

Christoph IPA-Holzweissig

Junior Brauerei-Engineer

✉ christoph.ipa-holzweissig@example.de • 📞 +49 8642 1234 567 • 📍 Truchtlaching, Deutschland
🌐 • 🌐 • 🌐

Profil

Getraenketechnologe B.Sc. HSWT Weihenstephan-Triesdorf (Bachelor 1,6) mit 4 Jahren Brauerei-Erfahrung als Werkstudent und Junior Engineer bei Camba Bavaria und Riedenburger Brauhaus. Verantwortet Sud-Optimierung mit Stammwuerze-Konstanz $\pm 0,15$ °Plato und Reduktion Sudverlust -1,8 Punkte.

Berufserfahrung

10/2024 - heute
Truchtlaching,
Deutschland

Junior Brauerei-Engineer

Camba Bavaria GmbH

Junior Engineer im Sudhaus Camba Bavaria Craft-Brewery

- Sudhaus-Engineer fuer 14 Sude pro Woche mit 5 IPA-Sorten und Stammwuerze 14,5 °Plato
- Cryo-Hopfen-Optimierung mit Ausbeute +12 % gegenueber Standard-Pellets (Bachelorarbeit-Folgeprojekt)
- Anton Paar PBA Brauanalyse-Routine taeglich mit 12 Parametern und Kalibrierung wochentlich
- Sensorik-DLG-Pruefpanel mit 4 Verkostern und Score 4,7/5 ueber 12 Wochen

04/2023 - 09/2024
Riedenburg, Deutschland

Werkstudent Brauerei-Engineering

Riedenburger Brauhaus Michael Krieger KG

Werkstudent im Bio-Sudhaus

- Mitarbeit Sudhaus-Engineering mit 8 Suden pro Woche fuer Bio-Bier nach EG-Oeko-Verordnung
- Sudverlust-Reduktion Projekt -1,8 Punkte ueber 6 Monate dokumentiert
- Reinheitsgebot 1516 Schulung und FSSC 22000 Audit-Vorbereitung

Ausbildung

10/2020 - 09/2024
Weihenstephan-
Triesdorf, Deutschland

B.Sc. Brauwesen und Getraenketechnologie

Hochschule Weihenstephan-Triesdorf (HSWT)

Brauwesen und Getraenketechnologie • 1,6

09/2017 - 07/2020
Kelheim, Deutschland

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

Berufsschule Kelheim

Brauer und Maelzer • GPA: 1,8

Fähigkeiten

- Getraenketechnologie B.Sc.
- Brauerei-Prozess-Engineering
- Krones Anlagen & Steuerung
- Anton Paar Beer Analyzer
- FOSS BeerScan NIRS
- Sensorik DIN 10961
- Reinheitsgebot 1516
- ISO 22000 HACCP

Projekte

- 01/2024 - heute **Bachelorarbeit Hopfen-Isomerisation**
- Optimierung Wuerzekochung mit Cryo-Hopfen, Ausbeute +12 % (Note 1,4)
- 06/2023 - 11/2023 **Sudverlust-Reduktion**
- Maische-Optimierung mit Laeutergrant-Druck, Sudverlust -1,8 Punkte

Zertifikate

- 09/2024 **B.Sc. Brauwesen und Getraenketechnologie (HSWT Note 1,6)**
- 07/2020 **IHK Geselle Brauer und Maelzer (Note 1,8)**
- 06/2023 **Sensorik-Schulung DIN 10961**
- 11/2024 **ISO 22000 HACCP Auditor Awareness**

Sprachen

- Deutsch Englisch
Muttersprache C1

Stärken

Prozess-Engineering

Sudverlust um 1,8 Punkte reduziert ueber 6 Monate bei 12 Sud-Iterationen

Wissenschaftliche Methodik

Bachelorarbeit Cryo-Hopfen mit Ausbeute +12 % publiziert in HSWT-Studiumsjaerbuch

Anlagen-Verstaendnis

Krones Sudhaus, Anton Paar PBA und Membranfilter Pall sicher bedient