



REAL OCEAN BLUE

erfrischend – blau - feinherb
refreshing – blue - medium-dry

Zutaten

Wasser, Gerstenmalz, Hopfen, Spirulina Blau

Ingredients

Water, barley malt, hops, Spirulina blue

alkoholhaltiges Getränk (Alkoholgehalt: 4,8% vol)

alcoholic beverage (alcohol content: 4,8%vol)

Phycocyanin - blaues Protein aus der Spirulina-Alge (Arthrospira sp.)

- antioxidativ, entzündungshemmend, antikarzinogen
- reich an Proteinen und essentiellen Aminosäuren

Phycocyanin – blue proteins from the Spirulina algae (Arthrospira sp.)

- *antioxidant, anti-inflammatory, anticarcinogenic*
- *rich in proteins and essential amino acids*

Entwickelt von Prof. Dr. Jean Titze & Prof. Dr. Carola Griehl, Hochschule Anhalt

Based on a recipe by Prof. Dr. Jean Titze & Prof. Dr. Carola Griehl, Anhalt University of Applied Sciences

ALGEN-BIER

“Real Ocean Blue” verbindet Braukunst mit Algenbiotechnologie – einzigartig, frisch und überraschend blau.

“Real Ocean Blue” combines traditional brewing craftsmanship with algae biotechnology – unique, refreshing, and surprisingly blue.

Spirulina-Blau färbt das Bier auf natürliche Weise – ganz ohne künstliche Zusätze.

Spirulina blue give the beer its natural blue color – entirely without artificial additives.

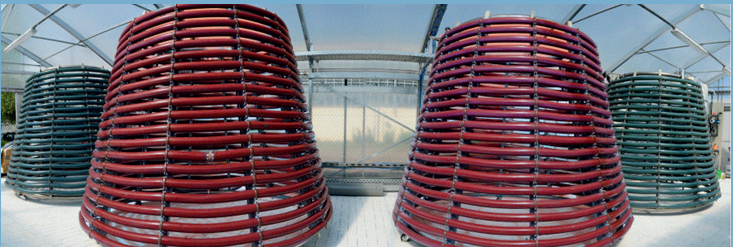


HOCHSCHULE ANHALT

Das Kompetenzzentrum Algenbiotechnologie an der Hochschule Anhalt in Köthen gehört zu den führenden >>> Forschungsstandorten für Mikroalgen in Deutschland.



The Competence Center Algal Biotechnology at Anhalt University of Applied Sciences is one of the leading research centers for microalgae in Germany.



Anhalt University of Applied Sciences
Bernburger Straße 55
06366 Köthen, Germany

Competence Center Algal Biotechnology
Prof. Dr. Carola Griehl
E-Mail: carola.griehl@hs-anhalt.de