

2 grudnia (poniedziałek) / 2nd December (Monday)	
<i>Wycieczka techniczna do Browaru Uniwersytetu Przyrodniczego we Wrocławiu (obowiązują zapisy). Dojazd we własnym zakresie. Start 10.00 koniec 11.30. / Technical tour to the Brewery in Wrocław University of Environmental and Life Sciences (reservations are required). Make your own travel arrangements. The beginning at 10.00 a.m the end at 11.30 a.m. Minibrowar UPWr w Regionalnym Centrum Innowacyjnych Technologii Produkcji, Przetwórstwa i Bezpieczeństwa Żywności Pawłowicka 91, 51-250 Wrocław</i>	
10.00 otwarcie recepcji organizatora - rejestracja uczestników / opening reception - registration of participants	
11.30 Otwarcie strefy targowej BeerTech/ opening of the BeerTechZone	
12.30 – 13.30 Sesja/Session I (Jaguar A) Optymalizacja wykorzystania energii z wykorzystaniem systemu Białych Certyfikatów/ Optimization of energy use using the White Certificate system Prowadzenie/host: <u>Jakub Słapiński</u> , Krajowa Agencja Poszanowania Energii/ The National Energy Conservation Agency	12.30 – 13.15 Sesja/Session II (Jaguar B) Browar kontraktowy, czyli sztuka układania relacji ze współnikami i inwestorami/ Contract brewery that is the art of building relationships with partners and investors Prowadzenie/host: <u>Krzysztof Pronobis</u> , Browar Gryfus/Gryfus Brewery
13.30 – 14.30 Sesja/Session III (Jaguar A) Poradnik właściciela firmy (wyzwania, możliwości, dźwignie finansowe)/ Business owner's guide (challenges, opportunities, financial leverage) Prowadzenie/host: <u>Wiesław Wasilewski</u> , Big Pol	13.15 – 14.30 Sesja/Session IV (Jaguar B) Prawo i legislacja/ The law and legislation - Bieżące tematy w akcyzie od piwa – mapa drogowa, CEWA, ulgi dla małych browarów/ Current topics of excise tax of beer - road map, CEWA, reliefs for small breweries, <u>Krzysztof Rutkowski</u> , KDCP Legal (40 min) - Outsourcing produkcji – okiem prawnika praktyka/Outsourcing of production – practical challenges and legal watch outs, <u>Eliza Iwaniszyn</u> , Food Compliance (40 min)
14.30 – 15.30 przerwa obiadowa/lunch break (obiad/lunch)	
15.00 Otwarcie WYSTAWY PIWA 1/ Opening of THE BEER EXHIBITION (BeerTech Zone) (RRA)	
15.30 – 19.00 Konsumencki Konkurs Piw PIWNE AKORDY/ Consumer Beer Contest BEER ACCORDS (Jaguar A/Jaguar B)	
15.30 Oficjalne Otwarcie Kongresu/ Official Opening of Congress (RRA) Jacek Sawicki, dyrektor Browaru Namysłów, Jacek Chodkowski, Sales Manager Ecolab, Aleksandra Wojnarowska, Bikotech	
15.35 – 17.35 Panel 1 Otwierający/ 1st Opening Panel (RRA) - Jak Warzymy Lepszy Świat w Grupie Żywiec/ How We Brew a Better World, <u>Oliwia Tran</u> , Grupa Żywiec (20 min) - prezentacja Browaru Namysłów, <u>Jacek Sawicki</u> , Namysłów Brewery (20 min) - Aktualne wyzwania sektora browarniczego/ Current challenges of the brewing sector, <u>Bartłomiej Morzycki</u> , ZPPP Browary Polskie (20 min) - EXELERATE EBR – Enzymatyczna metoda oznaczania i usuwania biofilmu/EXELERATE EBR – Enzymatic Biofilm Detection and Removal, <u>Dominik Rozmus</u> , Ecolab (20 min) - prezentacja Uniwersytetu Przyrodniczego we Wrocławiu /Presentation of the Wrocław University of Environmental and Life Sciences, <u>Joanna Kawa - Rygielska</u> (15 min) - Zoptymalizowane mycie rurociągów w Browarnictwie - korzyści i ryzyka/ Optimized pipe cleanings in the Brew industry - Benefits and risks, <u>Clark Zacharias</u> , Calvatis (20 min) - Pokolenie Z i Well-being: Jak Inwestycja w Rozwój Pracowników Napędza Wyniki?/Generation Z and Well-Being: How Investing in Employee Development Drives Results?, <u>Izabela Kluzek-Kot</u> , <u>Małgorzata Majewska</u> , Space to Grow (10 min)	
17.40 – 18.30 przerwa/break – Targi BeerTech //BeerTech Zone	
18.30 – 19.30 DEBATA/ THE DEBATE Browar i pokolenie Zet, czyli zakład produkcyjny w obliczu zmian kulturowych, społecznych i demograficznych/ The brewery and the Generation Z that is a manufacturing plant in the face of cultural, social and demographic changes. Udział potwierdzili/ Confirmed participation: <u>Jacek Sawicki</u> , dyrektor browaru Namysłów /the director of the Namysłów Brewery, <u>Marcin Będlin</u> , dyrektor browaru Okocim/ the director of the Okocim Brewery. Prowadzenie/Host: <u>Małgorzata Majewska</u> , Space to Grow	
21.00 – 02.00 kolacja i after party (w trakcie stand-up Damiana Skóry)	

