



# Beer UP

## základy senzorické analýzy

### 7. března 2026



#### Co vás čeká?

- **Klíčové faktory kvality:** Seznámíte se s rozhodujícími vlivy na kvalitu piva (kontrolou vstupních surovin, sanitace, procesy zrání a stárnutí a jejich dopadem na senzorické vlastnosti)
- **Pivní vady:** Naučíte se rozpoznat vady a pochopit procesy, které je způsobují.
- **Senzorické hodnocení:** Získáte základy senzorického hodnocení piva a osvojíte si metody, které využívají profesionálové.
- **Praktický trénink:** Vyzkoušíte si rozpoznávání pivních vad a dalších parametrů přímo na vybraných vzorcích.

Tento kurz vás provede od základů až po pokročilejší dovednosti, které obohatí vaše pivní zážitky a rozšíří váš pohled na pivní svět. Připojte se k nám a objevte, co dělá pivo tak výjimečným!

**Datum konání** 7. března 2026 v 9:00

**Místo konání** Katedra analytické chemie, Přírodovědecká fakulta Univerzity Palackého  
(sraz před budovou Přírodovědecké fakulty)  
17. listopadu 1192/12  
779 00 Olomouc

#### Jak se dostat na místo konání

Z vlakového nádraží: tramvaj č. 1 (směr Nová Ulice) nebo č. 7 (směr Neředín); vystupte na zastávce „Envelopa“.

Z autobusového nádraží: tramvaj č. 4 (směr Nová Ulice); vystupte na zastávce „Žižkovo náměstí“.