

# 1-3 НОЯБРЯ REALBREW

Конференция по практическому пивоварению и обмену опытом

Отель «Санкт-Петербург»,  
194044, г. Санкт-Петербург,  
Пироговская наб., д. 5/2

1 ноября 2022

Время	Тема	Докладчик
9.00-10.00	регистрация	
10.00-10.10	Вступительное слово	Елена Тюкина, главный редактор журнала RealBrew
10.10 – 11.00	Стабильные поставки сырья и оборудования для пивоварения в изменившихся условиях рынка	Татьяна Трофимчук, генеральный директор ZIP service
11.00 – 11.20	Кофе-брейк	
11.20-12.10	Точная тема уточняется. Обзор урожая ячменя 2022. Актуальные сорта ячменя, спецификации на солод	Галина Авидонова, генеральный директор компаний по производству солода «Курский солод» и «Органик фуд».
12.10-13.00	Современные тенденции в использовании хмеля и хмелевых препаратов при производстве пива. Методики сухого охмеления.	Владимир Наумкин, сооснователь и главный пивовар Paradox brewery, главный пивовар Konix brewery, консультант Карлсберг групп по развитию кафтового сегмента, основатель телеграмм-канала BEER HUNTER RUSSIA.
13.00-14.00	обед	
14.00-14.50	Хмель и хмелепродукты. Формирование аромата и вкуса, технологии и эффективность охмеления	Афонин Дмитрий, директор по инновациям и исследованиям компании Балтика
14.50-15.40		
15.40-16.00	Кофе-брейк	
16.00-16.50	Микробные контаминанты в пивоварении и их влияние на качество пива	Иванченко Ольга Борисовна, к.б.н., доцент Высшей школы биотехнологии и пищевых производств СПбПУ Петра Великого
16.50-17.40	Производство медовухи. Нормативная база. Технология изготовления.	Ирина Яковлева, директор АННИО «Институт медоварения» и главный технолог «МЕДОВАРУС»

Экскурсии на пивоварни (на выбор):

Knightberg brewery, отель «Санкт-Петербург»

Green Basement Brewery, в пешей доступности

\*посещение группами



# 1-3 НОЯБРЯ REALBREW

Конференция по практическому пивоварению и обмену опытом

Отель «Санкт-Петербург»,  
194044, г. Санкт-Петербург,  
Пироговская наб., д. 5/2

2 ноября 2022

Время	Тема	Докладчик
10.00 – 10.50	Декларации о соответствии. Нюансы подбора сырья в рецептурах пива и пивных напитках, правильная маркировка и пошаговая инструкция декларирования соответствия.	Елена Тюкина, главный редактор РиалБрю, пивовар и сидродел Knightberg brewery
10.50 – 11.20	Кофе-брейк	
11.20-12.10	Гашинг. Работа с банкой, сахар/сокосодержащими продуктами.	Афонин Дмитрий, директор по инновациям и исследованиям компании Балтика
12.10-13.00		
13.00-14.00	обед	
14.00-14.50	Использование биопотенциала дрожжей в направлении получения пива с низким содержанием алкоголя.	Дмитрий Маньшин, заведующий лабораторией технологии напитков факультета биотехнологий Университета ИТМО, Меледина Т.В. профессор факультета биотехнологий Университета ИТМО
14.50-15.40	Тема доклада уточняется	
15.40-16.00	Кофе-брейк	
16.00-16.50	Биотрансформация и потенциал штаммов в высвобождении ароматических компонентов хмеля.	Виталий Моторин, консультант, представитель Fermentis, компании по производству дрожжей.
16.50-17.40	Дрожжи <i>Brettanomyces</i> и молочнокислые бактерии - морфология, вкусоароматические продукты и особенности метаболизма	Вера Иванова, к.т.н., доцент факультета биотехнологий Университета ИТМО

Экскурсии на пивоварни (на выбор):  
Knightberg brewery, отель «Санкт-Петербург»  
Green Basement Brewery, в пешей доступности  
\*посещение группами



1-3 НОЯБРЯ

# REALBREW

Конференция по практическому пивоварению и обмену опытом

Отель «Санкт-Петербург»,  
194044, г. Санкт-Петербург,  
Пироговская наб., д. 5/2

3 ноября 2022

Время	Тема	Докладчик
10.00 – 10.50	Сырье и вспомогательные материалы для пивоварения – альтернативные поставщики и решения	Андрей Мелетеев, руководитель департамента пищевых технологий «Union Chemical Solutions», пивовар.
10.50 – 11.20	Кофе-брейк	
11.20-12.10	3 стабильности пива: коллоидная, биологическая, вкусовая.	Михаил Ершов, главный пивовар Московской Пивоваренной Компании, автор телеграмм-канала Brew It Easy
12.10-13.00		
13.00-14.00	обед	
14.00-14.50	Опыт внедрения маркировки в разных странах и оптимизация бизнес-процессов предприятия при внедрении маркировки	Харитонов Антон, исполнительный директор Antares Vision Group в России
14.50-15.40	Розлив напитков в алюминиевые банки	Артем Горелов, Основатель компании Brew Canning System
15.40-16.00	Кофе-брейк	
16.00-16.50	Чешское пивоварение. Как сварить аутентичное пиво.	Медведев Василий Иванович, главный пивовар Velka Morava
16.50-17.40		



# 1-3 НОЯБРЯ REALBREW

Конференция по практическому пивоварению и обмену опытом

Отель «Санкт-Петербург»,  
194044, г. Санкт-Петербург,  
Пироговская наб., д. 5/2

18.00-22.00 Пивоварня Knightberg приглашает на вечеринку, посвященную 15-летию компании. Будут представлены релизы бочковых крепких сортов пива, специально сваренные более года назад, регулярные сорта, а также интересные сорта от других пивоварен.

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

**Важно! Программа предварительная. Доклады могут быть перемещены на любой день проведения конференции, также могут быть заменены докладчики. Окончательная программа будет составлена исходя из актуальной эпидемической ситуации.**

## Отели со скидкой:

1. Скидка 20% по промокоду **риалбрю2022** – действует с 31 октября по 04 ноября 2022 года.

отель "Санкт-Петербург" [www.hotel-spb.ru](http://www.hotel-spb.ru)

2. Скидка 15% по промокоду **риалбрю2022** – действует с 28 октября по 04 ноября 2022 года.

ОТЕЛЬ THE KEMPF <https://grand24hotel.com/ru/otel-the-kempf/>

3. Скидка 15% по промокоду **риалбрю2022** - действует с 28 октября по 04 ноября 2022 года.

Гранд Петроградский <https://grandpetrogradsky.ru/>

Стоимость участия представителей пивоваренных компаний– 40 000 руб. НДС не облагается.

Второй участник от одной компании – скидка 25%.

Стоимость участия представителей компаний смежников– 50 000 НДС не облагается.

Обеды и кофе-брейки включены в стоимость

Контактная информация:

Юлия Голубева Тел. +7 (964) 390-39-85 E-mail: [manager@realbrew.ru](mailto:manager@realbrew.ru)