9.00 Otwarcie WYSTAWY PIWA 2 /Opening of THE BEER EXHIBITION 2 – BeerTech Zone(RRB)

9.30 – 11.30 Panel 2 Plenarny/2nd Plenary Panel (RRA)

Technologie procesowe i optymalizacja produkcji/ Process technologies and production optimization

- Wpływ temperatury cukrowania na wydajność i jakość otrzymanej brzeczki w procesie filtracji zacieru/ The influence of saccharification temperature on the yield and quality of the obtained wort in the mash filtration proces, Krzysztof Kucharczyk, Grupa Żywiec (20 min)
- Efektywne mycie zbiorników – redukcja zużycia wody/ Efficient tank cleaning - reduced water consumption, Tomasz Pluskota, PePe/AlfaLaval (15 min)
- Najnowsze rozwiązania enzymatyczne z Novonesis (dawniej Novozymes)/ The latest enzymatic solutions from Novonesis (formerly Novozymes), Paweł Witak and Marcin Gładysz, Univar Solution (15 min)
- Tlen i dwutlenek węgla w piwie. Urządzenia pomiarowe dla każdego/ O2 and CO2 in beer. Measuring instruments for everybody, Tomasz Charbat, Spinex (15 min)
- PIWA BEZALKOHOLOWE - możliwości technologiczne browarów. Dywersyfikacja produkcji oraz piwa/ ALCOHOL FREE BEERS - technological possibilities of the breweries.The diversification of production and beer, Cezary Longin Góral, Biochem Art (15 min)

11.00 – 11.30 przerwa/ break – BeerTechZone (RRB)

11.30 – 13.30 Panel 3 Plenarny/3rd Plenary Panel (RRA)

Jakość i bezpieczeństwo produkcji /Quality and safety of production

- Wybrane rozwiązania pomiarowe dla optymalizacji produkcji piwa / Selected measurement solutions for optimization of beer production, Krzysztof Linek, Gremes (15 min)
- Kersia – SOPURCLEAN NR – eko dezynfekcja bez O2 /Kersia – SOPURCLEAN NR – eco disinfection without O2, Maciej Szczepanik (15 min)
- Technologie oczyszczania ścieków połączone z odzyskiem wody procesowej/ Wastewater treatment technologies combined with process water recovery, Mirosław Łoś, Veolia (15 min)
- Technologia BioGill – proste i efektywne systemy biologicznego oczyszczania ścieków dla browarów/ Biogill technology - simple and effective treatment of brewery wastewater, Piotr Wiliński, Watersystem (15 min)
- Optymalizacja procesów dzięki Rozwiązaniom Filtracji Procesowej /Optimizing Your Operations with Process Filtration and Service Solutions, Sławomir Sajdakowski, Donaldson (15 min)
- Pokolenie Z i ich podejście do konsumpcji piwa: Trendy, preferencje i wpływ na rynek/ Generation Z and their approach to beer consumption: Trends, preferences and market impact, Jakub Winczek, Vimax (15 min)

13.30 – 14.30 przerwa obiadowa/lunch break (obiad/lunch)

14.30 – 15.30 Panel 4 Plenarny/ 4th Plenary Panel (RRA)

- prezentacja specjalistyczna, Dariusz Hamrol , AB-System (15 min)
- Columbia Machine - Systemy Paletyzacji w Branży Browarniczej - Prezentacja Rozwiązań Firmy/ Columbia Machine - Palletizing Systems in the Brewing Industry - Company Solutions Presentation, Wojciech Kida, Techmatic (15 min)
- Przyszłość piwowarstwa - Nowoczesne technologie zwiększające wydajność w browarze. The Future of Beer - Modern Technologies to Improve Operations at Your Brewery, Maciej Piłat, Pall (15 min)

