

BIER

Gebrouwen bij



Krimpen aan den IJssel.

Batchnr. 2023-002

Etiket design door
Graphic Visuals



BAPPIR

BLOND

SPECIAL EDITION



BAPPIR

DE NAAM BAPPIR VERWIJST NAAR EEN BROOD DIE DE Sumeriërs gebruikten voor het brouwen van bier in Mesopotamië. Eén van de eerste vermeldingen van bier staat op kleitabletten van 4500 jaar voor Chr. Vloeibaar brood noemden de Sumeriërs dit en dronken dit met een rietje. De broden werden gebakken met gerstemeel, water, druivenpitten en kruiden. Vooral koriander, kardemom en kaneel werden gebruikt. Kruiden die ook aan dit bier van

Brouwerij IJssel zijn toegevoegd. De Grieken noemde Mesopotamië "Land tussen rivieren". Dit is een mooie verwijzing naar de Krimpenerwaard gelegen tussen de Hollandsche IJssel en de Lek. De plek waar Brouwerij IJssel dit recept nu met trots brouwt.

INGREDIENTEN:
WATER, MOÛT, HOP, GIST, KORIANDEr, KARDEMOMZAAD, KANEEL.
KLEUR: 16 EBC, BITTERHEID: 24 EBU.

ALC. 7,4% - 33CL
T.H.T. 01-10-2024