

Bier gemaakt van overtollig brood



Gewas

Tarwe

Triticum aestivum

Gewasdeel

Zaad

Toepassingsgebied

Voedsel & diervoeder

Beschrijving

7000 jaar geleden ontdekten ze in Babylone een geweldige drank op basis van gefermenteerd brood. Enkele duizenden jaren later besloot Brussels Beer Project om dit circulaire economieproject te starten, waarbij onverkocht vers brood werd gerecycled in hun Babylone-bier.

20% van de mout wordt vervangen door onverkocht vers brood en geeft het bier een aangename toffee / geroosterde toets. Stevig gehopt met Chinook is het niet verlegen om haar bitterheid te tonen. Dit bier is ook het meest bittere van onze AllStars. Er wordt vaak gezegd dat een bier gelijk is aan 2 sneetjes brood - nou ja, dit is echt het geval met de Babylone!

Gebruikte conversiemethoden

Biochemische processen

Aerobische / Anaerobische fermentatie
