

## Our Fine Selection

## Price

Προεγγραφές/  
Νέες εγγραφές

16.00

Έναρξη  
Χαιρετισμοί

16.30

Εισαγωγή στον κόσμο της μπίρας

Αντώνης Μουστάκας  
MSc Χημικός, Ζυθοποιός

17.00

Ζυθοποίηση και πρώτες ύλες

Νίκος Λιάρος  
Προϊστάμενος Κεντρικών Συστημάτων  
Ποιότητας και Μικροζυθοποιείου

17.20

Η χημεία του ζύθου

Αναστασία Ναταλία Ιωαννίδου  
MSc Χημικός

17.40

Διάλειμμα

18.00

Μικροζυθοποιίες/Επάγγελμα Χημικού

Γιάννης Μαρμαρέλης  
Ιδιοκτήτης της Siris Brewery

18.30

Η επίδραση του ζύθου στην υγεία

Στέφανος Γωγάκος  
Χημικός, Ζυθοποιός

18.50

Μπίρα και παρεμφερή ποτά

Άγγελος Κανιατσάκης  
Υπεύθυνος Παραγωγής  
Sknira Brewery

19.10

Γευσιγνωσία μπίρας και σερβίρισμα

Πλάτωνας Αναστασιάδης  
Ιδιοκτήτης της επιχείρησης Οινοτόπι-  
Καπνοτόπι

19.30

//  
Ιωάννης Τσατσιαδάης  
Ιδιοκτήτης της εταιρίας Αγαθά

Συζήτηση - Λήξη

19.50

Workshop γευστικής δοκιμής ζύθων

Πλάτωνας Αναστασιάδης  
Ιδιοκτήτης της επιχείρησης Οινοτόπι-  
Καπνοτόπι

20.20

//  
Ιωάννης Τσατσιαδάης  
Ιδιοκτήτης της εταιρίας Αγαθά

ΠΕΜ, 16 ΜΑΪ 2019, 16.00

ΖΥΘΟΣ: ΔΡΟΣΙΑ,  
ΓΕΥΣΗ & ΧΗΜΕΙΑ

16.00  
THU, 16 MAY 2019  
BEER SEMINAR

# BEER LIST

