

Profesjonalna Degustacja Piwa / Kurs kiperski

Program zwykle trwa 60 – 90 minut i może mieć bardziej szkoleniowy lub biesiadny charakter. Spotkanie można indywidualnie dostosować do ram czasowych i oczekiwań Klienta. W zależności od profilu słuchaczy możemy degustować piwa mocniejsze, lżejsze lub np. bardziej słodkie. Gdy audytorium składa się w większości z kobiet wówczas możemy wyselekcjonować inne piwa, np. owocowe, lekkie, niezbyt mocne i mniej goryczkowe.

Zwykle degustujemy 5 odmiennych i unikalnych gatunków, żeby pokazać różnice jakie występują w piwnym świecie. W większości przypadków są to piwa regionalne, niszowe o bardzo oryginalnym smaku. Degustacja ma formę multimedialnej prezentacji z wykorzystaniem projektora. Jako że piwo nie jest pretensjonalnym trunkiem spotkanie ma luźny, towarzyski charakter. Odkrywamy przy tym mnóstwo ciekawych informacji pozwalających na profesjonalne degustowanie i opisywanie złożonego smaku i aromatu piwa. Uczestnicy mają sposobność realnie zapoznać się z surowcami wykorzystanymi do warzenia piwa oraz poznać typowe wady jakie mogą występować w piwie.



W programie:

- Historia piwa. Z czego i jak robi się piwo?
- Techniki degustacji i terminologia profesjonalnego degustatora
- Jakie zmysły wykorzystujemy podczas degustacji?
- Ciekawostki piwne. Mity i fakty piwne
- Łączenie piwa z potrawami – do jakiego piwa pasuje czekolada?
- Pytania i quizy - prezentacja urozmaicona jest prostymi pytaniami do uczestników, którzy otrzymują drobne upominki (koszulki, czapki, piwa).

Koszt dla grupy ... osób w okolicy ... : ...

W cenie znajdują się następujące koszty: piwa, kubki, gadzety/upominki, dojazd.

Inne dodatkowo możliwe atrakcje/upominki:

- Imienny certyfikat z indywidualnym numerem (lista nazwisk potrzebna jest na 7 dni przed imprezą). Koszt: 15 zł netto/szt.
- Profesjonalny pokal do degustacji piwa. Koszt: 25 zł netto/szt.



Spotkanie prowadzi Rafał Kowalczyk – piwowar, juror w międzynarodowych konkursach piwa, dziennikarz i krytyk piszący na temat kultury „złotego trunku” do magazynów lifestyle i branżowych. Ekspert oceny sensorycznej piwa, konsultant i szkoleniowiec branżowy oraz pasjonatów piwnego napitku.

Ostateczna rezerwacja terminu jest możliwa po uregulowaniu należności na podstawie faktury proforma lub faktury VAT. W przypadku stałej/cyklicznej współpracy istnieje możliwość podpisania stosownej umowy. Jeżeli mają Państwo jakiegokolwiek pytania, to proszę o kontakt

Pozostają do dyspozycji.

Z poważaniem

BROWARZYCIEL - Rafał Kowalczyk, Tel. kom. 502 600 499

e-mail: rafal[at]browarzyciel.pl, www. browarzyciel.pl

Zaufali nam m.in.: Sony, Samsung, IBM, BNP Paribas, Grupa Żywiec, Nijhuis Water, Mercure Hotels, Hyundai ...