



## Delavnice v izvedbi Pivovarne LAŠKO UNION (Avla spodaj)

Mojstri pivovarji - Master Brewers iz Pivovarna Laško Union d.o.o. so za obiskovalce pripravili zanimive **brezplačne delavnice** in **degustacije**.

**ČETRTEK, 1. 2. 2018, in PETEK, 2. 2. 2018**

■ ob 14:00 uri - Pivovarski mojster spregovori o pivu »**Tako ga varimo veliki pivovarji**« (teoretični prikaz in degustacija piva)

Kakšne surovine uporabljamo veliki pivovarji? Ali znajo veliki pivovarji variti Craft piva? Nedvournne odgovore boste dobili z vpogledom v delovanje velike pivovarne. Pivovarski mojster, ki piva vari, pozna odgovore. Degustacija s primerjavo klasičnih lager piv in novih idej in poti.



## ČETRTEK, 1. 2. 2018, in PETEK, 2. 2. 2018

---

■ ob 15:30 uri - **Točeno pivo – najboljše pivo** (teoretični in praktični prikaz pravilnega točenja piva)

Ali mora imeti točeno pivo peno? Kako dolgo je pivo kakovostno po tem, ko je sod načet? Zakaj me po točenem pivu napihuje in se mi spahuje? Kako vem ali je pivo sveže? Odgovore na ta in mnoga druga vprašanja, ki zajemajo pravilne postopke, boste dobili na tej delavnici.



---

Delavnice so **brezplačne**.

Prijave zbiramo na [komerziala@gast.si](mailto:komerziala@gast.si).

**Ministrstvo za zdravje opozarja, prekomerno pitje alkohola škoduje zdravju!**

