

Erstes virtuelles Tasting - 04.04.2020
„Modernes Bier aus Deutschland“

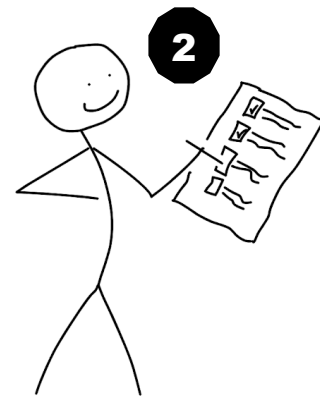
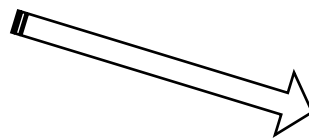
Eine kleine Anleitung

Vielen Dank, dass Ihr beim ersten virtuellen Tasting der CRAFT BEER COMPANY STUTT GART mitmacht. Wir haben eine kleine Anleitung für den Ablauf des Events zusammengestellt.



Auspacken

- Sind alle Flaschen und Dosen vorhanden?
Es sollten 8 Flaschen bzw. Dose vorhanden sein.
- Das Bier sollte im Kühlschrank oder einem kalten Keller bis zum Event gelagert werden, d.h. dunkel und kühl.
- Flaschen/Dosen möglichst stehend lagern und „in Ruhe“ lassen, damit sich Schwebstoffe absetzen können.



Vorbereiten

- Für das Tasting braucht Ihr bauchige Gläser, mindestens eines pro Person. Es eignen sich z.B. Rot- oder Weißweingläser, aber natürlich auch Craft Beer-(Tasting)-Gläser.
- Ein Flaschenöffner sollte vorhanden sein ;-)
- Bei Fragen im Vorfeld, aber auch kurz vor der Live-Übertragung, könnt Ihr Euch jederzeit an uns wenden – Email an kontakt@craftbeerco.de
- Eventuell Web-Links (Unterlagen Seite 4) vorher ausprobieren.

Beim Tasting

- Beginn: **Samstag 4.April, um 19 Uhr**
- Unterlagen bereit halten (gelbe „DINA4-Informationsseiten“).
- Streaming-Link auf dem Gerät aufrufen, auf dem geschaut werden soll. Alle Web-Links befinden sich auf Seite 4 der Unterlagen (Rückseiten beachten!)
- Für Abstimmungen: Smartphone bereithalten, um QR-Codes zu scannen.
- Bitte lasse die Biere zunächst noch im Kühlschrank – im Laufe des Abends werden wir sie gemeinsam, zum richtigen Zeitpunkt, aus der Kühlung nehmen.
- Fragen aller Art können während der Übertragung über die Chat-Funktion gestellt werden.
- Weitere Unterlagen können parallel zur Veranstaltung, und auch für einige Zeit danach, über die Web-Links abgerufen werden.
- Die Biermenge pro Bier reicht für 2-3 Personen.
- Am Ende bitte nicht vergessen, an der Bewertungsumfrage teilzunehmen.

