

SEMINARIO TÉCNICO SOBRE MADERA Y CERVEZA

Ideas, sugerencias y degustaciones para el cervecero innovador.

Jueves 13 de Febrero de 2020

Micro Brew Fest. 2020 – Master Class.
por Kathinka Labs – Panamá.
Hotel Riande Granada
Calle Eusebio A. Morales, Ciudad de Panamá.

8:30 am · Apertura de puertas en Salón de conferencias de Hotel Riande.

9:00 – 9:30 am · Bienvenida-Introducción.

¿Cómo permanecer relevante como cervecero?

Floris Delée / Maestro Cervecero y Director Kathinka Labs – Fort Collins Colorado & Ciudad de Panamá.
Equipo docente de la Colorado State University (C.S.U.) - Programa de ciencias de fermentación. (Fort Collins, Colorado).

9:30 – 10:30 am · Elaboración de cerveza con madera de lenga.

La experiencia de cervecería Kross en el uso de madera de lenga para la maduración de cervezas. Incluye degustación de cervezas de cervecería Kross.

Asbjorn Gerlach / Maestro cervecero de cervecería Kross en Curacaví, Chile.

10:30-11:00 am · Coffee Break.

11:00-12:30 pm · ¿Puede la madera ser un ingrediente para cerveza?

Conocimientos actuales acerca de combinar cerveza y madera, incluyendo degustación de diferentes productos de madera usados en una cerveza de Casa Bruja.

Soledad Sánchez / Gerente de Cerveza y Destilados TN Coopers, Chile.

Stefano Marín / Maestro Cervecero de Casa Bruja, Ciudad de Panamá.

12:30 – 1:00 pm · Panel coloquio con Asbjorn, Sol y Stefano, moderado por el José Carlos Blanco.

Incluyendo degustación de cervezas experimentales tanto de Stefano como de Asbjorn.

José Carlos Blanco / Gerente general de Kathinka Labs Panamá y socio fundador de Buenas Pintas, Ciudad de Panamá.

1:00 – 2:30 pm · Almuerzo y cerveza artesanal.

2:30 – 3:30 pm · Supervisa tu fermentación.

La importancia de conocer qué ocurre en tu proceso de fermentación. Charla presentada por Oculyze GmbH. - Alemania.

Lauren Sandell / Directora Técnica de Kathinka Labs Fort Collins y Panamá.

3:30 – 4:30 pm · Kettle Sourcing – Innovación o Locura

Napoleon “Napo” Bonyouchoa / Gerente regional de Fermentis – Levaduras especiales, Lille, Francia.

16:30 – 18:00 Entrega de certificados y más birra.