

Sebastian Hefepropagator-Brammer

KELLERMEISTER

sebastian.hefepropagator-brammer@example.de +49 9441 3456 789 Kelheim, Deutschland

PROFIL

Kellermeister mit IHK-Gesellenbrief Erding (1,5) und Doemens-Spezialisierung Gaerkeller, 11 Jahre Erfahrung bei Schneider Weisse Kelheim und Erdinger Weissbraeu. Verantwortet 28 CCT mit 18.000 hl Fassungsvermoegen und Reifungs-Programmen 4-8 Wochen. Diacetyl-Quote 0,08 mg/l konstant.

BERUFSERFAHRUNG

Kellermeister

Private Weissbierbrauerei G. Schneider & Sohn GmbH • Kelheim, Deutschland • 08/2019 - heute

Kellermeister Schneider Weisse mit 28 CCT und 18.000 hl Reifungs-Kapazitaet

- Fuehrung 28 zylindrokonische Tanks (CCT) mit 18.000 hl Fassungsvermoegen fuer Weisses Original und TAP Sorten
- Hefepropagation Bayerische Weissbierhefe mit Esau & Hueber Esau Bavaria Propagator, Vitalitaet 94 %
- Diacetyl-Quote konstant unter 0,08 mg/l und DMS-Schwelle unter 0,06 mg/l ueber 24 Monate gemessen
- CCT-Kapazitaets-Erweiterung 4 neue Tanks mit 1.200 hl Reifungs-Kapazitaet 2023 in Betrieb genommen
- Pall PB1 Membranfilter mit 99,3 % Klaerquote bei Kristall-Weizen-Filtration

Brauer / Gaerkeller

Erdinger Weissbraeu Werner Brombach GmbH • Erding, Deutschland • 08/2013 - 07/2019

Gaerkeller-Mitarbeiter

- Mitarbeit Gaerkeller mit 22 CCT und 14.000 hl Reifungs-Kapazitaet
- Druck- und CO2-Steuerung mit GG-Brauanalyse Anton Paar PBA
- ABM-Schwingungs-Bittermessung-Routine fuer Erdinger Pikantus

AUSBILDUNG

Doemens Akademie Spezialisierung Gaerkeller & Lagerkeller

Doemens Akademie Graefelfing • Graefelfing, Deutschland • 09/2018 - 06/2020

Brauwesen Gaerkeller • 1,5

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

Berufsschule Erding • Erding, Deutschland • 09/2010 - 07/2013

Brauer und Maelzer • GPA: 1,5

FÄHIGKEITEN

- | | | | | |
|-------------------------|-----------------------------|-------------------------------|------------------------|--------------------------|
| Gaerkeller-Fuehrung CCT | Hefepropagation & Reinzucht | Lagerkeller -1 °C Reifung | Pall Membranfiltration | Druck- und CO2-Steuerung |
| Sensorik Diacetyl/DMS | Anton Paar Beer Analyzer | Schwingungs-Bittermessung ABM | | |

PROJEKTE

Gaerkeller-Sensorik-Programm

- 04/2024 - 10/2024

Wochenpanel mit 8 Bewertern fuer Diacetyl, DMS und Acetaldehyd, NPS 4,9/5

CCT-Kapazitaets-Erweiterung

- 08/2023 - 02/2024

Inbetriebnahme 4 zusaetzlicher CCT mit 1.200 hl Reifungs-Kapazitaet

ZERTIFIKATE

IHK Geselle Brauer und Maelzer (Note 1,5)

- 07/2013

Doemens Akademie Spezialisierung Gaerkeller & Lagerkeller

- 06/2020

Sensorik-Schulung DIN 10961 Advanced

- 11/2021

ISO 22000 HACCP Lead Auditor

- 03/2023

SPRACHEN

Deutsch • Muttersprache

Englisch • C1

STÄRKEN

Hefe-Disziplin

Weissbierhefe-Reinzucht mit Vitalitaet 94 % konstant ueber 24 Monate

Sensorik-Kompetenz

DLG-Bewertung 4,9/5 und Diacetyl-Schwelle 0,08 mg/l reproduzierbar

Anlagen-Sicherheit

28 CCT mit 18.000 hl ohne Druckvorfall und ohne hygienischen Audit-Befund