas , Hydro-Tech Konin (GEFA , ZOOK)	<i>"Ona, On i Teściowa" – rodzina z rozsądku czy z wyrachowania?</i> Tadeusz Barański , ABB Sp. z o.o.
16:05	<i>Promowanie grodziskiego na świecie – wpływ na popularność stylu w Polsce</i> Marcin Ostajewski , Browar w Grodzisku Wielkopolskim sp. z o.o. sp. k.	<i>Przez Condition Based Maintenance do PRESKRYPTYWNEGO utrzymania ruchu w browarnictwie</i> Ryszard Nowicki , Niezależny Ekspert
16:20 16:50	Przerwa	
16:50	PANEL III: Warzenie piwa na co dzień sala 5/2 Prowadzący Barbara Stachowiak , Uniwersytet Przyrodniczy w Poznaniu	
16:50	<i>Smart Quality Control Route – od kontroli produktu do kontroli procesu</i> Patryk Cieślik , Grupa Żywiec – Browar w Warce	
17:05	<i>Filtracja brzezki – jak usprawnić proces</i> Mateusz Jackowski , Politechnika Wrocławska	
17:20	<i>Pomiary rozpuszczonego dwutlenku węgla i tlenu oraz tlenu całkowitego TPO w napojach</i> Łukasz Burchacki , Anton Paar Poland Sp. z o.o.	
17:35	<i>Proces starzenia piwa – teoria i praktyka</i> Krzysztof Kucharczyk , Grupa Żywiec SA Arcyksiążęcy Browar w Żywcu	

17:50	Zakończenie części wykładowej pierwszego dnia
20:00 24:00	Kolacja integracyjna sala 6/2 (VI piętro)

Środa, 20 września 2023

07:30 08:30	Śniadanie w miejscu zakwaterowania
09:00	PANEL IV: Nowe trendy, nowe smaki. Surowce i dodatki do piwa sala 5/2 Prowadzący Mateusz Jackowski, Politechnika Wrocławska
09:00	<i>Niekonwencjonalne drożdże w produkcji piwa</i> Barbara Stachowiak, Uniwersytet Przyrodniczy w Poznaniu
09:15	<i>Nowe doświadczenia w stabilizacji piwa metodą PEF 11, odtwarzanie piwa Jopejskiego i nie tylko... Czyli 11 lat AleBrowar: osiągnięcia i plany</i> Arkadiusz Wenta, AleBrowar Sp. z o.o.
09:30	<i>Hazy IPA i Biotransformacja</i> Michał Saks, FERMENTIS
09:45	<i>Zaawansowane produkty chmielowe – rozwiązania dla Ciebie</i> Marcin Żyła, Happy Hopfields Polska Sp. z o.o.
10:00 10:30	Przerwa
10:30	WYKŁAD SPECJALNY – sala 5/2 <i>Rynek piwa oczami konsumentów – postrzeganie piwnych kategorii, okazje konsumpcji oraz decyzje zakupowe konsumentów piwa. Analiza wyników badań rynkowych prowadzonych przez firmę Piwoznawcy</i> Maciej Chołdrych, MACIEJ CHOŁDRYCH PIWOZNAWCY
11:30	Demontaż stoisk. wykwaterowanie
12:00	Przejazd na wycieczki techniczne we własnym zakresie
13:00 15:00	Wycieczka Techniczna Arcyksiążęcy Browar w Żywcu, Grupa Żywiec zbiórka 12.55, ul. Browarna 88, wjazd głównymi szlabanami Zapisy do dnia 12.09.2023 u Organizatora Po zakończeniu wycieczki dla uczestników obiad w The Legendary Żywiec Pub
14:00 15:00	Wycieczka Techniczna Browar Racibórz, ul. Zamkowa 2B, 47-400 Racibórz Zbiórka godz. 13.55

*Organizator zastrzega sobie prawo do zmian w programie