

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 minimaal een week, 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. Dit voorkomt vaak ook dat het bier spontaan het flesje uitkomt bij openen, open het flesje liever in een bakje.

Schenk het bier rustig in Een mini brouwerij heeft geen professionele filter installatie. Het bier kan daardoor troebel zijn, vooral op de bodem. Je hoeft dus niet het hele flesje leeg te schenken, zo houd je het bier helder.

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 beschrijving van de bieren vind je op www.debrakkebrouwer.nl

Je kunt het bier waarderen via

www.untappd.com/debrakkebrouwer