

Průběh obhajoby diplomové práce:

Název práce Porovnání vybraných parametrů výčepních piv a ležáků z komerčních pivovarů a z minipivovaru

Popis průběhu obhajoby

Odpovědi na otázky vedoucího práce a oponenta jsou v příloze tohoto zápisu.

Rozdíly mezi dekokčním a infuzním způsobem

Různé teploty a množství

Některé parametry dle vyhl 248/2018 nebyly splněny. Vyplyvají z toho nějaké sankce?

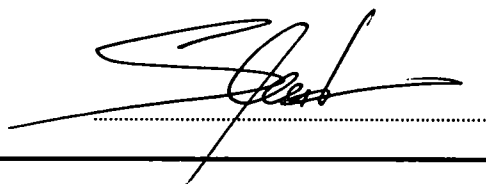
Pro výrobce by sankce měly být neboť jde o klamání spotřebitele.

Jaké důvody jsou pro umístění Pilsner Urquell na 2. místě v sensorické analýze?

Domnívám se, že hořkost a říz piva. V komisi bylo více mužů, kterým hořkost nevadí.

Body:

Klasifikace: výborně



---