



AFZ: BACHLAAN 8 - 4462 JK - GOES

Port Betaald
Port Payé
Pays-Bas



ZEEUWS AMATEUR BIERBROUWERS GILDE DE DELTABROUWERS NIEUWSBRIEF

JANUARI 2014



De Deltabrouwers

Zeeuws Amateur Bierbrouwers Gilde
opgericht 8 januari 1987 te Goes

GILDE INFORMATIE

BESTUUR

VOORZITTER

Jaap Nijse
0113-56 20 49
voorzitter@deltabrouwers.nl

SECRETARIS

Bram van Stee
0113 34 32 08
secretaris@deltabrouwers.nl

PENNINGMEESTER + Ledenadministratie

Arjen Dubbelman
0113 23 24 33
penningmeester@deltabrouwers.nl

BESTUURSLID

Bert Ton
0113 31 27 33
bestuurslid1@deltabrouwers.nl

BESTUURSLID

Jens van Stee
06 36 13 91 41
bestuurslid2@deltabrouwers.nl

De Deltabrouwers
zijn ook lid van het LABO.
Landelijk Amateur Bierbrouwers Overleg.
www.labo.nu



BANKREKENING

ING bank no: 34 46 848
t.n.v. De Deltabrouwers te Goes

IBAN code: NL63INGB0003446848
BIC code: INGBNL2A

KvK: 403107230000

NIEUWSBRIEF

Redactie: Peter Urbanus
0113 22 25 39
cprurbanus@zeelandnet.nl

Lay out : Jan Passieux
06 28 12 09 35
jpassieux@zeelandnet.nl

INTERNET

www.deltabrouwers.nl
webmaster@deltabrouwers.nl

BIERBROUW CURSUS

Bram Hoogesteger
0113 33 00 70
awhoogesteger@kpnmail.nl

LIDMAATSCHAP

€ 27,50,- per jaar

GILDEAVONDEN

Elke maand volgens agenda op pag.1
aanvang 20.00 uur

Gemeenschapscentrum De Vroone
C.D.Vereekestraat 74 Kapelle
0113 34 19 54
www.vroone.nl

DE DELTABROUWERS AGENDA

4 februari	Brouwcursus
21 februari	Presentatie Jan Passieux
11 maart	Voorbespreking Delta Bier Festival vrijwilligers
16 maart	20 ^e Delta Bier Festival
20 maart	Nabespreking Delta Bier Festival vrijwilligers
12 april	Themabier "Emelisse Saison"
27 april	Zythos Bier Festival Leuven
28 mei	Gildereis.
27 juni	BBQ



NIEUWS VAN DE VOORZITTER

Jaap Nijssse



Van de voorzitter,

In de eerste plaats iedereen een gezond 2014 toegewenst en dat we ook dit jaar weer mooie bieractiviteiten mogen beleven. Tijdens een redelijk druk bezochte nieuwjaarsreceptie konden we kennismaken met verschillende bieren van Peter en René

Vermerris. Gezien de rekening is niemand iets te kort gekomen, ook Leo Hollestelle had voor de zekerheid nog maar 10 liter tripel meegebracht, ook hiervan werd behoorlijk wat getapt.

Peter had ook voor de inwendige mens het een en ander klaar gemaakt, salades, saté, gevulde eieren en diverse andere hapjes, kortom er ontbrak niets aan. Nogmaals bedank voor het vele werk hier aan besteed.

Fijn was dat die avond behoorlijk wat cursisten een biertje bleven drinken, hopelijk zien we jullie na de cursus nog regelmatig op gildeavonden terug. Vanwege een vervelende rugblessure was Jan Passieux een poosje uit de roulatie, maar gelukkig verloopt het herstel voorspoedig. Jan zal in februari de gildeavond verzorgen een mooie gelegenheid om eens wat speciale bieren te proeven.

Wat het festival betreft de 6^e brouwer die komt is Jessenhofke voor ons geen onbekende. De goesting is in januari op de fles gegaan en begin februari zullen we het bier op gaan halen, enkel nog etiketten plakken en dan maar afwachten om het te kunnen drinken. Zoals de meesten van jullie al weten zullen de bonnen € 1,75 per stuk kosten, een stijging waar we niet omheen kunnen gezien de steeds stijgende bierprijzen. We hebben die dag wel een aanbieding, 7 bonnen een glas en een bierboekje voor € 15,-. Je krijgt dan € 2,- terug voor je glas.

