

○ 수제맥주 제조 브루마스터 과정

1. 브루마스터 과정

맥주 양조를 이해하기 위한 첫 과정

연번	일자	시간	강의주제 및 세부내용	강사진	비고
1주	4/06	8	은퇴소양교육, 협동조합설립, 취창업 등	전문강사	기초교육
2주	4/13	8	위생교육(3시간), 맥주의 기초 이론 및 시음(1~3시), 맥주 양조 이론(3~6시)	장재권/김만제	
3주	4/20	8	독일 맥주 이해 & 시음(9~12시), 독일 타입 홈브루 맥주 양조(1시~6시)	김만제/장원혁	
4주	4/27	8	벨기에 맥주 이해 & 시음(9~12시), 벨기에 타입 홈브루 맥주 양조(1시~6시)	김만제/장원혁	
5주	5/04	8	영국 맥주 이해 & 시음(9~12시), 영국 타입 홈브루 맥주 양조	김만제/장원혁	
6주	5/11	8	미국 크래프트 맥주 이해 & 시음(9~12시), 미국 타입 홈브루 맥주 양조	김만제/장원혁	
7주	5/18	8	맥주 레시피 제작의 이해(9~14), BJCP Style Guideline 학습(2~6시)	김만제/장원혁	
8주	5/25	8	맥주 추출시스템에 관한 이론(9~12), 자유 레시피 맥주 양조	김만제/장원혁	간담회
9주	6/01	8	크래프트 맥주 시장의 이해, 현장학습(어메이징브루잉 이천공장)	김만제/현장전문가	현장학습
10주	6/08	8	Off Flavor 관능 검사(9~12), 제조한 맥주 시음 및 평가, 토론	김만제/장원혁	

*본 교육과정의 세부 진행 내용은 상황에 따라 달라질 수 있습니다.