

MET MEDEWERKING VAN
Brouwerij Van Steenberge

Brouwerij Haacht

Chr Hansen A/S

Gillain & Co
part of Heleon Group

Hogeschool Gent

Krones

Parker

Universiteit Gent



Hogeschool Gent - Campus Schoonmeersen
Gebouw D - auditorium D (D1.28)

Openbaar vervoer of te voet:

Vanaf het station Gent-Sint-Pieters ongeveer tien minuten wandelen in de Voskenslaan of tram 1 richting Flanders Expo nemen. De eerstvolgende halte 'HOGent' is toegang 4 van de Campus Schoonmeersen.

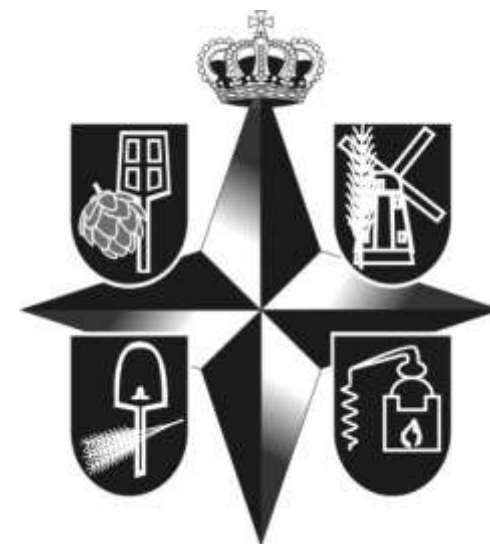
Opgelet aangepast parkeerbeleid op Campus Schoonmeersen!

Met de wagen: aan te bevelen parking 'Gent-Sint-Pieters'

Op de E40 afrit 14 (R4 - Expo) nemen en volgen tot de volgende rotonde. Daar afrit Zelzate nemen. Op de brug over de Ringvaart links houden. Op de volgende rotonde richting station doorrijden via de Valentin Vaerwyckweg naar de nieuwe ondergrondse betaalparking 'Gent-Sint-Pieters'.
(GPS coördinaten inrit Parking: 51.036135; 3.704544 - Gent Sint-Denijslaan)

De parking ligt op wandelafstand van de campus.

Koninklijke Oud-Studentenbond
Fermentatio vzw



STUDIEDAG
BROUWERIJ - MOUTERIJ
Vrijdag 7 december 2018

SYMPOSIUM
BREWING - MALTING
Friday, December 7th, 2018

Hogeschool Gent – Universiteit Gent
Campus Schoonmeersen
Gebouw D – auditorium D
Valentin Vaerwyckweg 1 - Gent

Mevrouw
Mijnheer

Wij nodigen U vriendelijk uit voor de traditionele studiedag van de Koninklijke Oud-Studentenbond Fermentatio op vrijdag 7 december 2018 in het auditorium D op campus Schoonmeersen - gebouw D, Valentin Vaerwyckweg 1 te Gent.

Deelnameprijs

lid	€ 60
niet-lid	€ 85
gepensioneerde/werkzoekende	€ 45
oud-student AUGent (2015-2018)	€ 45
voordrachten zonder lunch	€ 50
Per lidmaatschap één deelnemer aan ledentarief!	

Inschrijving door storting op rekening van de Kon. Oud-Studentenbond Fermentatio (IBAN: BE36 7370 0726 9181 BIC/SWIFT: KREDBEBB **met vermelding van de naam van elke deelnemer!**) en terugsturen van de inschrijvingskaart of mailen naar info@fermentatio.be of via www.fermentatio.be **vóór 23 november 2018.**

Bij annulatie na 28 november is het volledige inschrijvingsbedrag verschuldigd.

Madam
Sir

We have the pleasure to invite you to the symposium on malting and brewing organized by the alumni association Koninklijke Oud-Studentenbond Fermentatio on Friday December 7th 2018 in the auditorium D on campus Schoonmeersen – Building D, Valentin Vaerwyckweg 1 in Ghent.

