

IS HET MOGELIJK OM BIER TE BROUWEN
MET 100 % ONGEMOUTE GRANEN?



WHY? Ons doel

De kennisvraag:

Is het mogelijk om bier te brouwen met 100% ongemoute granen?

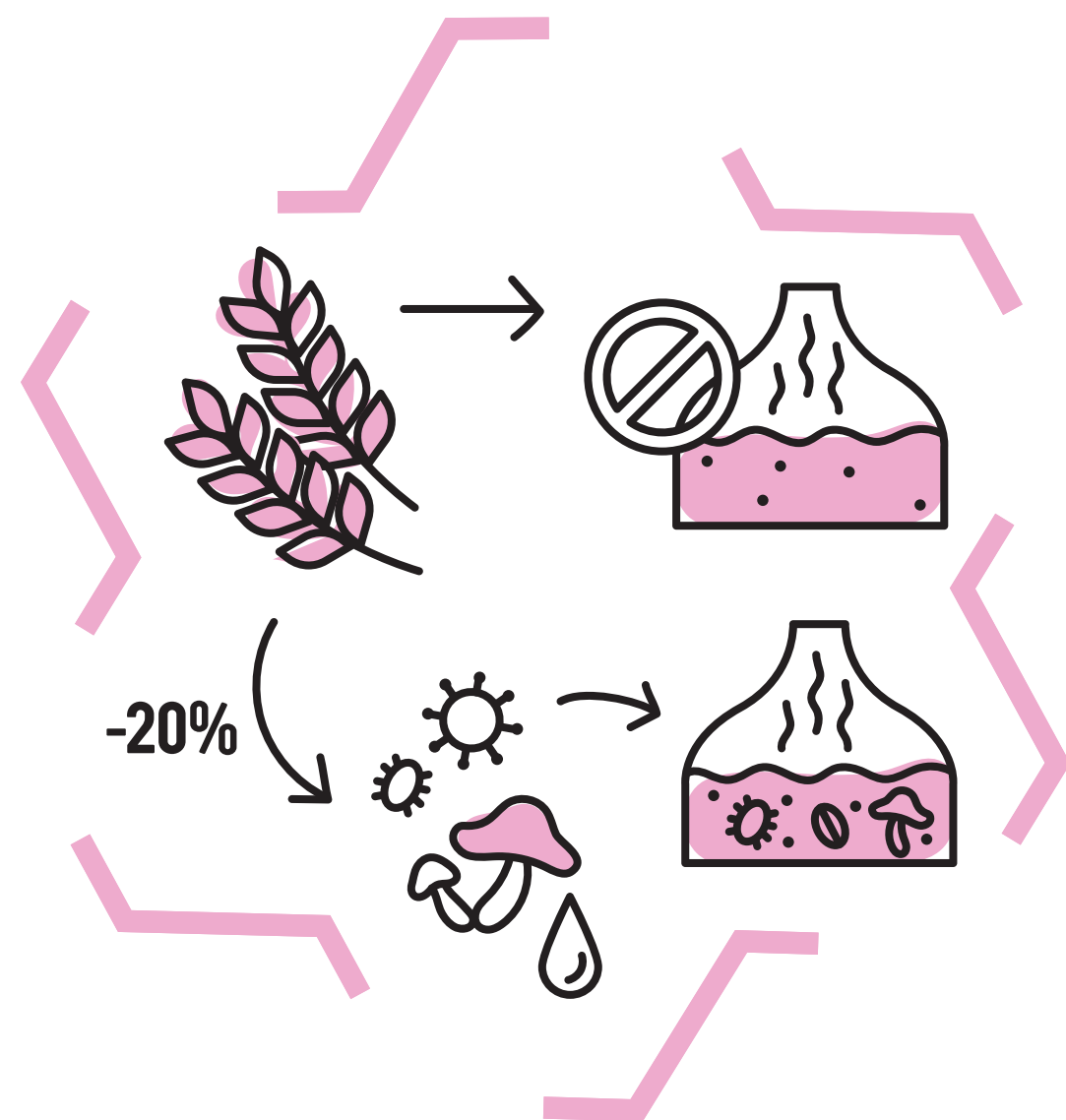
Statement:

Mouten is lokaal niet haalbaar en niet duurzaam

HOW? Het proces

Het 'normale' proces:

- ~~1. Mouten:~~ Gerst weken, zodat ze ontkiemen en enzymen aanmaken
- ~~2. Schroten:~~ Gerst pletten, zodat het water erbij kan
- ~~3. Maischen:~~ Gerst gecontroleerd opwarmen en toevoegen van externe enzymen uit bacteriën en schimmels
- ~~4. Klaren:~~ Het filteren van de vloeistof, zodat het zogenaamde wort overblijft
- ~~5. Koken:~~ Het koken van de wort met hop, zodat smaak en conservering bereikt worden
- ~~6. Koelen:~~ Het koelen van de wort, zodat de gist goed kan groeien
- ~~7. Vergisten:~~ Het toevoegen van gist aan de wort, zodat bier met alcohol en smaak ontstaat



WHAT? Het resultaat

B(IE)R

Lokaal
20% duurzamer
Zonder mouten

BR is bier, maar dan korter