

Carolin Pilsner-Steinhuber

Brauer

carolin.pilsner-steinhuber@example.de

+49 6561 2345 678

Bitburg, Deutschland

Profil

Brauer mit IHK-Gesellenbrief Bayreuth (Note 1,6) und 7 Jahren Sudhaus-Erfahrung bei Bitburger Braugruppe und Krombacher Brauerei. Verantwortlich fuer 28 Sude pro Woche und 4.200 hl/Woche Pils-Ausstoss. DLG-Goldene Preismuenze 2023 fuer Pils und European Beer Star 2024 Bronze German Style Pilsner.

Berufserfahrung

Brauer

Bitburger Braugruppe GmbH, Bitburg, Deutschland, 07/2022 - heute
Sudhaus-Brauer im 3-Schicht-Betrieb mit Ausstoss 4.200 hl/Woche
Bitburger Premium Pils

- Betrieb 28 Sude pro Woche im Krones-Steinecker Sudhaus mit Stammwuerze 11,3 °Plato und IBU 36
- Hopfengaben Hallertauer Tradition, Tettnanger und Saphir nach Reinheitsgebot 1516
- Heat Recovery Vario Q Implementierung mit Dampf-Einsparung 22 % und kWh/hl -14 %
- DLG-Goldene Preismuenze 2023 fuer Bitburger Premium Pils als Sud-Verantwortlicher
- European Beer Star Bronze 2024 in Kategorie German Style Pilsner mitgetragen
- Hefepropagation W34/70 mit Vitalitaets-Score 93 % konstant ueber 18 Monate

Brauer

Krombacher Brauerei Bernhard Schadeberg GmbH & Co. KG

Krombach, Deutschland

08/2019 - 06/2022

Sudhaus-Brauer im Pils-Stammwerk

- Sudhaus-Schichtleitung Vorlauf mit 24 Suden pro Woche und Ausstoss 3.600 hl/Woche
- Hopfen-Sensorik-Panel-Aufbau Hop Whisperer mit 8 Bewertern und 12 Hopfensorten kalibriert
- Anton Paar PBA Brauanalyse-Routine: Stammwuerze, scheinbarer Vergaerungsgrad, Bittere
- FOSS BeerScan NIRS-Hopfenganalysator-Einfuehrung mit Reduktion Laborzeit -38 %

Fähigkeiten

Sudhaus 3-Schicht-Betrieb

Wuerzekochung & Hopfen-Isomerisierung

Hefemanagement W34/70 & S-04

Lagerkeller -1 °C Reifung

Krones LinaFlex Abfuellung

Sensorik DLG & European Beer Star

Anton Paar Beer Analyzer

FOSS BeerScan NIRS

Zertifikate

IHK Geselle Brauer und Maelzer (Note 1,6)

, 07/2019

Sensorik-Schulung DIN 10961 (Doemens Akademie)

, 06/2022

European Beer Star Juror-Training

, 11/2023

Ausbildung

Brauer:in und Maelzer:in Geselle (IHK Bayreuth)

Berufsschule Bayreuth Brauwesen, Bayreuth, Deutschland

09/2016 - 07/2019

Brauer und Maelzer, GPA: 1,6

Projekte

Heat Recovery Vario Q

, 05/2024 - 11/2024

Implementierung Krones Heat Recovery, Dampf-Einsparung 22 % im Sudhaus

Hop-Whisperer-Hopfen-Sensorik

, 09/2023 - 02/2024

Aufbau Hopfen-Sensorik-Panel mit 8 Bewertern fuer Saphir und Tettninger

Stärken

Pils-Spezialist

Konstante Bittere 36 IBU \pm 0,5 ueber 480 Sude in 12 Monaten dokumentiert

Anlagen-Sicherheit

Steinecker und Ziemann Sudhaus mit Stoerungs-Diagnose und Ersatzteil-Wechsel

Qualitaets-Disziplin

DLG-Pruefer:in mit 4,9/5 im European Beer Star Juror-Training 2024

DLG-Bier-Pruefer:in

, 03/2024

Hop Whisperer Hopfen-Sensorik

, 05/2024

Sprachen

Deutsch, Muttersprache

Englisch, C1