



	9 października, środa
17.00 – 19.00	Przyjazd części uczestników, rejestracja, powitalna kawa
19.00	Kolacja i wieczór integracyjny – foyer Ok. 20.30 stand -up Krzysztofa Respondka
	10 października, czwartek
9.00 – 9.45	Rejestracja, powitalna kawa
9.45	Oficjalne otwarcie Polskiego Kongresu Browarniczego - 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	Referaty wprowadzające: - 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	Panel 1. Browarnictwo w Polsce A.D. 2019 – wyzwania i trendy produkcyjne - Projekty inżynierskie metodą oszczędzania kosztów operacyjnych, Łukasz Salmonowicz, Ecolab (20 min) - Sigmatex – 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) - Pomiar piw alkoholowych i bezalkoholowych za pomocą urządzeń Anton Paar, 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 – 15.30	Panel 2. Technika i technologia w służbie browarnictwu - Zastosowanie systemu ECO-Ferm w procesie fermentacji brzezki, Michał Kempa, dyrektor browaru, Browar Perła (20 min) - Analiza efektywności energetycznej urządzeń – pierwszy krok do redukcji zużycia energii elektrycznej w procesie, Adam Matwiejczyk, Alfa Laval Polska (15 min) - prezentacja specjalistyczna, Pall (15 min) - prezentacja specjalistyczna, Jędrzej Górczyński, Calvatis (15 min) - Ekonomiczne i ekologiczne uszlachetnianie ługu sodowego w browarze, Krzysztof Raduszkiewicz, Dr Weigert (15 min) - Biofilm – zagrożenie w produkcji piwa bezalkoholowego i beermix, Maciej Szczepanik, Kersia (15 min) - prezentacja specjalistyczna, MT (15 min)
15.30 – 16.00	przerwa, prezentacja stoisk, rozmowy B2B
16.00 – 17.20	Panel 3. Surowce i składniki pomocnicze do produkcji - Zalety i wady słodów niekonwencjonalnych, Joanna Kawa-Rygielska, Józef Błażewicz, Justyna Gąsior- UP we Wrocławiu (20 min)

	<ul style="list-style-type: none">- Benefits of using most advanced enzymes, developed by modern biotechnology & fast haze origin detection, Ramiro Martines, Novozymes (20 min)- Gazy spożywcze w przemyśle browarniczym, Joanna Górzyńska, ACP (15 min)- Aktywność antyoksydacyjna piwa, Joanna Kawa-Rygielska, Józef Błażewicz, Justyna Gąsior – UP we Wrocławiu (20 min)
17.20 -17.50	przerwa, prezentacja stoisk, rozmowy B2B
17.50 –18.30	Panel 4. Bezpieczeństwo i higiena produkcji browarze <ul style="list-style-type: none">- 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 uroczyste ogłoszenie wyników profesjonalnego konkursu piw 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