



Beer UP

Základy senzoričké analýzy

8. března 2025



Co vás čeká?

- **Suroviny:** Dozvíte se o vstupních surovinách pro výrobu piva, jejich kontrole a vlivu na senzoričké výsledného produktu.
- **Hygiena a sanitace:** Prozkoumáte sanitaci a kontrolu povrchů i obalů, protože čistota je klíčem ke kvalitnímu pivu.
- **Kouzlo zrání:** Nahlédnete do fyzikálně-chemických procesů během zrání piva, včetně stárnutí, a jejich vlivu na senzoričké vlastnosti.
- **Pivní vady:** Naučíte se rozpoznat vady a pochopit procesy, které je způsobují.
- **Senzoričké hodnocení:** Získáte základy senzoričkého hodnocení piva a osvojíte si metody, které využívají profesionálové.
- **Praktický trénink:** Vyzkoušíte si rozpoznávání pivních vad a dalších parametrů přímo na vybraných vzorcích.

Tento kurz vás provede od základů až po pokročilejší dovednosti, které obohatí vaše pivní zážitky a rozšíří váš pohled na pivní svět. Připojte se k nám a objevte, co dělá pivo tak výjimečným!

Datum konání 8. března 2025 v 9:00

Místo konání Katedra analytické chemie, Přírodovědecká fakulta Univerzity Palackého
(sraz před budovou Přírodovědecké fakulty)
17. listopadu 1192/12
779 00 Olomouc

Jak se dostat na místo konání

Z vlakového nádraží: tramvaj č. 1 (směr Nová Ulice) nebo č. 7 (směr Neředín); vystupte na zastávce „Envelopa“.

Z autobusového nádraží: tramvaj č. 4 (směr Nová Ulice); vystupte na zastávce „Žižkovo náměstí“.