

Anne-Sophie Trappist-Lechner

Craft Brewer

✉ anne-sophie.trappist-lechner@example.de

☎ +49 30 4567 8901

📍 Berlin, Deutschland



Profil

Craft Brewer mit IHK-Gesellenbrief Berlin (1,7) und 6 Jahren Erfahrung bei Brlo Brwhouse Berlin und Crew Republic Munich. Verantwortet 24 Sude pro Monat mit 18 Bierstilen (IPA, NEIPA, Sour, Stout). 4 European Beer Star Awards 2022-2024 und Brewdog-Vertriebs-Kooperation.

Berufserfahrung

Craft Brewer

Brlo Brwhouse Berlin GmbH • Berlin, Deutschland • 07/2021 - heute

Craft Brewer mit 24 Suden pro Monat und 18 Bierstilen ueber 20-hl-Sudhaus

- Sudhaus-Betrieb mit 24 Suden pro Monat ueber 18 Bierstile (NEIPA, IPA, Sour, Stout, Saison)
- Trockenhopfung bis 8,4 kg/hl mit Citra, Mosaic, Galaxy und Nelson Sauvin
- European Beer Star Awards Silber 2022 NEIPA, Bronze 2023 Sour, Gold 2024 Stout, Bronze 2024 Saison
- BeerSmith und ProMash Rezeptur-Datenbank mit 240+ Rezepten gepflegt
- Sensorik-Cicerone-Advanced-Verkostung mit Triangle-Test 4,9/5 in 14 Stilen
- Brewdog-Vertrieb-Kooperation fuer Berlin-Region mit 14 Pubs als Bezugskunden

Brauer Craft

Crew Republic Brewery GmbH • Muenchen, Deutschland • 08/2018 - 06/2021

Brauer bei Crew Republic Muenchen

- Sudhaus-Betrieb mit 14 Suden pro Monat fuer IPA, Foundation Pale Ale und Drunken Sailor
- Reinheitsgebot 1516 (besonderes Bier) Schulung mit Tettninger und Hallertauer
- Anton Paar Beer Analyzer Routine mit 8 Parametern und Kalibrierung wochentlich

Ausbildung

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

Versuchs- und Lehranstalt fuer Brauerei VLB Berlin • Berlin, Deutschland

09/2015 - 07/2018

Brauer und Maelzer • GPA: 1,7

Projekte

NEIPA Trockenhopfung Programm

- 02/2024 - heute

Trockenhopfung 8,4 kg/hl mit Citra, Mosaic und Galaxy, IBU 42 bei 5,8 % ABV

Sour-Beer-Programm

- 08/2023 - 01/2024

Lambic-Stil mit Lactobacillus und Pediococcus, Brett-Co-Fermentation 6 Monate

Fähigkeiten

Craft-Brauen IPA & Sour

Trockenhopfung kg/hl Hochdosen

Mixed Fermentation Lambic

BeerSmith & ProMash Rezeptur

Anton Paar Beer Analyzer

Sensorik Cicerone Advanced

Small-Batch Sudhaus 20-50 hl

Reinheitsgebot 1516 (besonderes Bier)

Zertifikate

IHK Geselle Brauer und Maelzer (Note 1,7)

- 07/2018

Cicerone Certified Beer Server

- 11/2020

Advanced Cicerone

- 06/2022

Sensorik-Schulung DIN 10961

- 03/2023

European Beer Star Juror

- 09/2024

Stärken

Craft-Stil-Vielfalt

18 Bierstile selbst entwickelt mit 4 European Beer Star Awards 2022-2024

Hopfen-Aromatik

Trockenhopfung bis 8,4 kg/hl mit reproduzierbarer Aromen-Schichtung

Small-Batch-Disziplin

24 Sude pro Monat im 20-hl-Sudhaus mit Stammwuerze $\pm 0,2$ °Plato

Sprachen

Deutsch Englisch

Muttersprache C1

Belgisch-Niederlaendisch

B1