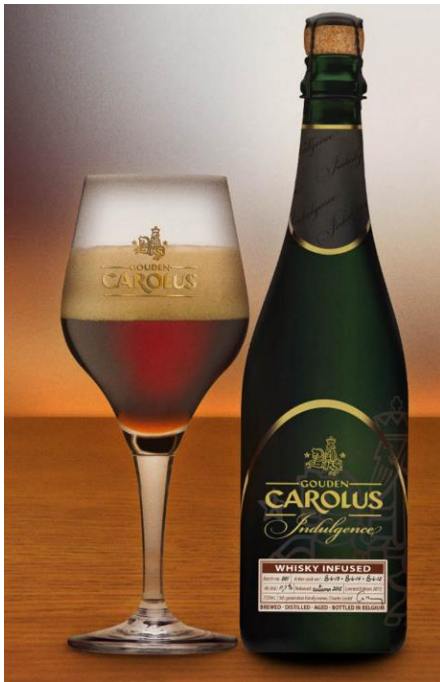


Gouden Carolus Indulgence

De informatie die ik nu ga geven is ter beschikking gesteld door Willem Vermost van brouwerij "Het Anker", Mechelen België, de brouwer van de Gouden Carolus Indulgence.

Indulgence is het Engelse woord voor: bron van vermaak, genot, of verwennerij.

De Gouden Carolus Indulgence bieren zijn een serie gelimiteerde bieren die jaarlijks met wisselende inhoud worden uitgebracht. Deze "Indulgence" brouwsels zijn exclusieve speciaalbieren om van te genieten op bijzondere momenten of te delen met gelijkgestemde of geliefde mensen.



"Whisky Infused" is de 1ste smaakexpressie uitgegeven onder dit label. Bij deze uitgave werd Gouden Carolus Cuvée van de Keizer Blauw (jaargang 2015) verrijkt met een infusie van Gouden Carolus Single Malt Whisky uit een selectie Anker vaten. Dit resulteert in een uniek bier: krachtig en volmondig, met subtiele toetsen van vanille, eikenhout en chocolade.

De Gouden Carolus Cuvée van de Keizer Blauw is een donker, robijnrood speciaalbier van hoge gisting dat na een lagering van 3 weken 11,0 % alcohol bevat (24° Plato) en is gebrouwen met uitsluitend Belgische hop.

Wat veel mensen niet weten is dat de Gouden Carolus Cuvée van de Keizer Blauw een speciale versie van de Gouden Carolus Classic is met een verrijkt smakenpallet en aangevuld met -zoals het brouwerij het Anker verklaart- "mysterieuze aroma's", waar ze verder niet over willen uitwijden.

Volgens het Anker verenigt Gouden Carolus Cuvée van de Keizer Blauw de ronde warmte van wijn met de frivole frisheid van bier met haar 11% alcohol en gecarameliseerde mouten.

Er is ook nog een Gouden Carolus Cuvée van de Keizer Rood. Dit is een zwaar blond bier dat ter gelegenheid van "10 jaar Cuvée van de Keizer Blauw" voor het eerst op de markt werd gebracht in 2008. Het bevat meerdere soorten mout en tijdens het brouwen worden 3 kruiden toegevoegd. Zijn goudblonde kleur, hoge alcoholgehalte (10%) en volle fruitige smaak zal iedere bierproever bekoren.

Maar nu terug naar de Gouden Carolus Indulgence:

Toevoeging van de Gouden Carolus Single Malt Whisky (46% alcohol) aan de Gouden Carolus Cuvée van de Keizer Blauw, verhoogt het alcoholgehalte t.o.v. het basisbier met ongeveer 0.7%.

"Laten we de hoeveelheid whisky toegevoegd per hectoliter bier beschouwen als: Het geheim van de brouwer", verklaarde Het Anker. Als je het echter uit gaat rekenen door het verschil in alcoholpercentage met elkaar te vergelijken dan kom je uit op een bijmenging van ongeveer 2% Gouden Carolus Single Malt Whisky ($2 \times 46\% + 98 \times 11\% = 100 \times 11,7\%$).

Verder is het vermeldingswaardig dat het bier niet verder wordt gerijpt op whisky vaten, dit in tegenstelling tot de bieren die hierna komen, het is dus een pure bijmenging van whisky aan het bier.

Tot slot nog wat technische gegevens:

- Origineel extract: 24°Plato
- Bitterheid: 15 EBU
- Kleur: 75 EBC
- Alcohol: 11,7 vol%
- Mouten: Gerstemout en Tarwemout
- Hoppen: Magnum en Challenger hop

Laat het u smaken !!

