

Bierbrau-Projekt im Rahmen des Profilsfachs Mechanische Separationstechnik

Herzlich willkommen zur Einführungsveranstaltung!

Institut für Mechanische Verfahrenstechnik und Mechanik
Verfahrenstechnische Maschinen

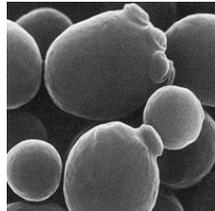


Heutiges Programm

- Aufgabenstellung
- Zeitlicher Rahmen für Prüfungsleistung & praktische Arbeit
- Gruppeneinteilung
- Braukellerbesichtigung

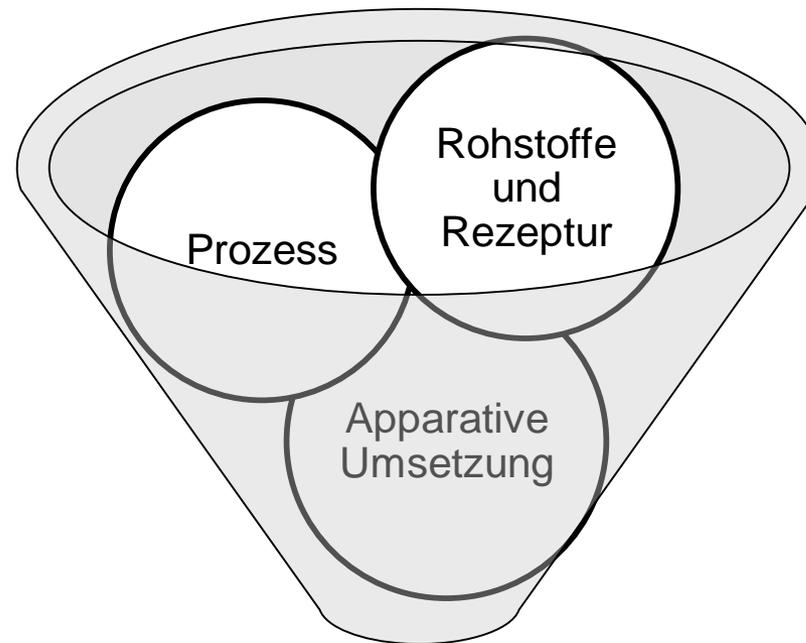
Wir brauen Bier...

...ist doch ganz einfach - oder?



Wikimedia Commons

Idee



80 l Bier



Produkt

- Biersorten:
 - 4 Gruppen (obergärig oder untergärig nach Absprache)

- Eure Aufgabe: Festlegung des Rezepts, Einkaufsliste
 - Benötigte Rohstoffe für ≈ 80 Liter Bier
 - Berechnung der Hopfenmenge
 - Auswahl der Hefe

→ Auswahl der Zutaten bei vorgegebenen Anbietern, Sammelbestellung durch VM



braupartner.de

(Vogelbräu)

(hobbybrauerversand.de)

(www.hopfen-der-welt.de)

Aufgabenstellung: Brauprozess & Umsetzung

- Prozess: Von den Rohstoffen zum Bier



- Welche Reaktionen finden statt?
 - Welche Verfahrensschritte sind erforderlich?
 - Welche Regelgrößen und Parameter sind zu beachten?
-
- Wann endet der Prozess?
 - Überwachung der Bierqualität auch nach dem Brautag!

Aufgabenstellung: Brauprozess & Umsetzung

- Prozess: Von den Rohstoffen zum Bier
 - Welche Reaktionen finden statt?
 - Welche Verfahrensschritte sind erforderlich?
- Umsetzung des Prozesses
 - Fester Gerätepool steht zur Verfügung



Aufgabenstellung - Gerätepool



Aufgabenstellung: Brauprozess & Umsetzung

- Prozess: Von den Rohstoffen zum Bier
 - Welche Reaktionen finden statt?
 - Welche Verfahrensschritte sind erforderlich?
 - Umsetzung des Prozesses
 - Fester Gerätepool steht zur Verfügung
 - Genaue Infos im Anschluss als Rundmail
 - Wie setzt ihr euren Prozess damit um?
 - Literaturrecherche
 - Verständnis der Abläufe (Reaktionen, Prozessparameter etc.)
 - Hobbybücher genügen **nicht!**
- 

- Zusätzlich zu beachten:
 - Rechtliche Rahmenbedingungen
 - Hygienische Anforderungen
 - Sicherheit: Arbeitssicherheit, Produktsicherheit

- Projektmanagement:
 - Aufteilung der Zuständigkeiten
 - Zeitplanung
 - Dokumentation!

- Vermarktung
 - Zielgruppe
 - Produktpräsentation

- Diskussion
 - Kritische Selbstreflexion

Projektarbeit



Brautermine im April/Mai
Abschlusspräsentation Mi. **13. Mai 2020**

Mündliche
Prüfung



**Schriftlicher
Bericht**

Abgabe bis **5. Juni 2020**
Umfang 20 bis 25 Seiten

Zeitlicher Ablauf der Projektarbeit

**Einführungs-
präsentation**



Heute!

→ Aufgabenstellung & Gruppeneinteilung

→ Besichtigung des Braukellers

**Konzeptions-
phase**



Präsentation des Konzepts: **08. April 2020**

Brauphase



Tag 1: Aufbau & Sicherheit (wenige Stunden)

Tag 2: Brauen (ganztägig)

Tag 3: Abbau & Reinigung (wenige Stunden)

Tag 4: Abfüllen (ca. eine Woche nach Brau-
Tag, wenige Stunden)

Verkostung

Nach Absprache

- 4 Gruppen
- Je zwei Mal obergäriges und untergäriges Bier
- Brauphasen:
 - Gruppe 1, obergärig: um den 21. April
 - Gruppe 2, untergärig: um den 23. April
 - Gruppe 3, obergärig: um den 5. Mai
 - Gruppe 4, untergärig: um den 7. Mai
- **Gruppeneinteilung im Anschluss**

Eure Betreuer



Felix
Gerbig

Geb. 30.48
R 114



Patrick
Morsch

Geb. 30.70
R 001



Frank
Rhein

Geb. 30.70
R 009



Lucas
Jakob

Geb. 30.70
R 001



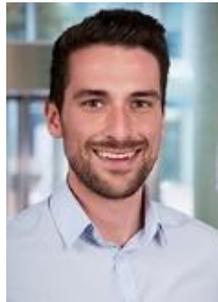
Amadeus
Wolf

Geb. 30.48
R 114



Marvin
Winkler

Geb. 30.70
R 009



Timo
Dobler

Geb. 30.70
R 002



Tolga
Yildiz

Geb. 30.70
R 207

Und Brau-Hiwis!



- Brauwettbewerb
- Brauerei Störtebeker in Stralsund
- Bei Interesse Anmeldung bei Patrick Morsch
- Brauen des Wettkampfbieres und Präsentation im Wettbewerb



Noch Fragen?

→ Gruppeneinteilung

→ Besichtigung des Braukellers!

