

EEN LEIDRAAD NAAR EEN DUURZAME BROUWERIJ IN DE NOORDOOSTPOLDER

- ## COMPOSTHOOP 13



ROUTEKAART ALS LEIDRAAD NAAR EEN DUURZAME BROUWERIJ

Eind 2021 is Boeren Brouwers met een duidelijke visie opgericht: Duurzaam bier brouwen van eigen bodem. Om deze visie te vertalen naar een concreet toekomstbeeld, hebben wij deze in een routekaart vastgelegd. Deze routekaart helpt ons om stapsgewijs onze visie waar te maken. En geeft jou een overzichtelijk beeld van de stappen die we daarom zetten.



1 NANO BROUWERIJ

In de zomer van 2021 hebben wij de knoop doorgehakt en onze eerste brouwinstallatie aangeschaft. Met deze installatie brouwen wij ongeveer 20 liter per *batch*. Dit stelt ons in staat om in een kleine gecontroleerde omgeving te experimenteren met smaak, kleur en geur. Proefondervindelijk verfijnen wij steeds onze recepten, totdat we echt overtuigd zijn van de smaak. De recepten brengen wij vervolgens op grote schaal uit, zodat wij deze met jullie kunnen delen!

2 HUURBROUWERIJ

Begin 2022 namen we ons geperfectioneerde recept mee naar een huurbrouwer. Een huurbrouwer verhuurt zijn of haar brouwinstallatie aan brouwers die een grote batch bier willen brouwen en verkopen zónder een enorme investering te moeten doen in een eigen brouwinstallatie. Ideaal om te beginnen dus! We hebben de handen ineen geslagen met De Noord-Hollandse Bierbrouwerij en zijn gestart met het brouwen van een batch van 1000 liter. Inmiddels zijn er al duizenden liters gebrouwen en timmeren we hard aan de weg.

3 HOP PROEFTUIN

In de lente van 2022 hebben we de eerste hop proeftuin aangelegd op de boerderij. Op deze proeftuin zijn 18 hopplanten van 6 verschillende soorten geplant. Uiteindelijk willen we eigen hop grootschalig gaan telen en gebruiken voor onze recepten. Met de proeftuin willen we onderzoeken hoe de groei van hop verloopt op zandige kleigrond in de winderige polder. En als de proeftuin hopbloemen oplevert gaan we zeker de hop gebruiken in onze bieren. Leuk feitje hierover: Onze recepten bevatten alleen hopsoorten die we lokaal mogen telen (geen patent).

4 BIERVERKOOP

Om ons bier te verkopen hebben we een online webshop gebouwd. Met één druk op de knop geniet je een paar dagen later dus al van ons bier. Ook zijn we in gesprek gegaan met lokale horeca en winkels in de Noordoostpolder. Inmiddels bezorgen we periodiek ons bier - in fles - aan diverse verkooppunten. Binnenkort is ons bier ook in fust leverbaar. Schroom dus niet om op het terras te vragen naar een biertje van de Boeren Brouwers!

5 MOUTERIJ

Voordat ons bier in jouw koelkast staat, heeft het al een lange weg afgelegd. Om van graan bier te maken, moet het graan eerst vermout worden. 80% van deze mouten komt uit een klein aantal fabrieken in Nederland, Duitsland en België. Om deze keten in te korten, willen wij onze eigen granen van de boerderij rechtstreeks laten vermouten in gespecialiseerde mouterijen. Hierdoor weten wij waar onze duurzamere mouten vandaan komen en wisselen we massaproductie in voor ambacht.

6 CRAFT BROUWERIJ

De naam Boeren Brouwers komt niet zomaar ergens vandaan. Achter de schermen zijn wij namelijk bezig met het opbouwen van een craft brouwerij op de boerderij. Dit moet een plek worden waar we de ingrediënten van het bier letterlijk van het land kunnen plukken of oogsten. Tussen de huidige brouwsessies door zijn wij dit plan aan het uitwerken en worden de eerste stappen gezet in de goede richting. Hopelijk kunnen wij in 2023 de eerste bieren brouwen en leveren vanuit onze eigen brouwerij in de schuur.

