

540

NA GRUTTE PIER

De gist van KVEIK is Scandinavisch en clean maar heeft ook wilde kantjes. Bij een wilde gist laat je de natuur volledig op het bier los. Bij KVEIK doe je dit ook maar dan heel erg gecontroleerd en kunstmatig. In scene gezet. Volgens De Grutte Pier Brouwerij is de fotografie van Heleen Haijtema ook zo; clean met wilde kantjes.

Heleen is beeldmaker en experimenteert met zowel stilstaand als bewegend beeld.

Haar beelden bevinden zich op het snijvlak van geësceneerde fotografie en toeval met een voorkeur voor licht absurdistische situaties.

heleen haijtema

heleenhaijtema.nl

instagram/heleenhaijtema

GRUTTE PIER

BROUWERIJ

Ingrediënten: Water, GERSTEMout, TARWEmout,
HAVERvlokken, Hop, Koriander en Gist.
Alc. 6% vol • Bier cat. 1 • Inhoud 33 cl
Ongepasteuriseerd en ongefilterd. Bevat gluten.
Bier van hoge gisting. Nagisting op de fles.
Ideale schenkt temperatuur rond de 6 °C.

Geproduceerd door Grutte Pier Brouwerij.

GruttePierBrouwerij.nl

Ten minste houdbaar tot:



8 719324 922463 >