Préaris Grand Cru 2014 gerijpt op Jack Daniels Tennessee whiskey vaten

De informatie die ik nu ga geven is ter beschikking gesteld door Andy Préaris Dewilde – de brouwer van Préaris.

Het basisbier voor de Préaris Grand Cru 2014 gerijpt op Jack Daniels Tennessee whiskey vaten is de Préaris Quadrupel. Deze heeft 10% alcohol (20.9° Plato).

Het bier heeft een vrij donkere kleur, voor de kenners: EBC 84 en is licht tot redelijk bitter: EBU 48.

De brouwer is: Vliegende Paard (Préaris) Brouwers, te Oedelem, België.

Voor zover ik weet wordt de Préaris Quadrupel echter nog steeds gebrouwen bij "de Proefbrouwerij" in Lochristi België, volgens het originele recept van De Vliegende Paard Brouwers.

Dit complex en donker degustatiebier werd in april 2011 verkozen tot beste hobbybier van België in "De Brouwland Biercompetitie". Een jury met onder meer filmregisseur en bierliefhebber Juliën Vrebos en professionele brouwers van Orval en Dubuisson proefden de 7 finalisten (er waren in totaal zo'n 100 inzendingen).

Dit is wat Paul Arnott, meesterbrouwer bij brouwerij Dubuisson over het bier te melden had: "Wat een rijpheid voor een hobbybier: een volle mond, rijk maar evenwichtig, kleine fruittoets, heel volwassen. Een bier om te degusteren!"

De originele Préaris Quadrupel heeft een aroma van gebrande mout, caramel, en donker fruit. De smaak is moutig en licht bitter (geroosterde en chocolade mout), donker fruit, vanilietoets, en caramel. De afdrank is moutig en licht bitter.

Voor de Préaris Quadrupel zijn de volgende mouten en hoppen gebruikt:

- Mouten: Pils-mout, Pale-mout, München, Special B, en Chocolate-mout
- Hoppen: o.a. Target & Hallertauer



De OG (Original Gravity) en FG (Final Gravity) waarden van het basisbier Préaris Quadrupel zijn 1090 en 1020. Voor niet-brouwers zeggen deze waarden niet veel, dus voor die mensen zal ik nog wat extra uitleg over deze waarden geven:

Original Gravity (OG) – originele dichtheid (= soortelijk gewicht): Deze OG waarde beschrijft de hoeveelheid suikers in de wort, na het koken, maar voor de vergisting. Dit is een maat voor het latere alcoholgehalte van het bier.

Final Gravity (FG) – uiteindelijke dichtheid (= soortelijk gewicht): De dichtheid van het bier na de vergisting wordt aangeduid met FG (Final Gravity). De vergisting zet de suikers in de wort om in alcohol, koolzuur en andere bijproducten die bijdragen -of soms ook afbreuk doen- aan de uiteindelijke geur en smaak van het bier.

Hoe meer suikers de gist omzet in alcohol des te lager de dichtheid van het bier (soortelijk gewicht). Dit is te verwachten want alcohol heeft een lager soortelijk gewicht dan water (0.80 versus 1,00).

Het bier dat we nu gaan proeven, is de Préaris Grand Cru 2014 maar dan gelagerd op Jack Daniels Tennessee whiskey vaten. Het heeft 1 jaar op de Jack Daniels vaten gerijpt, maar volgens de brouwer gaf dat maar een kleine verhoging van het alcoholgehalte.

Geniet ervan !!

Emelisse White label Black & Tan Port Charlotte

De informatie over dit bier is ter beschikking gesteld door John de Vries – de brouwer van Emelisse.

Het bier dat je nu gaat proeven is een blend van Emelisse Imperial Russian Stout (2/3 deel) en Emelisse TIPA (1/3 deel) die 7 maanden op Port Charlotte whisky barrels was gelagerd.

Het is een vol en bitter bier met een peated (rokerige) afdronk die vooral veroorzaakt wordt doordat de Port Charlotte whisky een zeer rokerige afdronk heeft.

Ik zal eerst wat info geven over het biertype Imperial Russian Stout, afgekort als IRS.

Dit bier verwijst naar een historische episode, waarin de Russische tsarina Catharina de Grote geen genoeg kon krijgen van de diepdonkere en zware Engelse stouts. De reis van Engeland naar Rusland duurde destijds echter vrij lang en de originele stoutbieren hadden maar een beperkte houdbaarheid. Extra alcohol en hop was dan ook nodig om de houdbaarheid te garanderen en te verlengen.

