

HOE BEWAAR EN DRINK JE HET BIER



Bier van een mini brouwerij behandel je anders dan bier van een commerciële brouwerij.

Bewaar het bier donker en rechtop Donker bewaren zodat er niet teveel druk ontstaat in de flesjes en de flesjes heel blijven. Rechtop zodat dode gistcellen naar de bodem zakken en het bier helder wordt.

Het bier is drinkbaar in de maand, of liever een aantal maanden na de datum op de fles. Lang bewaren beïnvloed de smaak positief, zeker bij zware bieren. Zet het bier **48 uur** voor gebruik in de koelkast, het bier zal dan wat helderder worden.

Schenk het bier rustig in Een mini brouwerij heeft geen professionele filter installatie. Het laatste beetje zal daardoor troebel zijn. Je hoeft dus niet het hele flesje leeg te schenken, zo houd je het bier helder. Bij een donker bier zul je geen troebelheid aantreffen.

Koud of warm drinken De keuze is aan jou. Sommige bieren smaken beter als ze koud zijn, andere vooral zware bieren als ze wat warmer zijn.

Een omschrijving van de bieren en het waarderen kan via
www.untappd.com/debrakkebrouwer