



教師聯誼會活動—大麥發酵體驗會

現任啤酒頭董事長葉燦昇醫師，民國 77 年台大醫科畢業，經過婦產科與內科兩大科住院醫師訓練，於 84 年升任台大醫院專任主治醫師。台大醫學院的紮實訓練對於生命，及每一件事都是使用百分百的熱忱全力投入每一件事！用此精神及態度傳承於葉奕辰、葉展辰於啤酒頭釀造與啤酒肚釀製。

啤酒頭釀造最年輕的釀酒師葉奕辰，研究所時創立「葉氏酵母」，生產釀酒的重要原料—液態酵母，畢業一頭栽進啤酒頭釀造研發。成立 8 年來，在美歐澳日等國際大賽，獲得世界最佳啤酒等近百項獎牌及評審高度肯定。為了更貼近年輕族群的喜好由葉展辰成立啤酒肚釀製，主打超商通路時尚包裝且經典風味的啤酒品牌，帶給味蕾不同享受。

活動現場提供啤酒是啤酒頭最著名產品是二十四節氣啤酒，分別是「小滿」、「小雪」、「冬至」、「大暑」、「清明」、「小寒」、「秉燭」，歡迎老師們於 6 月 30 日 17:30 走一趟醫學院人文館，聽聽啤酒釀造原理以及啤酒頭品牌故事，也讓味蕾享受前所未有的刺激，今晚絕對值得。

活動報名：<https://forms.gle/RLzc67k7sJdMENXb7>