

Florian Weizenbier-Lichtenwald

Brauer und Maelzer (Geselle)

✉ florian.weizenbier-lichtenwald@example.de
☎ +49 8122 9876 543
📍 Erding, Deutschland
🌐
🏠
📄

Profil

IHK-Geselle Brauer und Maelzer (Note 1,8) mit 4 Jahren Sudhaus- und Gaerkeller-Erfahrung bei Paulaner Muenchen und Erdinger Weissbraeu. Verantwortlich fuer 18 Sude pro Woche und 2.400 hl Wochenausstoss. DLG-Silberne Preismuenze Weizen 2024 und Sensorik-Schulung DIN 10961 abgeschlossen.

Berufserfahrung

Brauer und Maelzer 08/2023 - heute

Erdinger Weissbraeu Werner Brombach GmbH Erding, Deutschland

Sudhaus und Gaerkeller im 3-Schicht-Betrieb mit Ausstoss 2.400 hl/Woche

- Betrieb von 18 Suden pro Woche im Steinecker Sudhaus mit Stammwuerze 12,7 °Plato fuer Erdinger Weissbier
- Hefepropagation Bayrische Weissbierhefe in Esau & Hueber Esau-Bavaria-Propagator auf 88 % Vitalitaet
- Hopfengaben mit Hallertauer Tradition und Saphir, durchschnittliche Bittere 14 IBU konstant gehalten
- Sensorik-Wochenpanel mit 6 Verkostern, DLG-Pruefschema Score 4,8/5 ueber 48 Wochen
- DLG-Silberne Preismuenze 2024 fuer Erdinger Kristall-Weizen als Sud-Mitwirkender
- Bedienung Pall PB1 Membranfilter mit 99,2 % Klaerquote nach Lagerung 6 Wochen bei 0 °C

Fähigkeiten

Sudhaus-Betrieb Steinecker

Hopfengabe & IBU-Tuning

Hefepropagation Esau & Hueber

Lagerkeller & Filtration Pall

Sensorik DLG-Schema

HACCP & IFS Food 7

Reinheitsgebot 1516

Anton Paar PBA Brauanalyse

Sprachen

Deutsch Muttersprache

Englisch B2

Stärken

Sensorik-Sicherheit

Konstante DLG-Bewertung 4,8/5 bei Wochen-Verkostungen, geeicht auf 14 Aromen-Profile

Reinheitsgebot-Disziplin

Konsequente Einhaltung 1516 mit Wasser, Malz, Hopfen und Hefe ohne Kompromisse

Anlagen-Verstaendnis

Sichere Bedienung Steinecker Sudhaus und Ziemann Wuerze-Anlage in 3-Schicht

Brauer und Maelzer (Geselle)

08/2021 - 07/2023

Paulaner Brauerei Gruppe Muenchen

Muenchen, Deutschland

Sudhaus-Mitarbeiter im Stammhaus an der Hochstrasse

- Mitarbeit an 14 Suden pro Woche fuer Helles, Salvator und Hefeweizen mit 1.800 hl Wochenausstoss
- Energieprojekt Alfa Laval Wuerze-Kuehler-Optimierung mit Einsparung 8,4 % kWh/hl ueber 6 Monate
- Trockenhopfung 220 kg Tettnanger und Hallertauer auf 3 IPA-Sude mit Ziel-IBU 38 erreicht
- HACCP-Audit IFS Food 7 ohne Major Findings, Allergen-Manager-Vorbereitung absolviert

Ausbildung

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

09/2018 - 07/2021

Doemens Akademie Graefelfing

Graefelfing, Deutschland

Brauer und Maelzer

GPA: 1,8

Projekte

Hopfen-Trockenhopfung Programm

04/2024 - 09/2024

Einfuehrung Dryhopping mit 220 kg Tettnanger und Hallertauer auf IPA-Sude, IBU 38

Energieprojekt Wuerze-Kuehler

01/2024 - 03/2024

Optimierung Alfa Laval Plattenwaermetauscher, Energie -8,4 % kWh/hl

Zertifikate

IHK Geselle Brauer und Maelzer (Note 1,8)

07/2021

Sensorik-Schulung DIN 10961 (Doemens Akademie)

06/2023

HACCP-Curriculum & IFS Food 7 Allergen-Vorbereitung

11/2023