15.30 – 16.00 przerwa/break – BeerTechZone (RRB)

16.00 – 17.00

Sesja/Session V (RRA)

Enhancement of dry-hopped cider aroma through selection of apple cultivar, hop variety and yeast strain /Wzmocnienie aromatu cydru chmielonego na zimno poprzez dobór odpowiednich odmian jabłek, chmielu i szczepów drożdży.
Prowadzenie/Host: Natalia Svedlund, Technische Universität Berlin

16.00 –17.00

Sesja/Session VI (Jaguar A)

Partnerstwo nauka-przemysł. Efekty wdrożenia projektów B+R/ Science-industry partnership. Effects of implementing R&D projects, Joanna Kawa – Rygielska, Uniwersytet Przyrodniczy we Wrocławiu/ Wrocław University of Environmental and Life Sciences, Grzegorz Ziemian, Browar Stu Mostów/ Stu Mostów Brewery (30 min)

- Raport UOKiK o rynku piwa – prezentacja wyników/ UOKiK Report – Polish beer and hops market, Paweł Ważniewski, Urząd Ochrony

16.00 –17.00

Sesja/Session VII (Jaguar B)

- Marki własne piw w Polsce – trendy i wymagania sieci handlowych/ Private Labels in Poland – trends and requirements of retail chains in Poland, niezależny ekspert/ independent expert (25 min)
- Rynek piwa w Polsce w danych transakcyjnych Centrum Monitorowania Rynku/ The beer market in Poland in transaction data CMR (The Market Monitoring Center), Roman Szymanda, CMR (25 min)

	Konkurencji i Konsumentów/ Office of Competition and Consumer Protection (30 min)
--	---

17.00 –17.30 ostatnia przerwa/ the last break on BeerTech Zone (RRB)

Zamknięcie części targowej /the closure of the BeerTechZone – demontaż stoisk

17.30 – 18.30 Sesja VIII (sala restauracyjna) WARSZTATY PIWOWARSKIE /Brewing Workshop Dodatki piwowskie wpływające na zwiększenie atrakcyjności produktu/ Brewing additives and their impact on the attractiveness of the product Prowadzenie/Host: <u>Przemysław Leszczyński</u> i <u>Adam Głowacki</u> , Uniwersytet Przyrodniczy we Wrocławiu/ the Wrocław University of Environmental and Life Sciences	17.30 –18.30 Sesja IX (Jaguar A) Piwo – podróże historyczne - Kwaśne, słabe i wędzone - mity i stereotypy na temat średniowiecznego piwa/Weak, sour and smokey - myths and stereotypes about medieval beer, <u>Gniewko Drewnicki</u> , Piwnica Świdnicka/ Piwnica Świdnicka Brewery (30 min) - 50 lat polskiego browarnictwa 1945 – 1995/ 50 years of Polish brewing 1945 – 1995, <u>Grzegorz Brzyszek</u> , Kraina Chmielu (30 min)	17.30 – 18.30 Sesja X (Jaguar B) WARSZTATY PIWOWARSKIE /Brewing Workshop Piwa Klasztorne – perspektywa historyczna, technologiczna i jakościowa/ Monastery Beers – historical, technological and qualitative perspective Prowadzenie/Host: <u>Andrzej Celej</u> / <u>Tomasz Kiełtyka</u> , Van Pur
--	--	---

Rozmowy kularowe

20.30 – 24.00 GALA BROWARNICZA (RRA+RRB)

W trakcie: Uroczyste ogłoszenie medalistów Good Beer International 2024, Piwne Akordy 2024, ogłoszenie laureatów konkursu Krok do Sukcesu /Announcement of the winners of the Good Beer International 2024 Contest, Beer Accords 2024, announcement of the winners of Step into Success Contest (RRA)

4 grudnia (środa)/4th December (Wednesday)

Wycieczka techniczna do Browaru Namysłów (obowiązują zapisy). Dojazd we własnym zakresie. Start 10.30. Obowiązuje obuwie z twardym noskiem /Technical tour to the Namysłów Brewery (reservations are required). Make your own travel arrangements. The beginning at 10.30. Safety shoes required.

*****Legenda/Legend*****

□ panele plenarne i sesje tłumaczone simultanicznie/ plenary panels and sessions translated simultaneously

□ wstęp tylko z opaskami (pakiet GOLD) / admission only with wristbands (GOLD package)

Sale/Halls: RRA and RRB (Rolls Royce A and B) and Foyer - parter/ ground floor Jaguar A and B – I p./first floor