

	ZELL		Shuttle	ROMROD			Shuttle	ALSFELD							
	Dorfgemeinschaftshaus Zell			Bürgerhaus Romrod		Schlossmuseum Romrod		Villa Raab							
	Saal 1 (1/3)	Saal 2 (2/3)		Saal	Clubraum	Seminarraum Schlossmuseum		Erker	Balkon	KupferCube					
09:30	Moderne Fruchtsauer	Erkenne Deine Sinne! - Grundlagen Fehl aromen (1a) Frank Christian (<i>humble_beer</i>) #BCS01	↕ Shuttle - Transfer ↕		Sober sips: NA-Innovationen	Wie nähere ich mich einer wilden Zutat?	Süß trifft Sud - Ein Bierkränzchen mit den Hoptimistinnen Julia Trunz & Anja Kober-Stegemann #BCT02	Weizenbier - Aromenspektakel zwischen Banana Split und Gewürzkuchen Andreas Staudt (<i>Ladeberger</i>) #BCS14	History in a pint - Britain's Beery Evolution Ron Pattinson Shut up about Barclay Perkins #BCS05	09:30					
09:45	Luise Redetzky & Gregor Gärtner (<i>Der Hopfengärtner</i>)				Carlos de la Barra <i>Lallemand</i> Benjamin Wezel & Ola Seibold <i>Eremita Braukunst</i> präsentiert von	Philipp Overberg <i>Gruthaus Münster</i> #BCW06							09:45		
10:00	#BCW05				Intensivworkshop Rezeptentwicklung für moderne IPAs Paul Schüssler Friedies Brauhaus & Brautag Podcast #BCS09 									10:00	
10:15															10:15
10:30															10:30
10:45				#BCW01							10:45				
11:00											11:00				
11:15											11:15				
11:30											11:30				
11:45	Cocktail-inspirierte Biere	Schärfe Deine Sinne! - Vertiefung Infektionsfehl aromen (2a) Frank Christian (<i>humble_beer</i>) #BCS02									11:45				
12:00	Benedikt Koch (<i>Wilder Wald</i>)				Vorbelegte Hölzer und deren Einfluss auf verschiedene Bierstile	Automatisierung von selbstgebauten Anlagenteilen	Heimbrauklinik 2.0 - Bier- und Rezeptcheck Michael Zepf <i>Doemens</i> #BCS07	Herbs in European Farmhouse Brewing Lars Marius Garshol <i>Larsblog</i> #BCS15	Belgian Beer & Cheese Masterclass Kaasaffineur van Tricht präsentiert von #BCM02 	12:00					
12:15	#BCW04				Bastian Oberwalder <i>Brauerei Lemke Berlin</i> #BCW03	Klaus Rolshoven & Ralf Schwarz #BCS12						12:15			
12:30													12:30		
12:45													12:45		
13:00												13:00			
13:15											13:15				
13:30											13:30				
13:45											13:45				
14:00	Bierstilkunde mit Brettanomyces	Erkenne Deine Sinne! - Grundlagen Fehl aromen (1b) Dirk Hetkamp (<i>Rosebud</i>) #BCS03								14:00					
14:15	Benedikt Koch (<i>Wilder Wald</i>)			Lagerbrauen mit Lagerbernd – Von Tradition bis Moderne	Cold Beer, Cold War - an informed look at brewing in the DDR	Grutbier – Biergeschichte zwischen Forschung und Spekulation Philipp Overberg <i>Gruthaus Münster</i> #BCS13	Clone Wars - wie braue ich mein Lieblingsbier nach? Michael Zepf <i>Doemens</i> #BCS08	Boon Masterclass Frank Boon <i>Brouwerij Boon</i> präsentiert von #BCM01 	14:15						
14:30	#BCS10			Bernd Strehl (<i>Lagerbernd</i>) #BCS11	Ron Pattinson <i>Shut up about Barclay Perkins</i> #BCS06						14:30				
14:45				Edwin Liebmann & Bastian Oberwalder mit Christopher Reiland #BCT01								14:45			
15:00													15:00		
15:15												15:15			
15:30										15:30					
15:45										15:45					
16:00										16:00					
16:15	Aromalabor Hopfen - grün, würzig, unverzichtbar	Schärfe Deine Sinne! - Vertiefung Infektionsfehl aromen (2b) Dirk Hetkamp (<i>Rosebud</i>) #BCS04								16:15					
16:30	Jan Brücklmeier (§11 - Jan's Brewniversity)			Kegging 101 - was du über den Umgang mit Bierfässern wissen musst	Dunkle Lagerbiere - die dunkle Seite der Braukunst	Brewing Big Beers – Das Imperial schlägt zurück Nico Döring <i>Atelier Vrai (blancaloe)</i> #BCS17	Oven-based beers - Keptinis & Co. Lars Marius Garshol <i>Larsblog</i> #BCS16	Westmalle Masterclass Wouter van den Bosch <i>Westmalle</i> #BCM03	16:30						
16:45	#BCW07			Carsten Helmholdt (<i>Juggernaut</i>) #BCW02	Michael Dahmen #BCT03						16:45				
17:00												17:00			
17:15												17:15			
17:30											17:30				
17:45										17:45					
18:00										18:00					
18:15										18:15					
18:30										18:30					

Legende	Masterclass
	Seminar
	Workshop
	Tasting