DELTABIER
FESTIVAL

Ook dit jaar hebben we weer een tombola, hiervoor kunnen we nog wel wat prijzen gebruiken, misschien weten jullie wel iemand die iets beschikbaar wil stellen.

Je kunt natuurlijk ook wat flesjes van je eigen bier beschikbaar stellen, graag met een etiket.

Je kunt je bier afgeven bij Bram van Stee of meebrengen naar de gildeavond.

Ook kunnen we amateur bieren gebruiken om de mensen te laten proeven wat voor moois er bij ons gebrouwen wordt. Ook hier geldt, even bij Bram bekend maken, het hoeft natuurlijk geen vol krat te zijn, 10 of 12 flesjes is al voldoende.

Wie helpt ons om wat mooie bieren te presenteren.

Ook voor het festival kunnen we nog vrijwilligers gebruiken, even opgeven bij Bram van Stee. De datum voor de voorbereiding is 11 maart in de Vroone.

Dit jaar hebben we 22 mensen die de cursus volgen, uiteraard een mooi aantal. Jens is dit jaar begonnen om Bram te assisteren en heeft ook al enkele avonden alleen verzorgd.

Het is de bedoeling dat als Bram in de VUT gaat Jens de cursus over gaat nemen iets waar we het volste vertrouwen in hebben. In februari is alweer de laatste avond en hopelijk blijven velen van jullie lid van De Deltabrouwers.

Jullie mogen je ook opgeven om op het festival een handje te helpen.

Tot zover weer wat nieuws van het bestuur en mocht je iets op je lever hebben spreek gerust een bestuurslid aan en wacht niet tot de jaarvergadering.

BETALING CONTRIBUTIE 2014

penningmeester Arjen Dubbelman

Beste leden.

De voorraad is acceptgiro's op. Daarom dit stukje over de contributie van 2014.

Ik verzoek U om de "contributie 2014" over te maken op:

ING bank: 34 46 848

t.n.v. De Deltabrouwers te Goes.

Het bedrag is ongewijzigd: € 27,50.

IBAN code: NL63 INGB 0003 4468 48

Bic code: INGBNL2A



Bovenstaande gegevens staan ook allemaal aan de binnenzijde van de kaft van onze Nieuwsbrief.

De leden waar ik een email adres van heb die actueel is (graag veranderingen doorgeven) krijgen van mij per email een digitale nota met ook het verzoek de contributie 2013 te betalen.

Iedereen alvast hartelijk bedankt voor zijn/haar medewerking.

Tip 1: leg deze Nieuwsbrief bij je stapeltje nog te betalen rekeningen.

Tip 2: verhuizingen en veranderingen in e-mail adres graag aan mij doorgeven.

DUBBELBOCK EN GILDEKAMPIOEN**Bram van Stee**

Ondanks vrijdag de 13^e was de kelder weer goed gevuld met Deltabrouwers om de Dubbelbock te keuren.

Maar liefst 12 bieren waren ingezonden. De specificaties van het bier kwamen van Derek Walsh.

Na een spannende strijd gingen de bieren van Johan de Leeuw, Luran Casteleijn en Pim de Jonge naar de finale. Verbazingwekkend was wel dat de ene tafel soms 42 punten geeft aan een bier en de andere tafel 25.

Na de finalekeuring bleek nieuwkomer Luran Casteleijn ook tot zijn eigen verbazing de 3^e prijs te hebben gewonnen, tweede plek was voor Johan de Leeuw en als eerste Pim de Jonge.

Uitslag van ons clubkampioenschap was daardoor ook duidelijk die ging wederom naar Pim de Jonge.

Allen van harte gefeliciteerd .



De Dubbelbocken v.l.n.r.

*Johan de Leeuw, Pim de
Jonge en Luran Casteleijn.*

*De Den Herder trofee voor
Gildekampioen 2013
Pim de Jonge*



FESTIVALBEZOEKEN**Arjen Dubbelman**

Jazeker, jullie lezen het goed. Na een brainstorm sessie van het bestuur hebben we een aantrekkelijk en gevarieerd aanbod van Gildereizen.

