

8-10 ноября
2023 года

REALBREW

Конференция по практическому
пивоварению и обмену опытом

г. Санкт-Петербург,
Пироговская наб., 5/2
Отель «Санкт-Петербург»

Модератор пивоваренной секции – **Александр Лютый**, главный пивовар ресторана «Папаша Клаусс», независимый консультант по пивоварению

08 ноября

Время	Тема	Докладчик
9:00-10:00	Регистрация	
10:00-10:10	Вступительное слово	Елена Тюкина , главный редактор журнала RealBrew
10:10-10:30	Стабильные поставки сырья и оборудования для пивоварения в изменившихся условиях рынка	Татьяна Трофимчук , генеральный директор ZIP service
10:30-10:50	Лабораторное оборудование для измерения O ₂ /CO ₂ по всей технологической цепочке пивоваренного производства	Вадим Сапронов , специалист по оборудованию контроля качеством компании «ВАЛЕНТА»
10:50-11:20	Кофе-брейк	
11:20-12:00	Диацетил. Верховые и низовые дрожжи	Татьяна Викторовна Меледина , д.т.н., профессор, старший научный сотрудник факультета биотехнологий ИТМО
12:00-12:20	Актуальные вопросы применения диоксида хлора в пивоваренной промышленности	Илья Исаков , инженер-технолог компании «ЭМЕК Россия»
12:20-13:00	Использование биопотенциала квейковых дрожжей в создании уникального бленда для крафтового пивоварения	Анастасия Сергеевна Андреева , технический директор компании BeerGenomics, аспирант Университета ИТМО
13:00-14:00	Обед	
14:00-14:50	Комбинированное брожение	Дмитрий Афонин , директор по инновациям и исследованиям компании «Балтика»
14:50-15:40		
15:40-16:00	Кофе-брейк	
16:00-16:40	Инновационные варочные порядки IRISTON	Чермен Михайлович Кайтуков , генеральный директор ООО «IMS – INNOVATIVE MODULAR SYSTEMS», к.т.н., инноватор
16:40-17:40	Стрессовые факторы и их влияние на метаболизм дрожжей <i>Saccharomyces cerevisiae</i> , применяемых в пивоварении	Вера Анатольевна Иванова , к.т.н., доцент, старший научный сотрудник факультета биотехнологий Университета ИТМО

После лекционного дня планируются
экскурсии на пивоварни

Генеральный спонсор конференции

ZIP SERVICE

СЫРЬЁ И ОБОРУДОВАНИЕ ДЛЯ ПИВОВАРЕНИЯ

8-10 ноября
2023 года

REALBREW

Конференция по практическому
пивоварению и обмену опытом

г. Санкт-Петербург,
Пироговская наб., 5/2
Отель «Санкт-Петербург»

09 ноября

Время	Тема	Докладчик
10:00-10:50	Биотрансформация хмеля. Тиолы	Владимир Наумкин , главный пивовар и основатель Paradox, сооснователь рекрутингового портала Beer Hunter Russia
10:50-11:20	Кофе-брейк	
11:20-12:20	Круглый стол «Актуальные вопросы кадрового обеспечения пивоваренной отрасли»	Модератор: Владимир Наумкин
12:20-13:00	Интенсификация и совершенствование действующих процессов мойки и дезинфекции на пивоваренных предприятиях	Вардан Давидович Атасунц , генеральный директор и совладелец компании «БИОСЕИФ», доцент кафедры пищевой и экологической безопасности РБТУ («РосБиоТех» – Российский биотехнологический университет)
13:00-14:00	Обед	
14:00-14:50	Ферментированные напитки. Безалкогольные и пивные	Афонин Дмитрий , директор по инновациям и исследованиям компании Балтика
14:50-15:40		
15:40-16:00	Кофе-брейк	
16:00-16:40	Теплообменные установки E8 для производства пива и напитков. Надежность. Гигиена. Эффективность	Александр Козлов , руководитель проектного отдела компании «E8»
16:40-17:40	Особенности переработки несоложенных материалов в производстве пивного сусла	Галина Алексеевна Ермолаева , профессор, доктор технических наук, кафедра «Процессы ферментации и промышленный биокатализ» Московского государственного университета пищевых производств — ФГБОУ ВПО «МГУПП»

18:30-21:00 Планируется **российская премьера фильма Bottle Conditioned** режиссера Джерри Франка, лауреата премии «Оскар». В документальном фильме рассказывается история трех производителей ламбиков: Brasserie Cantillon, Brouwerij 3 Fonteinen и Vokke.

Место проведения — отель «Санкт-Петербург», ресторан «Чаплин Hall»

Генеральный спонсор конференции
ZIP SERVICE
СЫРЬЁ И ОБОРУДОВАНИЕ ДЛЯ ПИВОВАРЕНИЯ

8-10 ноября
2023 года

REALBREW

Конференция по практическому
пивоварению и обмену опытом

г. Санкт-Петербург,
Пироговская наб., 5/2
Отель «Санкт-Петербург»

10 ноября

Время	Тема	Докладчик
10:00-10:50	Использование дрожжей рода <i>Lachancea</i> в технологии производства кислого пива	Дмитрий Маньшин, заведующий лабораторией, преподаватель факультета биотехнологий ИТМО
10:50-11:20	Кофе-брейк	
11:20-12:10	Органолептический контроль качества пива на производстве	Михаил Ершов, главный пивовар «Московской Пивоваренной Компании», идейный вдохновитель «Волковской пивоварни»
12:10-13:00		
13:00-14:00	Обед	
14:00-14:50	Диоксид серы в пиве. Требования НД к маркировке и ПДК. Методы определения концентрации	Регина Петровна Точилина, к.т.н., заведующая лабораторией арбитражных анализов и контроля качества винопродукции ВНИИ пивоваренной, безалкогольной и винодельческой промышленности (ВНИИПБиВП) — филиал ФГБНУ «Федеральный научный центр пищевых систем им. В. М. Горбатова» РАН
14:50-15:40	Контрольно-измерительные приборы на пивоваренном предприятии	Докладчик уточняется
15:40-16:00	Кофе-брейк	
16:00-16:40	Технология производства слабоалкогольного и безалкогольного пива. Селекция микроорганизмов	Виталий Моторин, консультант, представитель Fermentis, компании по производству дрожжей
16:40-17:40	Технологические пути повышения эффективности пивоваренного производства	Галина Алексеевна Ермолаева, профессор, доктор технических наук, кафедра «Процессы ферментации и промышленный биокатализ» Московского государственного университета пищевых производств — ФГБОУ ВПО «МГУПП»

18:00-22:00 Впервые в России пройдет **фестиваль Baltic Porter Day**.

25 пивоварен представят свое прочтение ставшего столь популярным стиля балтийский портер.

Место проведения отель «Санкт-Петербург»,
ресторан «Чаплин Hall»

Генеральный спонсор конференции

ZIP SERVICE

СЫРЬЁ И ОБОРУДОВАНИЕ ДЛЯ ПИВОВАРЕНИЯ