



## DAMIAN BIER

Das „Damian“ ist ein helles, leicht bernsteinfarbenes Spezialbier mit einer hopfigen Note, fruchtigem Bouquet und frischen Kräutern. Gebraut wird es nach traditioneller handwerklicher Braukunst in der Mikrobrauerei „Grain d'Orge“ in Homburg.

## ROHSTOFFE

Die wichtigste Grundzutat des „Damian“ ist das Wasser, das aus dem Hohen Venn stammt. Die Wasserqualität ist maßgeblich für den Geschmack und die Qualität des Bieres verantwortlich. Hinzu kommen Hopfen, Malz, Hefe und Gewürze.

## HANDWERKLICHE HERSTELLUNG

Gebraut wird in Homburg nach traditioneller Handwerkskunst mit Vennwasser und ohne jegliche künstliche Zusatzstoffe. Ein gutes Produkt benötigt Zeit, um seinen vollen Geschmack zu entfalten. Der Brauprozess dauert sechs Wochen. Anschließend gärt das Bier noch weitere 10 bis 13 Tage in der Flasche, bevor es serviert werden kann. Die Verpackung des „Damian“ Bieres wird in einem regionalen Sozialbetrieb hergestellt.

## MADE IN OSTBELGIEN

- Regionale Partnerschaften
- Traditionelle handwerkliche Verarbeitung
- Kontrollierte Qualität



### Damian Bier

Benoit Johnen

Rue Laschet,3

4852 Hombourg

Tel: +32 87 787 784

[brasserie@grain-dorge.com](mailto:brasserie@grain-dorge.com)

[www.grain-dorge.com](http://www.grain-dorge.com)



AUS DER REGION • FÜR DIE REGION • MIT DER REGION

[www.made-in-ostbelgien.be](http://www.made-in-ostbelgien.be)