De Verrassingsreis van Jan Passieux staat gepland op woensdag 28 mei, de dag voor Hemelvaart. Ook deze gaat gewoon door.

**Daarnaast enkele festivalbezoeken:**

Zythos festival op zondag 27 april 2014. Van elf tot negen uur 's avonds. Jeton á € 1,50

Den Bosch op zondag 11 mei 2014, munten á € 2, = Vanaf twaalf uur open.

Bockbierfestival op zondag 24 oktober 2014. Van twaalf tot zeven uur open, entree € 10,=. Munten € 2,50

We hikken als bestuur tegen de hoge kosten aan van een bus en van de onzekerheid een bus vol te krijgen.

Waarom organiseren we dan niet een reis met de trein? De Deltabrouwersexpress. Dat is goed mogelijk. We spreken in Goes op een bepaalde tijd af, reizen met een meermanskaart of vergelijkbaar en reizen gezamenlijk terug. Dat doen we anders ook met de bus. Voor wie zich aanmeldt regelen wij de voordelige treinkaartjes. Alleen moeten we nu gezamenlijk vertrekken en worden we niet dicht bij huis opgehaald en thuis gebracht.

Dat kan alleen met steden die goed met de trein te doen zijn, zoals Den Bosch en Amsterdam. Nadere info volgt.

Zythos in Leuven ligt lastiger en hier gaan we met de bus naar toe.



Zie: www.speciaalbierfestival.nl

Dit is een vooraankondiging en in het volgende nummer staat hoe je aanmeldt voor Zythos en een beschrijving van alle info voor deze busreis.

Graag noteren in jullie agenda's:

1. Met de bus naar Zythos op zondag 27 april 2014.
2. Met de trein naar Den Bosch op zondag 11 mei 2014.
3. Verrassingsreis door Jan Passieux en André Breel met de bus op woensdag 28 mei.
4. Met de trein naar het bockbierfestival op zondag 24 oktober 2014.

KOKEN MET BIER

Arjen Dubbelman

Chocoladetaart met Guinness

Heerlijk voor in de koude wintermaand januari.

Ingrediënten: Porties: 8 stuks.

- 250 ml Guinness
- 250 gr boter
- 100 gr pure chocolade, in stukjes
- 400 gr suiker
- klein potje (125 ml) zure room of creme fraiche
- 2 middelgrote eieren
- 275 gr bloem
- 1 eetlepel baksoda



Bereidingswijze: Voorbereiding: 10min > Bereiding: 45min > Klaar in: 55min

1. Verwarm de Guinness samen met de boter, chocolade en suiker.
2. Meng de eieren en de zure room erdoor.
3. Voeg de bloem en baksoda bij.
4. Mix dit goed door zodat er geen klontjes meer in zitten.
5. Giet het beslag in een bakvorm en bak de cake in 40-50 minuten op 180 graden C gaar.
6. Serveer als de cake nog een beetje warm is met wat gezoete creme fraiche.



Tip

11 VERSCHILLENDE BIEREN VAN DE TAP

vaste bieren van de tap:

- *Heineken
- *Westmalle Dubbel
- *Erdinger Witbier
- *Wittekerke Rosé
- *De Koninck

en zes wisselkranen met regelmatig unieke bieren!



3 bieren
in proefglas
naar eigen
keuze
op een
proefplateau
voor 5,-

Café de Oranjeboom, Familie Oosthoek. Anno 1938

tel: 0113 21 58 66 of Dennis 06 20 01 35 18

Nieuwe Rijksweg 21 - 4472 AA - 's-Heer Hendrikskinderen

<http://cafeoranjeboom.hyves.nl>

JAN DE MOSSELMAN

voor club's, verenigingen, bedrijven, verjaardagen, café's e.d.

Jan de Mosselman voor elk feest!

een Mosselfestijn voor min. 30 tot max. 300 personen

JAN DE MOSSELMAN



seizoen juli/dec. NL/BE

info: 06 20 08 44 62

www.jandemosselman.com

DE VROONE

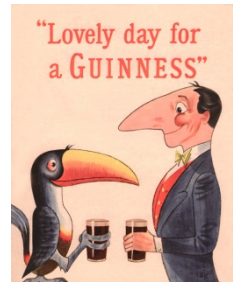
UW GASTHEER/VROUW
VALENTIJN & JOSE

C.D. VEREEKESTRAAT 74
4421 CE KAPELLE

TELEFOON: 0113-341954
EMAIL: INFO@VROONE.NL

Maak een taart van deze chocoladecake door de cake horizontaal doormidden te snijden, en er een chocolade ganache tussen te doen. Besmeer de gehele taart met een chocoladeglazuur naar keuze om het af te maken.

