


	<b>9 października, środa</b>
17.00 – 19.00	Przyjazd części uczestników, rejestracja, powitalna kawa
19.00	Kolacja i wieczór integracyjny – foyer
	<b>10 października, czwartek</b>
9.00 – 9.45	Rejestracja, powitalna kawa
9.45	<b>Oficjalne otwarcie Polskiego Kongresu Browarniczego</b> - Andrzej Rutkowski, dyrektor generalny, PERŁA- Browary Lubelskie SA - Joanna Kawa-Rygielska, kierownik katedry Technologii Fermentacji, Uniwersytet Przyrodniczy we Wrocławiu - Robert Najman, general manager, Ecolab
10.00 – 10.40	<b>Referaty wprowadzające:</b> - Producenci piwa a odpowiedzialność za przyszłe pokolenia, Bartłomiej Morzycki, dyrektor biura, ZPPP Browary Polskie (20 min) - Perła wczoraj i dziś – nie tylko piwo, Maciej Ładwiński, dyrektor marketingu, Jarosław Głąb, zastępca dyrektora ds. zasobów ludzkich i organizacji – Browar Perła (20 min)
10.40 – 12.00	<b>Panel 1. Browarnictwo w Polsce A.D. 2019 – wyzwania i trendy produkcyjne</b> - prezentacja specjalistyczna, Ecolab (20 min) - Sigmetec – łagodna dealkoholizacja, Janusz Rozumiecki, JMR (15 min) - Najnowsze trendy w odzyskiwaniu wód w obiegach wodno-ściekowych w przemyśle spożywczym, Marcin Wilczyński, Paweł Zieliński, Veolia Water (20 min) - prezentacja specjalistyczna, Łukasz Burchacki, Anton Paar (15 min) - Stabilny pomiar krytycznych parametrów procesu gwarantem ciągłości produkcji piwa, Łukasz Klimczak, Hamilton Bonaduz (15 min)
12.00 – 12.30	przerwa, prezentacja stoisk, rozmowy B2B
12.30 – 13.30	obiad
13.30 – 15.00	<b>Panel 2. Technika i technologia w służbie browarnictwu</b> - Zastosowanie systemu ECO-Ferm produkcji GEA w procesie fermentacji brzeczki, Michał Kempa, dyrektor browaru – Browar Perła (20 min) - prezentacja specjalistyczna, Marek Broecker, Alfa Laval (15 min) - prezentacja specjalistyczna, Pall (15 min) - prezentacja specjalistyczna, Jędrzej Gorczyński, Calvatis (15 min) - Ekonomiczne i ekologiczne uszlachetnianie ługu sodowego w browarze, Krzysztof Radoszkiewicz, Dr Weigert (15 min) - prezentacja specjalistyczna, Maciej Szczepanik, Kersia (15 min)
15.00 – 15.30	przerwa, prezentacja stoisk, rozmowy B2B
15.30 – 17.00	<b>Panel 3. Surowce i składniki pomocnicze do produkcji</b> - Zalety i wady sładów niekonwencjonalnych, Joanna Kawa-Rygielska, Józef Błażewicz, Justyna Gąsior- UP we Wrocławiu (20 min) - Benefits of using most advanced enzymes, developed by modern biotechnology & fast haze origin detection, Ramiro Martines, Novozymes (20 min) - prezentacja specjalistyczna, ACP (15 min) - Aktywność antyoksydacyjna piwa, Joanna Kawa-Rygielska, Józef Błażewicz, Justyna Gąsior – UP we Wrocławiu (20 min)
17.00 -17.30	przerwa, prezentacja stoisk, rozmowy B2B

17.30 – 18.30 **Panel 4. Bezpieczeństwo i higiena produkcji browarze**  
- Porównanie alternatywnych metod badawczych toksyny pleśniowej - DON w sładach browarnianych. Edyta Pawlik, kierownik działu jakości – Browar Perła (20 min)  
- Elektrolizowana woda - nowa, skuteczna broń w walce z mikroorganizmami, Mirosław Maziarka – AgroSmartLAB (20 min)

19.00 – 24.00 **GALA**  
Polskiego Kongresu Browarniczego Ok. 20.15 ogłoszenie wyników konkursu Good Beer 2019

11 października, piątek

9.00 - 12.00 **Jesienne Warsztaty  
Piwowskie** PROJEKTOWANIE PIWA  
Prowadzenie: Joanna Kawa-Rygielska, Józef Błażewicz, Justyna Gąsior, Matusz Gulej

12.00 zakończenie Kongresu, wyjazd uczestników