

Brouwer

Brouwerij Homeland is een snelgroeende en innovatieve craft brouwerij, gevestigd op het Marineterrein in hartje Amsterdam. Klein begonnen in 2016, maar inmiddels uitgegroeid tot een volwaardige brouwerij met capaciteit voor 5000HL per jaar. Wij hebben een hechte en gepassioneerde crew aan boord en werken elke dag aan vernieuwende craft bieren en ambachtelijke klassiekers die klanten uit alle windstreken blijven verrassen.

Om onze huidige brouw-bemanning te versterken zijn wij op zoek naar een enthousiaste **brouwer voor 32-40 uur per week**.

Jouw taken

- Brouwen: het zelfstandig produceren van wort met ons brouwhuis & Meura Mashfilter, koelen van de wort, overpompen en gist pitchen in de vergistingstanks;
- Conditioneren: bewaken van de kwaliteit van de vergistende wort, secuur en tijdig uitvoeren van dagelijkse taken (het meten van temperatuur, koolzuur- & vergistingsgraad, carbonatie, dry hopping, tank CIP's en schoonmaak);
- Verpakken: zorgdragen dat onze bieren op het juiste gewicht en op een goede manier verpakt (in blik of op fust) op weg kunnen naar onze klanten;
- Creëren: samen met je collega-brouwers werken aan nieuwe, bijzondere of gewoon hele goede recepten die uitgroeien tot bieren voor in ons assortiment;
- Verbeteren: het optimaliseren van het brouwproces en de brouwerij, zodat we efficiënter, veiliger, schoner en slimmer kunnen werken;

Wat breng jij mee?

- Een sterke passie voor speciaalbier;
- Minimaal 2 jaar ervaring als brouwer van een commerciële brouwerij;
- Uitgebreide kennis van- en ervaring met het bierbrouwproces;
- Een paar goede spierballen, een goede werkethiek en positieve instelling;
- In staat om zelfstandig te werken en problemen op te lossen;
- Verantwoordelijk, je werkt met aandacht voor veiligheid, kwaliteit en details;
- Goede communicatieve vaardigheden en interpersoonlijke skills;
- Heb je twee rechterhanden? Da's een pré;

Wat bieden wij?

- Een leuke rol voor 32-40 uur per week binnen een groeiende, award winning Craft Brouwerij in Amsterdam;
- Een hecht team waarbinnen ambacht en vakmanschap hoog in het vaandel staan;
- Afwisselende werkzaamheden binnen een geavanceerde brouwerij;
- Ruimte om je ideeën voor nieuwe recepten tot werkelijkheid te laten komen;
- De ruimte om te blijven leren en groeien, afgestemd op jouw ambities;
- Uiteraard een passende beloning bij de functie;