

當艾爾遇到桂圓 - 啤酒工作坊

桂圓啤酒為近年來台灣精釀啤酒重要的創新酒譜，啤酒富含胺基酸、維生素、有機酸、多酚類物質；桂圓為東方養身聖品，可養心安神、提高免疫機能、降血脂等作用。為活絡本校師生發酵產業創意並增進實作能力，嘉義大學生命科學院與微免生藥系特地舉辦一系列啤酒釀作工作坊，以促進師生熟悉小規模啤酒釀製製程，激發師生創業與研發之無限可能！

106年10月28日(星期六)課程內容		
時間	主題	主講者
09:50~10:00	報到	
10:00~11:00	精釀啤酒與釀製原理簡介	王紹鴻老師
11:00~12:00	麥汁糖化實作	王紹鴻老師
12:00~13:00	中午休息	
13:00~13:30	水果、果乾添加發酵基本原則	王紹鴻老師
13:30~15:00	麥汁煮沸、添加啤酒花與過濾	王紹鴻老師
14:30~15:30	麥汁裝桶與酵母菌發酵	王紹鴻老師
15:30~16:00	分享與討論	

報名資格：嘉義大學學生與教職員 名額限制：20人

主辦單位：國立嘉義大學生命科學院、微生物發酵應用教師社群

協辦單位：國立嘉義大學微生物免疫與生物藥學系

活動地點：綜合教學大樓 A32-606研討室、A32-708啤酒創客教室

活動時間：106年10月28日上午10時至下午4時

聯絡方式：王紹鴻老師 (shwang@mail.ncyu.edu.tw)

報名截止日期：106年10月25日下午5時