7 EIGEN GRANEN VAN HET LAND

Verschillende bierstijlen vereisen ook verschillende granen, zoals gerst, tarwe en haver. Op dit moment verbouwen we (winter)gerst op ons eigen bodem. Het is onze doelstelling in de toekomst zelf ook andere granen te verbouwen voor onze bieren.

8 HOPPLANTAGE

Ons bier is in trek! Dat betekent dat onze hopproeftuin spoedig niet meer genoeg hopbellen oplevert om aan de almaar groeiende vraag te voldoen. Met de ervaring vanuit de proeftuin én onze kennis en ervaring van landbouw, hebben wij voldoende handvatten om op grotere schaal een hopplantage aan te leggen.

9 FRUIT, BLOEMEN & KRUIDENTUIN

Onmisbare smaakmakers van bier zijn de diverse kruiden, bloemen en fruit die tijdens het brouwproces worden toegevoegd. Zo ook is het geval bij ons bier “Witlovers”, waar korianderzaad en een samenstelling van bloemenkruiden aan toegevoegd is. Waar mogelijk willen we ook deze producten van eigen bodem halen. Een tuin met een goede klimaatkast is daarom essentieel.

10 REGENWATER OPSLAG

Bier bestaat voor ongeveer 90% uit water. Ook voor het schoonmaken van de brouwinstallatie(s) is veel water nodig, aangezien restvuil in bierketels al gauw nieuwe brouwsels kunnen besmetten. Kortom, er wordt veel water gebruikt in een brouwerij. Om het waterverbruik in te perken willen wij zoveel mogelijk waterbesparende maatregelen hanteren. Dit willen wij bijvoorbeeld doen door regenwater op te vangen via een speciale installatie op onze schuurdaken. Ook willen we putten uit een natuurlijke waterbron die reeds op onze boerderij aanwezig is.

11 DUURZAME OPWEK

Voor allerlei processen, zoals koken, koelen, pompen en flessen bottelen, is elektriciteit nodig. Wij willen dat de elektriciteit die nodig is zoveel mogelijk vanuit duurzame bronnen opgewekt wordt. Een goed voorbeeld hiervan zijn zonnepanelen. Ook denken wij bewust na over het moment op de dag waarop wij willen brouwen, zodat we werken met elektriciteit opwekt doormiddel van onze zonnepanelen. Zo weten we zeker dat onze gebruikte elektriciteit rechtstreeks uit een duurzame bron komt.

12 HERGEBRUIK BOSTEL

Bostel is een restproduct van bier. Wanneer de suikers onttrokken zijn uit de granen blijft een eiwit- en energierijk beslag over. Ons doel is om dit restproduct zoveel mogelijk te hergebruiken. Het kan bijvoorbeeld gebruikt worden als veevoer voor lokale veeteelt. Ook kunnen er brood, koekjes en andere levensmiddelen van gemaakt worden. Hoe bijzonder!

13 COMPOSTHOOP

Restafval van de hopoogst en ander plantaardig afval zullen wij toevoegen aan de composthoop. Composteren is simpelweg een rottingsproces waarbij de restproducten omgezet worden in een humusrijke substantie. Deze voeding kunnen we ideaal gebruiken om de hopplanten in de lente een extra boost te geven!

WIL JE ONS AVONTUUR BLIJVEN VOLGEN? DAT KAN VIA:

 www.boerenbrouwers.nl
 @boeren.brouwers

CONTACTGEVENS - CRAFT BROUWERIJ BOEREN BROUWERS

Adres: Polenweg 21, 8314PL, Bant
E-mail: zakelijk@boerenbrouwers.nl