Dat zie je ook bij de IPA's; Imperial (of India) Pale Ale's, die vroeger vanuit Engeland naar India verscheept werden. Door de lange reis en het warme klimaat aldaar moest men ook extra alcohol en hop toevoegen om de houdbaarheid van het bier te garanderen en/of te verlengen.

Nog steeds hecht men in de Russische contreien aan een stevig bier, en in de lage landen neemt de populariteit snel toe. Tonen van zwarte chocolade en koffie zijn zonder probleem in dit harmonieuze bier terug te vinden, de rietsuiker verzacht het bittere karakter.

De Emelisse Imperial Russian Stout heeft een alcoholgehalte van 11% (26°Plato), bitterheid van 96 EBU en een zeer donkere kleur van 132 EBC. Hij is gebrouwen met Nugget en Amarillo en gist US-05. Moutsoorten: Pale, Carared, Carafa Speciaal, Special B en Abbey.



Op zich is de Imperial Russian Stout een beetje vreemde keuze voor een White Label speciaalbier. We hebben het niet over het eerste het beste huis tuin en keukenbiertje. Dit bier komt nogal hard aan bij de nietsvermoedende bierdrinker. 11% alcohol en dan nog die enorme diepzwarte smaakexplosie in je mond. Je proeft onder andere koffie, caramel, en een bitterzoete stroperigheid.

Deze biestijl staat al niet bekend om zijn subtiliteit en Emelisse doet er met de 2 op 1 blending met de uiterst bittere TIPA en de 7 maanden lagering op Port Charlotte whisky vaten nog een schepje bovenop.

Maar wat is dan een TIPA?? De Emelisse TIPA is een IPA maar dan met 3 maal zoveel hop als de originele Emelisse IPA, die al erg bitter is. Emelisse had ook al een DIPa, maar zelfs dubbel zoveel hop is soms niet genoeg voor de echte "hopheads" en "beergeeks". Behalve de dubbele India Pale Ale is er dus inmiddels ook de Triple India Pale Ale ontwikkeld. De Emelisse TIPA heeft een alcoholgehalte van 10% (23° Plato), bitterheid van 115 EBU (zeer bitter) en relatief lichte kleur van 26 EBC. De TIPA is gebrouwen met Simcoe, Cascade, Chinook en Amarillo en de gist is ook US-05, net zoals bij de Imperial Russian Stout. Moutsoorten: Pale en Carared.

Tot slot nog wat technische gegevens van de Emelisse White label Black & Tan Port Charlotte:

- Origineel extract: 23° Plato
- Bitterheid: 90 EBU
- Kleur: 115 EBC
- Alcohol: 10,5 vol%

Het is maar goed dat Emelisse een speciale kleur (White Label) reserveert om aan te geven dat je met iets bijzonders te doen hebt. Want het zijn geen bieren die je zomaar even opentrekt. Er valt veel te beleven met deze bieren maar dat is alleen leuk als bijzondere en heftige smaakcombinaties je ding is.

Proost !!



*De Dochter
van de Korenaar*

Proeflokaal /winkel
Pastoor de Katerstraat 24
2387 Baarle Hertog
+32(0)14-699800
brouwerij@dedochtervandeKorenaar.be

2011
Zythos
consumenten-
trofee

Technische fiche

Stijl: Abdij / Stout / Porter Barrel-aged
9% alcohol, 20 graden Plato
Storting: 380 kg mout / 10 Hectoliter
Kleur: 95 EBC
Bitterheid : 46 EBU
Gebruikte hopsoorten: Magnum, Aurora, Saaz
Verkrijgbaar in: 66 cl

Embrasse lagert 4 tot 6 maanden op Ardbeg whiskey vaten: een en ander is afhankelijk van de lagertemperatuur. Door de lagering op zeer verse vaten gaat het alcoholpercentage met bijna één procent omhoog (er zit nog veel whiskey in het hout, die later in het bier diffuseert). De kleur wordt een klein beetje lichter, maar niet erg veel. Door de vat-rijping neemt het bier de rijke whiskey-tonen over, en wordt het bier zachter en ronder van smaak. Het bier combineert uitstekend bij blauwschimmelkazen (bijv. Blue Stilton) en noten en dadels; maar ook prima bij wild- gerechten.

Het basisbier Embrasse heeft een bitterheid van ongeveer 48 EBU; door de lagering op houten vaten neemt dit iets af naar ca. 46 EBU. Het bier bevat 8 soorten mout waaronder cara-aroma, cara-munich en cara-fa, en een heel klein beetje rookmout (fijnproevers halen dat er bij het basisbier wel uit), en 3 soorten hop, voornamelijk Magnum, maar ook wat Saaz en Perle.

Peated Oak Aged Embrasse won in 2011 de Zythos Consumententrofee.