

MET MEDEWERKING VAN

Actemium

Brouwerij Strubbe

DOK Brewing Company

Duvel Moortgat

**Gillain & Co
part of Heleon Group**

iQ PROCESS

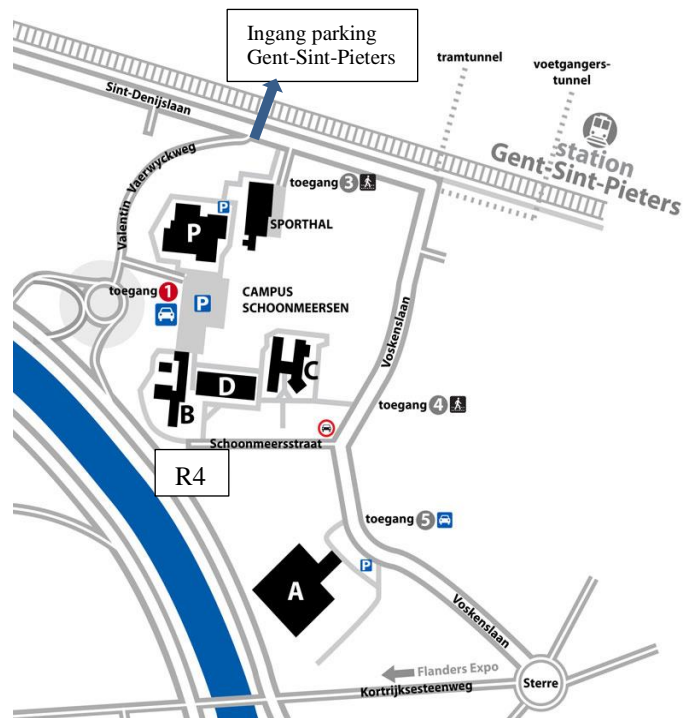
KHS

Krones

Meura

**Yakima Chief Hops
HVB-IMTC**

**HOGENT
Universiteit Gent**



**Campus Schoonmeersen
Gebouw D - auditorium D (D1.28)**

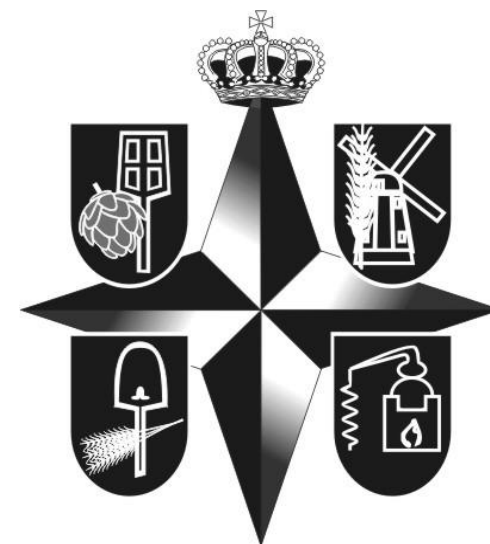
Openbaar vervoer of te voet:

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.

Met de wagen: 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 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 3 december 2021**

**SYMPOSIUM
BREWING - MALTING
Friday, December 3, 2021**

HOGENT – 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 3 december 2021 in het auditorium D op campus Schoonmeersen, gebouw D, Valentin Vaerwyckweg 1 te Gent.

| | |
|--|------|
| Deelnameprijs | |
| lid | € 65 |
| niet-lid | € 95 |
| gepensioneerde/werkzoekende | € 50 |
| oud-student UGent/HOGENT (2018-2021) | € 45 |
| voordrachten zonder lunch | € 50 |
| Per lidmaatschap één deelnemer aan ledentarief! | |

Registreren en betalen kan via de vernieuwde website van Fermentatio vóór 24 november: www.fermentatio.be
Bij annulatie na 26 november is het volledige inschrijvingsbedrag verschuldigd.
Toegangsvoorwaarde: voorleggen van een geldig COVID-certificaat

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 3th 2021 in the auditorium D on campus Schoonmeersen – Building D, Valentin Vaerwyckweg 1 in Ghent.

| | |
|--|------|
| The registration fee | |
| member | € 65 |
| non-member | € 95 |
| retired/applicant | € 50 |
| young alumni UGent/HOGENT (2018-2021) | € 45 |
| lectures without lunch | € 50 |
| Per membership only one registration at member rate is allowed! | |

Registration and payment can be made through Fermentatio's new website before November 24th: www.fermentatio.be
In case of cancellation after November 26, the full registration fee is due.
Admission requirement: presentation of a valid COVID certificate.

