

Zweites virtuelles Tasting - 25.04.2020  
„Modernes Bier aus Europa“

## 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.

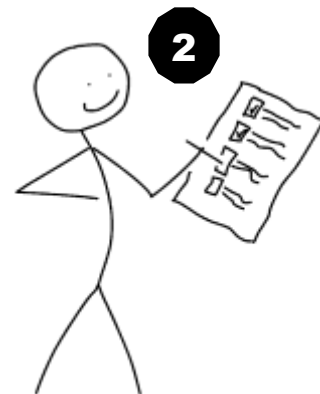
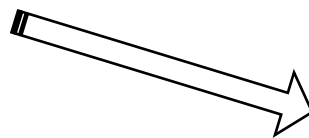


### Auspacken

- Sind alle Flaschen und Dosen vorhanden?  
Es sollten **6** 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.

### Beim Tasting

- Beginn: **Samstag 25. April, um 19 Uhr**
- Unterlagen bereit halten (gelbe „DINA4-Informationseiten“).
- 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.



### 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](mailto:kontakt@craftbeerco.de)
- Eventuell Web-Links (Unterlagen Seite 4) vorher ausprobieren.