Bron: allrecipes.

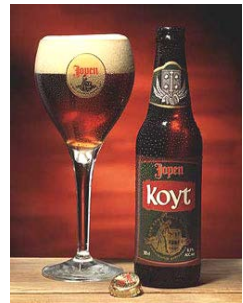


TIP VAN DE BROUWER

Erik Kotvis



Om bijvoorbeeld Koyt bier of Scotch Ale te brouwen heb je (de zaadjes van de) gagel nodig. Gagel is een beschermde struik en mag dus niet in het wild worden geplukt. Ook bij tuincentra is deze struik zeldzaam. Via Tuincentrum Nieuwenhuijse in Yerseke ben ik toch aan gagel gekomen. Ze hebben nog 8 planten staan. Vanwege de benodigde grondsoort moet je de struik in turf planten. Ook bij het planten in een pot is het beter om turf toe te voegen.



AMERIKAANSE MONNIKEN BROUWEN EIGEN TRAPPIST

Blog: Willam Roelens

In een Amerikaans klooster wordt sinds enige tijd officieel erkend trappistenbier gebrouwen. Er was wat overtuigingskracht nodig, maar nu zijn hun Europese broeders enthousiast.

Spencer

Al meer dan honderd jaar brouwen Europese monniken van de orde der cisterciënzers trappisten. Slechts acht kloosters - zes in België, een in Nederland en een in Oostenrijk - maken het gerstenat dat door de Internationale Vereniging van Trappisten wordt erkend als echt trappistenbier. Maar daar is nu door een klooster in de Amerikaanse staat Massachusetts verandering in gebracht. De broeders van de Abdij van Sint Josef zijn begonnen met het brouwen van de eerste Amerikaanse trappist.

De Amerikaanse monniken gingen niet over één nacht ijs. Bijna vijf jaar geleden gingen twee monniken op onderzoek bij het Belgische Bierfestival in Boston. Hun Europese geloofsgenoten kregen al snel lucht van de nieuwsgierige Amerikaanse monniken en de schrik sloeg hun om het hart. De acht Europese kloosters hebben immers een reputatie hoog te houden.

De oorspronkelijk scepsis ontstond omdat we van buiten Europa kwamen en Amerikanen waren', zegt pater Isaac Keeley, een vrolijke kale man die al 35 jaar in het klooster woont en nu de leiding heeft over het brouwproces. 'De angst bestond dat we te snel en te ver wilden gaan.'

Het uitstapje naar het festival in Boston was pas de eerste stap. In december 2010 pakten Keeley en een andere monnik hun koffers en reisden ze af naar België. Niet alleen om te zien hoe hun ervaren broeders het wereldberoemde bier maken, maar ook om de Europese monniken te overtuigen dat het Amerikaanse klooster de reputatie van trappisten eer aan kon doen.

Maar niet alleen de Europese monniken moesten worden overgehaald. In het Amerikaanse klooster, dat op een uur van Boston ligt, was een verhit debat losgebarsten. Sommige monniken maakten zich zorgen over de kosten van het enorme project. De monniken maken al zestig jaar jam en gelei om geld te verdienen voor de gemeenschap, maar het werd steeds duurder om het klooster te onderhouden. Uiteindelijk stemde ruim 85 procent van de 63 broeders voor het brouwproject. De sceptische Europese monniken begonnen langzaam maar zeker geïnteresseerd te raken in de plannen van hun Amerikaanse broeders. De Europese kloosters deden drie aanbevelingen: om een kwaliteitsbier te brouwen dat tot de trappistenfamilie mag worden gerekend moesten de Amerikanen een technisch hoogstaande brouwerij bouwen, een ervaren brouwer in de arm nemen en de eerste vijf jaar slechts één enkele soort bier brouwen.



hulp

Om uiteindelijk tot een bier te komen waar ze trots op konden zijn hielpen de Europese monniken de Amerikanen met het samenstellen van het recept. Na meer dan twintig proefbrouwsels waren ze er uit. De Spencer Trappist Ale, met een alcoholpercentage van 6,5 procent, is troebel en goudgeel en combineert de zoete, gistachtige smaak van Europese trappisten met Amerikaanse invloeden.