PROGRAMMA

08.30 Verwelkoming

08.45 Begroeting door Marc Strubbe

09.00 Green packaging solutions for canning lines

Christoph Georg Von Aichinger, KHS

As sustainability is getting more and more important, KHS is proud to have beverage packaging solutions developed and available to compete with these global changes. Communication- and marketing aspects on beverage packaging, in combination with CO₂ footprint- and plastic reductions has led us to astonishing innovations as for example the NatureMultiPack, the CartonMultiPack or our PaperPack. All this solution serving the same purpose with different approaches and benefits.

09.30 Taking a step outside: isolation and utilisation of wild yeast species for brewing

Brian Gibson, TU Berlin

*Institute of Food Technology and Food Chemistry
Chair of Brewing and Beverage Technology*

Yeasts have an essential role in the development of beer character. However, only a highly restricted number of strains are used in practice. Here, the potential for exploiting novel yeast strains in brewing is demonstrated.

10.00 Isothermal mashing at 72°C and above to brew reduced-alcohol beer

Frank Endres, Clausthal University of Technology

Constant temperature mashing at 72 °C and above leads to iodine normal worts enriched in higher non-fermentable sugars, leading to alcohol concentrations of 2 - 3 vol-% at about 11 °P in the final beers.

10.30 Cryo Hops® and a Study of Survivable Hop Compounds in beer

Karl Vanevenhoven, Yakima Chief Hops

Cryo Hops® - learn how Cryo hops were developed with the brewer in mind. A practical description of the patented process, and how to use Cryo Hops in the brewhouse. Also learn about "Survivables" and the newly released Cryo Pop™.

11.00 Pauze

12.00 Uitbreiding capaciteit in het koude blok – uitdagingen & keuzes

Bert De Wit, iQ PROCESS

Het exportsucces van Belgische speciaalbieren leidt tot een extensieve groei van productiecapaciteit bij verschillende brouwerijen. Ervaringen, potentiële valkuilen en aanbevelingen bij de voorbereiding en uitvoering van capaciteits-investeringen in het koude blok worden toegelicht.

12.30 The Meurastream GREEN, a CO₂ neutral brewhouse

Jeroen Vandenbussche, Meura

The Meurastream GREEN brewhouse has a very low thermal energy input, no excess of hot water and at the same time it reduces energy peaks. This revolutionary concept is compatible with renewable energy sources.

12.50 IJzerpoeder als revolutionaire industriële brandstof

Philip de Goey, Technische Universiteit Eindhoven

IJzerpoeder is een CO₂-vrije en circulaire brandstof voor warmte-intensieve industrieën. Fijn ijzerpoeder brandt goed en levert energie in de vorm van warmte. Er ontstaat geen CO₂ en de gevormde roest kan weer omgezet worden tot ijzerpoeder.

13.10 Brewing with unmalted alternative cereals and pseudocereals

Jessika De Clippeleer, Ghent University and HOGENT

Jeroen Baillière, Ghent University

Alternative cereals and pseudocereals provide an unmistakable opportunity in the search for new flavors and innovative beers. During the AlterBrew project, 10 alternative (pseudo)cereals were evaluated on their brewing potential in unmalted form.

13.50 Bekendmaking winnaars 'Brouwquiz'

14.00 Netwerklunch in 'De Foyer'

Inlichtingen – Information

Dana Vanderputten
dana.vanderputten@hogent.be
+32 477 58 33 19