

Technologie výroby piva

Téma: Účastníci workshopu budou seznámeni s teoretickou částí výroby piva. Dále budou seznámeni s příslušnou legislativou. V praktické části si projdou celou výrobu pivo od šrotování až po stáčení piva do PET lahví.

Místo konání: Potravinářský pavilon FAPPZ

Termín konání: 19. 2. 2025 nebo 26. 2. 2025 nebo 19. 3. 2025 vždy od 8:00 do 16:00



forms.office.com/e/DWNX9tXiXB

Řešitelé



Česká zemědělská
univerzita v Praze

Provozně ekonomická fakulta • Katedra informačních technologií
Fakulta agrobiologie, potravinových a přírodních zdrojů
Katedra mikrobiologie, výživy a dietetiky • Katedry kvality a bezpečnosti potravin
Potravinářský pavilon



Spolufinancováno
Evropskou unií

Projekt Rurbanive získal finanční prostředky z programu Evropské unie pro
výzkum a inovace Horizont Evropa na základě grantové dohody č. 101136597.