

## Technologie výroby piva

**Téma:** Účastníci workshopu budou seznámeni s teoretickou částí výroby piva. Dále budou seznámeni s příslušnou legislativou. V praktické části si projdou celou výrobu pivo od šrotování až po stáčení piva do PET lahví.

**Místo konání:** Potravinářský pavilon FAPPZ

**Termín konání:** 4. 2. 2026 nebo 11. 2. 2026 nebo 18. 2. 2026 vždy od 8:00 do 16:00



[forms.office.com/e/6aKwq1Cwvd](https://forms.office.com/e/6aKwq1Cwvd)

### Řešitelé



Česká zemědělská  
univerzita v Praze

Provozně ekonomická fakulta · Katedra informačních technologií  
Fakulta agrobiologie, potravinových a přírodních zdrojů  
Katedra mikrobiologie, výživy a dietetiky · Katedry kvality a bezpečnosti potravin  
Potravinářský pavilon



Spolufinancováno  
Evropskou unií

Projekt Rurbanive získal finanční prostředky z programu Evropské unie pro  
výzkum a inovace Horizont Evropa na základě grantové dohody č. 101136597.