

## BRABANTS BRUYN

In het Openluchtmuseum staat de historische brouwerij De Roskam uit Ulvenhout. In de 19e eeuw waren er honderden van dit soort kleine familie-brouwerijen die voornamelijk bruin bier brouwden. De productie was beperkt en het bier werd meestal alleen in het eigen dorp of omgeving verkocht. Op basis van oude recepten brouwen we in het museum Brabants Bruyn: bovengistend, ongefilterd, rijk aan donkere smaken en met een vleugje kardemom.

Ingrediënten: Water, **gerstemout**, **tarwemout**, **haver**, hop, kardemom en gist

Drink op 8-10°C. Koel en donker bewaren.

Tenminste houdbaar tot en batchcode zie dop

Gebrouwen in het Nederlands Openluchtmuseum

Postbus 649 6800 AP Arnhem

33 cl

NEDERLANDS  
OPENLUCHT  
MUSEUM

# BRABANTS BRUYN

*Gebrouwen in het  
Nederlands Openluchtmuseum*

ALC.  
6% VOL.