

Baladin Botanic IPA non-alcoholic beer (33cl.)

Proefnotitie: Botanic IPA is non-alcoholisch, caloriearm bier, gefermenteerd met *Saccharomyces cerevisiae* giststammen volgens de traditionele methode. Het maakt deel uit van de reeks Botanic bieren die worden gekenmerkt door het gebruik van botanische ingrediënten die het bier, met een lichte body, zeer interessant maken qua aromatisch profiel. Teo wilde Passiflora, bekend om zijn ontspannende eigenschappen, gebruiken in het recept. Smaak, voldoening en ontspanning, dit is Botanic IPA.

Specificaties:

Producent	Baladin
Land van herkomst	Italië
Streek / Gebied	Piemonte
Sluiting	Kroonkurk
Categorie	Bier
Alcoholpercentage	<0,5%



Smaakprofiel: Lichte graantoets, frisse hint van citrus. Waar de bittere hop de boventoon voert.

Toelichting: Het *Saccharomyces cerevisiae*-gist (zie uitspraak hieronder), afkomstig uit hun brouwerij, zorgt voor een beperkte en gecontroleerde alcoholvorming. Er is bewust voor dit gist gekozen vanwege de tijdsgebonden werking: het stopt namelijk vanzelf zodra de alcoholvergisting op gang komt. Hierdoor is het niet nodig om technieken toe te passen om de alcohol achteraf te verwijderen, waardoor de primaire aroma's behouden blijven.

Fonetische uitspraak: "Sak-ka-ro-MIE-ses se-reh-VIE-sie-ee"
 Saccharo komt vanuit het Latijnse woord voor suiker (saccharum) / Myces = schimmel / *Cerevisiae* betekent "van bier" of "van graan"
Saccharomyces cerevisiae betekent dus letterlijk "suikerschimmel van het bier"

Productieproces: Het productieproces van het bier begint met het malen van zorgvuldig geselecteerde granen. Deze worden gemengd met water in een maischtank. Door verwarming worden de aanwezige zetmelen omgezet in suikers, dankzij natuurlijke enzymen in het graan. Na dit proces wordt het mengsel gefilterd om onoplosbare deeltjes te verwijderen. Het heldere wort dat overblijft, wordt vervolgens gekookt met hop en kruiden om smaak en aroma toe te voegen. Na het koken worden de hop en kruiden verwijderd en wordt het wort teruggekoeld. Het afgekoelde wort gaat daarna naar gistingsvaten, waar gist wordt toegevoegd om de fermentatie op gang te brengen. Tijdens de fermentatie worden suikers omgezet in alcohol en koolzuur. Wanneer de fermentatie voltooid is, wordt de temperatuur verlaagd en begint de rijping. In deze fase ontwikkelt het bier zijn uiteindelijke smaak. Na de rijping wordt het bier gecentrifugeerd om resterende deeltjes te verwijderen, gecarboniseerd voor een frisse bubbel, en verrijkt met etherische oliën voor extra smaaknuance.

Bier & spijs: Botanic IPA is aangenaam om op te frissen na een sportieve activiteit of om van te genieten als aperitief. Uitstekend bij kazen van gemiddelde leeftijd, fijne vleeswaren en salades met citrusvruchten.

De tekst gaat verder op de volgende pagina

Achtergrondinformatie: De kern van het Botanic bier is de Italiaanse agricultuur. Zo is het bier gemaakt van:

- Water uit de Maritieme Alpen
- Gerstemout van de velden van Birra Baladin in Basilicata en Puglia
- Hop van de velden van Birra Baladin in Piozzo en Busca
- Sinaasappel and pomelmoes uit de centraal-zuidelijke regio's van Italië
- Passiebloem en Gentiaan(bloem) uit Piemonte, Italië
- Gist gekweekt in onze brouwerij in Piozzo, Italië

