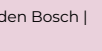


	ZELL		Shuttle	ROMROD			Shuttle	ALSFELD				
	Dorfgemeinschaftshaus Zell			Bürgerhaus Romrod	Schlossmuseum Romrod			Villa Raab				
	Saal 1 (1/3)	Saal 2 (2/3)		Saal	Clubraum	Seminarraum Schlossmuseum		Erker	Balkon	KupferCube		
09:30	Moderne Fruchtsauer	Erkenne Deine Sinne! - Grundlagen Fehl aromen (1a)	Shuttle - Transfer ↔		Sober sips: NA-Innovationen	Wie nähere ich mich einer wilden Zutat?	↔ Shuttle - Transfer ↔				09:30	
09:45	Luise Redetzky & Gregor Gärtner (Der Hopfengärtner)				Carlos de la Barra <i>Lallemand</i> Benjamin Wezel & Ola Seibold <i>Eremita Braukunst</i> präsentiert von	Philipp Overberg <i>Gruthaus Münster</i>		Süß trifft Sud - Ein Bierkränzchen mit den Hoptimistinnen	Weizenbier - Aromenspektakel zwischen Banana Split und Gewürzkuchen	History in a pint - Britain's Beery Evolution	09:45	
10:00				Frank Christian (humble_beer)				Julia Trunz & Anja Kober-Stegemann		Ron Pattinson Shut up about Barclay Perkins	10:00	
10:15	#BCW05			#BCS01								10:15
10:30					Paul Schüssler Friedies Brauhaus & Brautag Podcast	#BCS09 		#BCW06		Andreas Staudt (Ladeberger)	#BCS05	10:30
10:45				#BCW01					#BCT02	#BCS14		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)										
12:00	Benedikt Koch (Wilder Wald)			Vorbelegte Hölzer und deren Einfluss auf verschiedene Bierstile	Automatisierung von selbstgebaute n Anlagenteilen	Heimbrauklinik 2.0 - Bier- und Rezeptcheck	Herbs in European Farmhouse Brewing	Belgian Beer & Cheese Masterclass Kaasaffineur van Tricht		12:00		
12:15			Frank Christian (humble_beer)	Bastian Oberwalder <i>Brauerei Lemke Berlin</i>	Klaus Rolshoven & Ralf Schwarz	Michael Zepf <i>Doemens</i>	Lars Marius Garshol <i>Larsblog</i>	präsentiert von		12:15		
12:30	#BCW04		#BCS02	#BCW03	#BCS12	#BCS07	#BCS15	#BCM02		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)									14:00	
14:15	Benedikt Koch (Wilder Wald)			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	Clone Wars - wie braue ich mein Lieblingsbier nach?	Boon Masterclass		14:15		
14:30			Dirk Hetkamp (Rosebud)	Bernd Strehl (Lagerbernd)	Ron Pattinson Shut up about Barclay Perkins	Philipp Overberg <i>Gruthaus Münster</i>	Michael Zepf <i>Doemens</i>	Frank Boon <i>Brouwerij Boon</i>		14:30		
14:45	#BCS10		#BCS03	#BCS11	#BCS06	#BCS13	#BCS08	#BCM01		präsentiert von	14:45	
15:00				Edwin Liebmann & Bastian Oberwalder mit Christopher Reiland							15:00	
15:15			#BCT01							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)									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	Oven-based beers - Keptinis & Co.	Brewing Big Beers – Das Imperial schlägt zurück	Westmalle Masterclass		16:30		
16:45			Dirk Hetkamp (Rosebud)	Carsten Helmholdt (Juggernaut)	Michael Dahmen	Lars Marius Garshol <i>Larsblog</i>	Nico Döring <i>Atelier Vrai (blanclue)</i>	Wouter van den Bosch <i>Westmalle</i>		16:45		
17:00	#BCW07		#BCS04	#BCW02	#BCT03	#BCS16	#BCS17	#BCM03			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