



SEMINAR 2017

PROGRAMMA

8 december 2017

Bavaria Brouwerijcafé - Lieshout

Vanaf 08.45 Ontvangst met koffie en thee



09.15 – 09.25 Welkomstwoord

Pieter van Rooij

09.25 – 09.35 Introductie / Dagvoorzitter

Constant Keinemans



09.35 – 10.00 View of Holland Malt on the current malting barley & malt markets

Jos Jennissen



10.00 – 10.35 Hop Inspiration to deliver Late and Dry Hop Character to your beer

Colin Wilson

10.35 – 10.50 Pauze



10.50 – 11.25 An introduction to sensory analysis

Robert Percival



11.25 – 12.00 Sour Beers made easy

Robert Percival



12.00 – 12.35 Growing with Cans

12.35 – 13.45 Lunch



13.45 – 14.20 Enzybrew - enzymatisch reinigen

Jason Owen

14.20 – 15.10 Quality of the barley of crop 2017 and the production of specialty malts

Martijn van Iersel



15.10 – 16.30 Rondleiding mouterij Holland Malt

Martijn van Iersel



16.30 – 17.10 Bier op hout lageren

Lodewijk Swinkels

17.10 Afsluiting met bier ☺