Met het uiteindelijke product in zijn koffer vloog Keeley vorige maand terug naar België om de Europese broeders om hun deskundig oordeel te vragen. Na een presentatie over de nieuwe brouwerij kregen de Belgische monniken allen een Spencer Trappist Ale voorgeschoteld. 'Ze keurden het unaniem goed', aldus Keeley. 'En na de stemming volgde applaus.'

Met de goedkeuring van de Europese monniken was de distributiedeal in de Verenigde Staten rond. In eerste instantie wordt Spencer Trappist Ale alleen in Massachusetts verkocht, maar er zijn plannen om het bier ook landelijk te verkopen en uiteindelijk zelfs wereldwijd.

Op nieuwjaarsdag was het tijd voor een proeverij onder de monniken. Voor veel broeders was het de eerste keer dat ze de trappist konden proberen. Keeley schiet vol als hij de proeverij beschrijft. 'Het vat liep prachtig. Er zat een geweldige schuimkop op het bier. Iedereen kwam ten minste één keer bijvullen.' En opeens beseft Keeley: dit is hun trappist.



MYTHES OVER CASK CONDITIONED ALES

Tijdens de **Week van het Nederlandse Bier** presenteert **Bierproeflokaal In de Wildeman** gedurende de hele week **Nederlandse Cask Conditioned Ales**. Dit zijn vaten, net iets anders dan normaal, waarin een tweede fermentatie van het bier plaatsvindt. Dit is vergelijkbaar met hergisting op fles. Het proces in het vat heeft doorgaans twee belangrijke functies: het realiseren van de hergisting waardoor de smaakcomponenten en het alcoholpercentage stabiel worden en om ervoor te zorgen dat er koolzuur in het bier komt. **Zonder levende gist in de cask, oftewel het vat, is het GEEN cask conditioned ale maar gewoon bier in een cask.** Het schijnt nogal eens cask conditioned te worden genoemd terwijl dit dus eigenlijk niet zo is. Ik ga er vanuit dat bij Proeflokaal In de Wildeman alle bieren een tweede gisting op het vat hebben ondergaan. En er is meer....



Andere mythes zijn:

- dat alle cask ales op kamertemperatuur geserveerd moeten worden. In werkelijkheid is de beste temperatuur tussen de 10 en 13 graden Celsius.
- dat alle cask ales plat zijn en geen koolzuur bevatten. Feit is wel dat ze door de regel een lager koolzuurgehalte hebben maar het hoort echt geen plat bier te zijn.
- dat cask ales altijd troebel zijn omdat ze niet gefilterd worden. Goed behandelde cask ales zijn echter helder! Belangrijk daarbij is dat het bier voordat het getapt wordt goed heeft kunnen rusten. Dus ga het bier niet op de dag van schenken vervoeren....

En verder geeft de aanwezigheid van een traditionele handpomp geen enkele zekerheid dat het bier echt cask conditioned is. Voor de bierliefhebbers die denken dat cask conditioned een biertijl is, helaas dat is ook niet juist. Het is een methode van serveren. In theorie kan je namelijk allerlei biertypen in de cask doen en bieren die hergisten op fles vertegenwoordigen ook geen biertijl !

OUD BRUIN**Zythos.be****OUD BRUIN : EEN KENNISMAKING**

Oud bruin definiëren is niet zo eenvoudig als het lijkt. Twee aspecten zullen zeker altijd terugkomen, omdat ze in de benaming vervat liggen : “oud” en “bruin”. Over “bruin” zal wellicht weinig discussie bestaan: het bier heeft nu eenmaal zijn typische bruinrode kleur, gevolg van een selecte keuze van moutsoorten. Dit is dan alvast een wezenlijk kenmerk van dit biertype. “Oud” kan al tot meer discussies leiden: hoe oud? in welke hoeveelheid (verhouding met jong bier)?

