



IHK für Oberfranken
Bayreuth

ZERTIFIKAT

HERR KARSTEN ZINSIK

hat vom 26.11. – 01.12.2018 an dem Zertifikatslehrgang

„Hausbrauer/in (IHK)“

der IHK für Oberfranken Bayreuth teilgenommen und mit
97 Punkten erfolgreich abgeschlossen.

In insgesamt 56 Unterrichtsstunden wurden die auf der Rückseite
aufgeführten Inhalte vermittelt.

Bayreuth, 10. Dezember 2018



Robert Göpel
Leiter Weiterbildung

Lehrgangsinhalte:

Montag

- Sensorik
- Rohstoffe Hopfen und Wasser
- Zoll

Dienstag

- Rohstoffe Malz und Hefe
- Exkursion in eine Spezialmalzfabrik mit Mälzereibesichtigung, Malzbereitung und Spezialmalze in der Herstellung sowie Einsatz unterschiedlicher Spezialmalze
- Seminarabend mit erfahrenen Haus- und Hobbybauern

Mittwoch

- Bierbrauen in Theorie und Vorbereitung für die Praxis
- Ausarbeitung eines Sudes, festlegen und berechnen der einzelnen Mengen

Donnerstag

- Praktische Ausbildung und Sensorik
- Brauen eines Sudes in Kulmbach in der Museumsbrauerei
- Seminarabend in einer Hausbrauerei

Freitag

- Die wichtigsten deutschen Bierstile und deren wichtigsten sensorischen Besonderheiten
- Vorbereitung auf den Abschlusstest und Fallbeispiele (offene Gesprächsrunde) und Besprechung des schriftlichen Abschlusstests

Samstag

- Abschlusstest Praktischer Teil
- Abschlusstest Mündlicher Teil