

Agenda, aktualizacja na 29 sierpnia 2023, Folwark Łochów\*\*\*\*

Środa, 6 września

14.00 otwarcie rejestracji Gości i strefy stoisk do zabudowy

14.00 – 15.00 lunch (foyer)

15.00 – 16.30 WARSZTATY PIWOWARSKIE – sala Kaflarz II

**Wpływ doboru mikroorganizmów i parametrów procesu fermentacji na cechy sensoryczne piwa**

Prowadzenie: Przemysław Leszczyński i Adam Głowacki, Uniwersytet Przyrodniczy we Wrocławiu

16.00 otwarcie Strefy Stoisk – sala Kaflarz I

16.00 -19.30 Konsumencki Konkurs PIWNE AKORDY (uczestnicy Kongresu wybierają zwycięzców) - foyer

17.00 -19.00 **Panel Zero: Nowe Technologie w Browarnictwie** – sala Kaflarz II

Moderator: Marek Napiórkowski, IBPRS

- Warzenie piw bezalkoholowych z zastosowaniem SafBrew LA 01, Michał Saks, Fermentis (15 min),
- Pomiar krytycznych parametrów mycia na podstawie analizy przepływu, Maciej Szczepanik, Kersia (15 min),
- How avoid contamination in the Brewery production, Roberto Melchiorri oraz Julian Larisch, Donaldson (15 min),
- Aparatura kontrolno-pomiarowa FOSS w ocenie surowców i w procesie warzenia piwa, Michał Gzylewski, Foss (15),
- Parametryzacja piwa podczas rozlewu – czyli jak osiągać lepszą jakość gotowego produktu w butelce i puszcze, Mateusz Kinda, STM (15 min),
- Portfolio serwisowe GEA Process Engineering sp. zoo, Bartłomiej Kroczewski (15 min),
- Obciążenie termiczne w procesie produkcji piwa, Dorota Michałowska, IBPRS (30 min).

20.00 – 3.00 Kolacja integracyjna – wieczór w stylu PRL

(Oranżeria – dojście piechotą przez teren obiektu, ok. 300 metrów)

Czwartek, 7 września

Otwarcie WYSTAWY PIW – strefa stoisk

10.00 – 11.00 **Otwarcie Polskiego Kongresu Browarniczego – sala Kaflarz II**

- wystąpienie otwierające: Patryk Cieślik, dyrektor Browaru w Warce (30 min)

- wystąpienie otwierające: Jacek Chodkowski, Sales Manager BEV&BREW F&B, Ecolab (30 min)

11.00 – 12.30 **Sesja Pierwsza Techniczna – sala Kaflarz II**

Moderator: Adam Głowacki, Uniwersytet Przyrodniczy we Wrocławiu

- Optymalizacja kosztów przy modernizacji opomiarowania produkcji, Paula Wiła, Hamilton Bonaduz AG (20 min),
- Nowe CZASY dla browarów... stabilna infrastruktura, zrównoważone uprzemysłowienie, innowacyjność, Jarosław Burzawa, Balluff (20 min),
- Jakość piwa kluczem do sukcesu biznesowego, Michał Kowalczyk, bioMerieux (15 min),
- Innowacyjne rozwiązania wspierające efektywność produkcyjną, zrównoważony rozwój w browarnictwie i oszczędności związane z wodą - higieniczne systemy odwadniania, Michał Wiśniewski, ACO (15 min),
- ATOM wprawia w ruch - modułowy system beztlenowego oczyszczania ścieków, Tomasz Jamrocha, Biothane/ Veolia Water Technologies (15 min),
- Ekonomiczna i skuteczna metoda CIPowania fermentacji oraz leżakowni w Browarze przy zastosowaniu technologii Calvatis, Jędrzej Gorczyński (15 min).

12.30 – 13.15 rozmowy kularowe – Strefa Stoisk

13.15 – 15.15 **Sesja Druga Techniczna – sala Kaflarz II**

Moderator: Adam Głowacki, Uniwersytet Przyrodniczy we Wrocławiu

- Przemysł 4.0 – stały monitoring stanu pomp Alfa Laval, Adam Matwiejczyk, PePe (15min),
- Wiarygodne pomiary jakościowe w browarnictwie (Plato oraz Brix) – od procesu po układy rozliczeniowe, Łukasz Wołoszyn, Endress+Hauser (15 min),
- Kontrola jakości procesu oraz korzyści płynące z digitalizacji danych pomiarowych przy wykorzystaniu oprogramowania Davis 5 – przykład zastosowania w Arcyksiążęcym Browarze w Żywcu, Jan Kwiaton oraz Krzysztof Gilek, Anton Paar (15 min).
- Ugasić pragnienie czy łamać zasady? Podróż sensoryczna w piwne innowacje, Marcin Sadok, VimaX (15 min),
- Co się kryje w zakamarkach browaru? Biofilm – zagrożenia i zwalczanie, Marcin Chmielarz, Marjot (15 min),
- Nowoczesne rozwiązania pomiarowe dla browarnictwa, Mateusz Galonska, VEGA Polska (15 min),
- Komponenty przemysłowe a bezpieczeństwo procesu – zawory mixproof Bardiani oraz rotacyjne turbiny myjące Scanjet, Damian Isztwan, Optiflow (15 min),
- Zrównoważona dystrybucja piwa w oparciu o zastosowanie systemu Revos, Maciej Głogowski, Alfa Laval (15 min), bezpośrednio po wykładzie możliwość spróbowania „piwa z koncentratu”.