Naast “oud” en “bruin” zijn er evenwel nog enkele andere aspecten die niet over het hoofd gezien mogen worden. Het oud bruin-bier is een bier van hoge gisting, dat een spontane melkzuurverzuring ondergaat. De klassieke opvatting is dat deze verzuring gebeurt door lagering in houten vaten. Dit blijft echter een twistpunt, want zulke vaten zijn niet altijd terug te vinden in sommige oud bruin-brouwerijen (zie hierover het verslag van de discussie met enkele oud bruin-brouwers).

Brouwwijze

De brouwwijze van een oud bruin-bier is eigenlijk zeer conventioneel, met die uitzondering dat sommige brouwers erg lange kooktijden in stand houden. Daardoor krijgt men een Maillard-reactie (melanoidinevorming: complexe reactie tussen suikers en aminozuren bij verhitting), te vergelijken met een erg doorgedreven vorm van karamelvorming. Dat geeft een typische smaak in het bier, vooral te merken in de vroegere Rodenbach en destijds zeer typisch voor de bieren van Oudenaarde, meer bepaald Liefmans en Cnudde.

Na het brouwen volgt bij sommige bieren een lagering op eikenhouten vaten, voornamelijk de bieren die zich spiegelen aan



het voorbeeld van Rodenbach. Bij deze vatlagering ondergaan de bieren een derde vergisting waarbij melkzuur gevormd wordt en in beperkte mate ook azijnzuur. Het bier rijpt verder en krijgt door de lange vatlagering een uitgebalanceerde zure smaak met veel hout. Rodenbach verkoopt dit bier onder de benaming "Grand Cru", maar deze werkwijze is eerder uitzonderlijk. Veelal worden de oudere vatgelagerde bieren versneden met jong bier, dikwijls gepasteuriseerd en op fles getrokken.

Wat betekent "oud" in oud bruin ?

Hierover bestaat (nog) geen eensgezindheid bij de brouwers van oud bruin. Er bestaan ook geen wettelijke voorschriften daaromtrent. Dit in tegenstelling met onze lambikbieren, waar door de Europese verordeningen het begrip "gewogen gemiddelde leeftijd" is ingevoerd. Daarbij is voor Oude Geuze vastgelegd dat er altijd een percentage bier van ten minste drie jaar oud moet aanwezig zijn. Bij oud bruin hangt alles veel meer af van de appreciatie van de brouwer. In sommige gevallen blijft een bruin bier 18 maanden of twee jaar op vat zitten alvorens er afgevuld wordt, meestal met versnijding met jong bier.

Waarom komen er geen oud bruin-brouwerijen bij ?

Er kunnen diverse redenen zijn, maar hoofdzakelijk moet de oorzaak toch gezocht worden in financieel-economische motieven. De productie van een oud bruin-bier neemt een lange tijd in beslag door de lange rijpingstijd. Dat betekent dat de brouwer een lange investeringstijd moet overbruggen vooraleer hij zijn eerste euro op het geproduceerde bier kan verdienen. Niet elke brouwer kan zo'n investering aan (of is geïnteresseerd in een dergelijke kapitaalintensieve productiemethode – allicht reden van het ontbreken van belangstelling voor dit biertype bij de grote brouwerijconcerns) en de meesten zoeken dan ook een andere formule van bierbrouwen, die sneller het nodige geld oplevert om in het levensonderhoud te voorzien en nieuwe investeringen te kunnen doen.

Het logische gevolg is dan ook dat we oud bruin-bier haast enkel vinden bij traditionele en lang bestaande brouwerijen die de nodige materialen in huis hebben. Bovendien wordt zelfs bij sommige van deze brouwerijen dikwijls de winst gehaald uit de productie van andere bieren en is de oud bruin-productie iets dat nog wordt voortgezet uit respect voor de traditie, maar niet uit economische motieven.

Is oud bruin een sterk bier ?

Naar onze huidige normen zeker niet. Een bier dat qua alcoholgehalte ongeveer gelijk ligt met pilsbieren en ales kan men bezwaarlijk bestempelen als sterk. In het verleden was dit evenwel anders, want een oud bruin was toen een sterk luxebier, vergeleken met de hoeveelheid tafelbieren die toen verbruikt werden. Een aanduiding van dit verschil is bijvoorbeeld terug te vinden bij brouwerij Bockor, waar het oud bruin tot voor enkele jaren verkocht werd onder de naam "Vanderghinste's Ouden Tripel". Maar ook hier is een stukje traditie sindsdien vervangen door de hedendaagse benaming "Bellegems Bruin".

