**Program wizyty studyjnej**

wPerła – Browary Lubelskie S.A. (zakład produkcyjny),

ul. Kunickiego 106, 20-422 Lublin

w dn. 20.05.2025 r. w godz. 8.00-11.00

1. Zapoznanie Uczestników/Uczestniczek Projektu z historią zakładu.

Omówienie produkowanego asortymentu wyrobów.

1. Omówienie zasad bezpieczeństwa podczas wizyty studyjnej, w tym zasad BHP obowiązujących w zakładzie.
2. Prelekcja przedstawiciela zakładu:
3. Rodzaje piwa i ich IBU (International Bittering Units) międzynarodowa jednostka goryczy.
4. Surowce stosowane w produkcji piwa:
5. słody (słody bazowe/podstawowe, słody specjalne),
6. chmiel (typy użytkowe chmielu: aromatyczny , uniwersalny, goryczkowy, co chmiel wnosi do piwa, sposoby użycia chmielu),
7. drożdże,
8. woda.
9. Przybliżenie technologii produkcji: technologia i urządzenia wykorzystywane do produkcji piwa.
10. Oprowadzenie i zapoznanie studentów z liniami technologicznym: szczegółowy plan zapoznania z linią technologiczną piwa, w tym:
11. Dział warzelni
12. Etapy warzenia piwa i podział procesu:

- proces gorący - formułowanie receptury, śrutowanie, zacieranie, gotowanie z chmieleniem;

- proces zimny - chłodzenie, dodanie drożdży —> fermentacja

1. Podział zacierania na typy:

- zacieranie infuzyjne – sterowane jednotemperaturowe, lub sterowane temperaturowo;

- dekokcyjnie (poprzez odbieranie i podgrzewanie zacieru).

1. Dział fermentownia, drożdże i ich wpływ na fermentację
2. Drożdże górnej i dolnej fermentacji.
3. Fermentacja– otwarta i ciśnieniowa.
4. Dział dojrzewanie piwa.
5. Dział filtracji piwa.
6. Rozlew piwa.
7. Strefa pakowania.
8. Wizyta w laboratorium zakładowym, w tym:
9. Omówienie źródeł i sposobów monitorowania zagrożeń mikrobiologicznych w zakładzie.
10. Omówienie analizy fizykochemicznych.
11. Sposoby kontroli zgodności wyrobów z recepturą, kontrola jakości pakowania.
12. Pracownia sensoryczna.

VI. Podsumowanie wizyty, dyskusja.