15.15 – 16.45 obiad (foyer)

<p>16.45 -17.30 Panel 1 – Kołodzieja</p>  <p><b>PANEL</b> ODPOWIEDZIALNOŚĆ SPOŁECZNA BROWARNICTWA ODPOWIEDZIALNY PRODUCENT</p>	<p>16.45 – 17.30 Panel 2 – sala Młynarza 1</p>  <p><b>PANEL</b> PIWA RZEMIEŚLNICZE A.D. 2023 TRENDS I WYZWANIA</p>	<p>16.45 – 17.40 Panel 3 – sala Młynarza 2</p>  <p><b>PANEL</b> NOWE TECHNOLOGIE PRODUKCJI INNOWACYJNY BROWAR</p>
<p><b>Odpowiedzialność społeczna producenta piwa</b> -Bartłomiej Morzycki, ZPPP Browary Polskie (30 min) - inspirująca rozmowa z gościem specjalnym: Elżbieta Radzka-Ferenc, partnerka zarządzająca w M&amp;CC (15)</p>	<p><b>Piwa rzemieślnicze – trendy i wyzwania A.D. 2023</b> - Praktyczne zasady bezpiecznego biznesu na przykładzie browaru rzemieślniczego, Krzysztof Pronobis, Browar Gryfus (30 min) - inspirująca rozmowa z gościem specjalnym: Jakub Gromek, Mazurska Manufaktura SA (15 min)</p>	<p><b>Nowe technologie w browarnictwie</b> - Odkazanie światłem pulsacyjnym Claranor: sprawdzone i energooszczędne rozwiązanie w walce z pleśnią, Anna Moutier (15 min) - Wybrane aspekty filtracji na świecach filtracyjnych, Grzegorz Pasztaleniec, Eaton Filtration (15 min) -Wpływ modyfikacji instalacji odzysku piwa z drożdży (CMF) na optymalizację zużycia mediów, Krzysztof Kucharczyk, Arcyksiążęcy Browar w Żywcu (20 min)</p>

Rozmowy kularowe – Strefa Stoisk

<p>18.00 – 18.30 Panel 4 – Kołodzieja</p>  <p><b>PANEL</b> SUROWCE I SKŁADNIKI DO PRODUKCJI OPTYMALIZACJA PROCESÓW</p>	<p>18.00 – 18.40 Panel 5 – sala Młynarza 1</p>  <p><b>PANEL</b> HANDEL OPAKOWANIE ETYKIETA PIWO W HANDLU</p>	<p>18.00 – 18.30 Panel 6 – sala Młynarza 2</p>  <p><b>PANEL</b> BIEŻĄCE WYZWANIA BROWARNICTWA Z REGIONALNEJ PERSPEKTYWY</p>
<p><b>Surowce i składniki do produkcji</b> - Pulpy owocowe w napojach browarniczych, Marek Gruszfeld, PPUH Rogowski (15 min) - Ekstrakty słodowo-piwno oraz chmielowe – ogromny potencjał w stosowaniu przy produkcji piwa, Cezary Longin Góral, Biochem-Art (15 min)</p>	<p><b>Piwo w handlu</b> - Piwna etykieta: przegląd historyczny i aktualne trendy na tle historii polskiego browarnictwa, Grzegorz Brzysko, Perła Browary Lubelskie (20 min) - inspirująca rozmowa z gościem specjalnym: Joanna Stankiewicz, Centrum Monitorowania Rynku (20)</p>	<p><b>Wyzwania browarnictwa</b> - Butelka zwrotna do piwa: wyzwania nowych czasów i przegląd dostępnych rozwiązań, Andrzej Olkowski, Stowarzyszenie Regionalnych Browarów Polskich (30 min)</p>

Rozmowy kularowe (foyer), demontaż strefy stoisk

19.00 – 2.00 GALA Polskiego Kongresu Browarniczego

19.00 -20.45 kolacja (bufet – self service)

**20.45 Rozpoczęcie części oficjalnej:** ogłoszenie medalistów Good Beer, Piwne Akordy oraz zwycięzców konkursów Krok do sukcesu i Ekoinwestor. Stand-up Tomusza Jachimka (sala Kafłarza II i III)

Ok. 22.30 zakończenie części oficjalnej, bankiet do godz. 3.00

Piątek, 8 września

Wycieczka techniczna (dojazd we własnym zakresie, czas dojazdu ok. 1,5 h) do Browaru w Warce. **Start godz. 10.30**, po zwiedzaniu ciepła przekąska. Zakończenie kongresu