The registration fee

member	€ 60
non-member	€ 85
retired/applicant	€ 45
young alumni AUGent (2015-2018)	€ 45
lectures without lunch	€ 50
Per membership only one registration at member rate is allowed!	

Payment by bank transfer to the account of Kon. Oud-Studentenbond Fermentatio (IBAN: BE36 7370 0726 9181 BIC/SWIFT: KREDBEBB, **please mention the name of each participant!**) and send us the registration form by e-mail info@fermentatio.be or register via www.fermentatio.be **before November 23th 2018.**

After November 28th, cancellations will not receive a refund.

The lectures will be presented in the language in which they are described in the program.

PROGRAMMA

08.30 Verwelkoming

08.45 Begroeting door Marc Strubbe

09.00 A fresh perspective on sterile filtration

Ian Curran, Parker

Comparison of membrane sterilisation versus traditional pasteurisation techniques, in terms of taste, lifetime and cost.

09.20 Dynamic fermentation: fermentation is what counts

Alexander Scheidel, Kronos

STEINECKER Poseidon provides the brewer with a compact, retrofittable unit for an efficient and high-grade fermentation process: steady, fast and reproducible with gentle yeast cropping and fast cooling.

09.40 The production of innovative specialty beers through maturation on wood

Sofie Bossaert, KULeuven

Wood type, wood history, barrel dimensions and maturation conditions play an important role in barrel aging and affect the flavour profile and the microbial community composition.

10.00 Simmer and Strip – the future of boiling is no boiling

David De Schutter, AB InBev

The boiling process has been the most energy intensive step in the brewing process for centuries. The future of beer is a more sustainable way of brewing. Simmer and strip is a patented innovation to avoid 80% of the heat usage during boiling, while improving the freshness of the beer.

10.30 De impact van terroir op de brouw waarde van hop

Ann Van Holle, Proefbrouwerij

Terroir heeft een onmiskenbare invloed op de brouw waarde van hop. Diverse hopvariëteiten werden gedurende 3 oogstjaren in verschillende teeltregio's opgevolgd. Via single hop bieren werd bovendien nagegaan hoe terroir de finale bierkwaliteit kan beïnvloeden.

11.00 Pauze

12.00 “Nihil novi sub sole – almost forgotten concepts from the past revived in present-day beer making”

Thomas Becker, TUM

Selected examples elucidate the importance of concepts formulated decades ago but forgotten in the aftermath, which are nowadays common but essential elements of modern beer making. They comprise static malting systems, procedures and constructions concerning wort preparation and fermentation designs.

12.30 Pichia kluyveri yeast for production of low-alcohol and alcohol-free beer

Sofie Saerens, Chr Hansen A/S

Pichia kluyveri is a highly aromatic yeast species. Industrial fermentation with a selected strain of this species allows production of beer with high concentrations of desirable ester compounds and limited ethanol content.

13.00 Hoe een bier een whisky wordt

Charles Leclaf, Brouwerij en Stokerij Het Anker

In 2010 werd de eerste whisky stokerij met pot stills opgestart in België waar Gouden Carolus Tripel volgens de regels van de kunst wordt afgestookt en gerijpt tot Gouden Carolus Single Malt.

13.20 How research on alternative grains can boost the brewing industry

Jessika De Clippeleer, Universiteit Gent en Hogeschool Gent

How to get research into practice? First get practice into research! The laboratory for Brewing Science and Technology of UGent and HOGent is taking on the challenge of brewing with different unmalted alternative grains in relatively high concentrations.

13.40 Bekendmaking winnaars ‘Brouwquiz’

13.50 Netwerklunch in ‘De Foyer’

Inlichtingen – Information

Dana Vanderputten

dana.vanderputten@hogent.be

Mob. +32 477 58 33 19