

| 3e Dutch Craft Beer Conference - 22 januari 2019 - Fokker Terminal, Den Haag | | | | | | | |
|--|--|---|---|---|--|--|---|
| 09.00 - 10.00 | Registratie & welkom | | | | | | |
| 10.00 - 10.45 | <p>Gebruik van slangen in de Brouwerij <i>Sponsorworkshop Heproflex BV & Cointitech</i> Eugene Burgers & Cengriz Citiak</p> <p>zaal 1</p> <p>zaal/room</p> | <p>De detectie van mycotoxines in craft bier RIKILT Wageningen Research Jeroen Peters</p> <p>zaal 7</p> | <p>Duurzaamheid: 'Voor iedereen (anders)' Provincie Noord-Holland Sander Uijdehaage</p> <p>zaal 2</p> | <p>Wat is er nodig om een perfect glas bier te tappen en uit te serveren? <i>Sponsorworkshop Tapkoel</i> Carel Molenschot</p> <p>zaal 8</p> | <p>Brettbier en houtlagering bio hop brouwerij Bosch i.o. Pim Bosch Interactieve sessie</p> <p>zaal 3</p> | <p>Afwijkingen in bier (een 'crash course') - max 16 pers. Bier+ Derek Walsh</p> <p>zaal 4</p> | |
| 11.00 - 11.45 | <p>Water Composition and its impact on Beer Styles Murphy and Son Adam Johnson</p> <p>zaal 7</p> <p>zaal/room</p> | <p>Toepassingen van Big Data & Analytics in het bierbrouw domein Laurens Koppenol</p> <p>zaal 1</p> | <p>The future of beer: like it or not European Beer Consumers Union Tim Webb</p> <p>zaal 2</p> | <p>Dry Hopping – a new look at techniques, utilisation and economics Totally Natural Solutions Ltd Ray Marriott</p> <p>zaal 8</p> | <p>Microbiologische kwaliteitsborging van craft bier Innosieve Diagnostics BV Ronald van Doorn</p> <p>zaal 4</p> | <p>Leer zelf korte video's maken met je smartphone Smartphone Video Expert Geertje Algera</p> <p>zaal 3</p> | <p>Ervaringen met aanschaf en gebruik van Chinese brouwinstallatie Martin Ostendorp, Muifelbrouwerij Peter Rouwen, Brouwerij Noordt Gijs Troost, Gooische Bierbrouwerij</p> <p>zaal 5</p> |
| 12.00 - 12.45 | <p>Yeast Culture Management and Quality Control in smaller breweries White Labs Troels Prah</p> <p>zaal 7</p> <p>zaal/room</p> | <p>Anders Denken, Anders doen Romat NLD Maarten Tegenbosch</p> <p>zaal 1</p> | <p>Hoe (on)gezond is alcohol? Kennisinstituut Bier Aafje Sierksma & Ivonne Sleutels</p> <p>zaal 2</p> | <p>Sour Beer Production BrewDog OverWorks Richard Kilcullen</p> <p>zaal 8</p> | <p>All about centrifugation in your Craft brewery <i>Sponsorworkshop GEA Group</i> Andreas Warneke</p> <p>zaal 3</p> | <p>Making malt a craft <i>Sponsorworkshop The Swaen</i> Jos Haeck</p> <p>zaal 5</p> | <p>Afwijkingen in bier (een 'crash course') - max 16 pers. Bier+ Derek Walsh</p> <p>zaal 4</p> |
| 12.45 - 14.00 | Lunch | | | | | | |
| 14.00 - 14.45 | <p>Mout als basis ingrediënt voor bier The Swaen Jos Haeck</p> <p>zaal 7</p> <p>zaal/room</p> | <p>Werk aan je merk 5000BC Taco Zuidema</p> <p>zaal 1</p> | <p>Hoe (on)gezond is alcohol? Kennisinstituut Bier Aafje Sierksma & Ivonne Sleutels</p> <p>zaal 2</p> | <p>Global trends in beer consumption and brewing industry restructuring KU Leuven Jo Swinnen</p> <p>zaal 3</p> | <p>Schoonmaak in de brouwerij Muifelbrouwerij Dorus van der Vleuten</p> <p>Interactieve sessie</p> <p>zaal 4</p> | <p>Brouwen met wilde gist en bacteriën – Techniek en Uitdagingen <i>Sponsorworkshop Brouwland</i> Antidoot Wilde Fermenten Tom Jacobs</p> <p>zaal 8</p> | <p>Living and building a brand Van speciaalbierwinkel naar brouwer en brewpub Stanislaus Brewskovitch Rocco Chin & Marck Harmes</p> <p>zaal 5</p> |
| 15.00 - 15.45 | <p>From a log to a barrel Wilhelm Eder Max Braun</p> <p>zaal 7</p> <p>zaal/room</p> | <p>Help, een eigen brouwerij! Pivovarna Plan Erik Bok</p> <p>zaal 1</p> | <p>Leer zelf korte video's maken met je smartphone Smartphone Video Expert Geertje Algera</p> <p>zaal 3</p> | <p>The economic success recipe of craft beer brewers – The results of an online survey in the Netherlands, Belgium and Germany Wageningen University and Research Annika Kloos zaal 2</p> <p>zaal 2</p> | <p>LAMBIEK, de wildste van alle bierdromen Brouwerij Boon Frank Boon</p> <p>zaal 8</p> | <p>Verpakking als onderscheidend vermogen; opvallen in het schap, ware topsport <i>Sponsorworkshop Eshuis</i> Martina Fidler & Marije Hulzebosch</p> <p>zaal 4</p> | <p>15.00 - 15.20 15.30 - 15.50 2x Beer tasting (max 20 pers.) Totally Natural Solutions Ltd Ray Marriott</p> <p>zaal 5</p> |
| 16.00 - 16.45 | <p>Bier aan Tafel, waar let je op bij Food Proef Bier / Koken met Krullen Arvid Bergström</p> <p>zaal 1</p> <p>zaal/room</p> | <p>Leven in de brouwerij Raven Bone Hill Brouwers & NOCI Veiligheid & Advies Nico Bot & Remy Suring</p> <p>zaal 8</p> | <p>TiptopTap: Jouw bier, zoals het hoort TipTopTap Bart van Kleef, Johan Tijsseling & Paul Kramer</p> <p>zaal 2</p> | <p>Vele wegen leiden naar duurzaamheid Gulpener Jan-Paul Rutten Interactieve sessie</p> <p>zaal 3</p> | <p>Beyond Brewing - Solving the Global Food Problem via Fermentation White Labs Troels Prah</p> <p>zaal 7</p> | | |
| 16.45 - 19.00 | Borrel/Drinks | | | | | | |