

Pale ale van verspilde aardappelen



Gewas

Aardappel

Solanum tuberosum

Gewasdeel

Wortels / Knollen

Toepassingsgebied

Voedsel & diervoeder

Status

Commerciële fase

Relevante plantenstoffen

Koolhydraten

Beschrijving

Pieper Bier wordt gemaakt van overtollige aardappelen of aardappelen die niet voldoen aan de vereiste normen. Door de neutrale smaak van de aardappelen komt de hopsmaak sterker naar voren. Dit zorgt voor een smaak van bloemenbitter die door experts wordt vergeleken met een pale ale.

Voorbeelden van eindproducten



Bammetjes Bier

Naast zuivel is brood het meest verspilde in Nederland. Jaarlijks wordt maar liefst 380 miljoen kilo brood verspild! Instock is erin geslaagd opgeslagen brood te gebruiken als ingrediënt voor hun Bammetjes Bier. Bammetjes Bier is de zomerzuster van Pieper Bier! Dit broodbier smaakt als een Weizen (Duits witbier). Een bier met een zomers karakter dat dankzij zijn speciale recept een lichte gisttrompet en een vleugje banaan heeft. Bij het brouwen van Bammetjes Bier worden verschillende soorten brood gebruikt. Uiteindelijk red je bijna twee boterhammen met één bier!

Voor- en nadelen

- + Opwaardering van reststromen
 - + Circulaire economie
-

Gebruikte conversiemethoden

Biochemische processen

Aerobische / Anaerobische fermentatie

Bronnen

<https://www.instock.nl/product/instock-bier/> Website van initiatief