

Brouwerij Homeland

Deze relatief nieuwe brouwerij bevindt zich op de voormalige Marinewerf naast het Scheepvaartmuseum. Ze zijn geopend in 2016 en wegens succes enorm uitgebreid in 2019. Ze bieden een interessant assortiment van bieren aan. Een erg fijn biertje is bijvoorbeeld Pieremegoggel. De citra-hop geeft dit saison bier een frisse geur, en de hibiscus een licht zuurtje.

In eerste instantie is het heerlijke bier natuurlijk de reden dat wij samenwerken met Brouwerij Homeland. Maar we vinden het ook belangrijk dat ze milieubewust en verantwoord ondernemen. Als een van de weinige brouwerijen leveren ze het bier niet in glas, maar in blik. En wanneer ze deze bezorgen doen ze dit altijd met hun 100% elektrische auto.

Ze kiezen heel bewust waar ze hun grondstoffen vandaan halen. Brouwerij Homeland ondersteunt bijvoorbeeld graag het lokale ambacht door de haver te laten vermalen bij Molen De Zandhaas. Dit is een traditionele Nederlandse windmolen in Santpoort-Noord, een dorp in de omgeving van Amsterdam. Ook hebben ze een nauwe samenwerking met Vloermouterij Masterveld. Deze ambachtelijke mouterij is opgericht om de boer weer direct te verbinden met de brouwer. De boeren worden zoveel mogelijk gestimuleerd om gerst te gaan verbouwen in plaats van maïs. Dit wordt namelijk teveel verbouwd in Nederland wat de bodem niet ten goede komt.

In de eigen brouwerij voert Homeland een actief water- en warmtemanagement. Als energiebron gebruiken ze geen gas, maar een elektrische stoomgenerator. Naast zo min mogelijk water te verliezen en te gebruiken tijdens het brouwen, afvullen en schoonmaken, wordt gebruikte warmte ook weer opgevangen. Zo wordt het koude water gebruikt voor het terug koelen van warm bier en direct opgevangen en weer teruggeleid naar de boiler. Dit warme water wordt op die manier weer voor de volgende brouw gebruikt om energieverlies te minimaliseren.

Meer informatie? Ga naar: brouwerijhomeland.nl