Wordt oud bruin aangezoet ?

Bijna altijd. Het is reeds zeer lang de gewoonte om oud bruin-bier aan te zoeten. Saccharine of onvergistbare suikers zijn de meest voorkomende aanzoetters (omdat anders de suikers toch



vergist raken en de melkzuren terug de bovenhand krijgen). Het resultaat van de aanzoeting is in de meeste gevallen een bier met een zoetzure smaak.

Fruit in oud bruin?

Zoals in het Pajottenland bij de bieren van spontane gisting, bestaat er reeds een jarenlange traditie inzake het gebruik van fruit en fruitextracten in oud bruin. De meest gebruikte vruchten zijn krieken, kersen en frambozen. Op smaakgebied is het gebruik van echte vruchten authentiekter dan de sappen en extracten.

Volgende brouwerijen hebben nog een fruitbier op basis van oud bruin in hun assortiment :

- Brouwerij Liefmans, Oudenaarde : Liefmans (krieken+aardbei, framboos, vlierbes, bosbes) , Liefmans Cuvée Brut (krieken) (*)
- Brouwerij Strubbe, Ichtegem : Kriekenbier, Oud Kriekenbier (voor Crombé, Zottegem)
- Brouwerij Verhaeghe, Vichte : Echt Kriekenbier, Kriek

(*) Liefmans Breweries heeft voor de overname door Duvel Moortgat in 2008 ook een reeks sterk gezoete fruitbieren op de markt gebracht onder de gemeenschappelijke naam Fruitesse. In dit gamma werd resp. krieken-, frambozen-, appel- en perziksap verwerkt. Het basisbier voor deze fruitbieren was evenwel geen bier van het type oud bruin. Deze bieren zijn uit het gamma genomen. De Liefmans Glühkriek en Frambozen, wel op basis van oud bruin zijn eveneens verdwenen uit het assortiment.

Voor de buitenlanders...

Tenslotte willen we er toch nog eens op wijzen dat we bij "oud bruin" spreken over de typisch Belgische biestijl, en het niet hebben over het Nederlandse zoete tafelbier met dezelfde benaming of de Engelse zoet-bittere old brown ales. Dit maar om verwarring voor de buitenlandse bezoekers van onze website te voorkomen !

BIERACTIVITEITENKALENDER

7^e BRUGS BIER FESTIVAL

1- 2 feb.(za-zo) Beurshal, Hauwerstraat 2, 8000 Brugge

org.: Brugse Autonome Bierproevers www.brugsbierfestival.be

25^e DELTA BIER FESTIVAL

16 maart (zo) Goederenloods Goes

ZYTHOS BIERFESTIVAL

26- 27 apr. (za-zo) Brabantse Leuven

org.: Zythos www.zbf.be

ONK 2014

24 mei (za) Brouwerij Brand te Wijlre

BIER- EN HOPPEFEESTEN

19 -20-21 sept.(vr-za-zo) Poperinge

www.hoppefeesten.be





**verkoop-onderdelen-
onderhoud-verhuur**

*Flexibele oplossingen voor al uw
wensen, hoe kunnen wij u van
dienst zijn?*

Noordlandseweg 11
4451 RM Heinkenszand
T+31 113 56 56 56
F+31 113 56 56 57
www.canuck.nl



De Mug

*Uitstekend in bieren
en keukengebrouw*

Braai-Tapperij-Restaurant

Vlasmarkt 54-56 4331 PG Middelburg
0118 614851
e-mail braaitapperij@demug.nl
www.demug.nl



ALLIANTIE VAN BIER-TAPPERIJEN

Iedere maand een uniek bier



**VOOR LEKKERE
SNACKS
IN BIERBESLAG!**



**St. Jacobstraat 48
4461 BB Goes
0113 - 212 669
ericsbier@zeelandnet.nl**



CAFÉ BAARENDS

voor sport en bierliefhebbers

VOORSTAD 17- 19

4461 KK GOES

TEL: 0113 21 59 60



emelisse

BROUWERIJ & GRAND CAFÉ

De volgende bieren zijn op de tap.

Pils, Dubbel, Blond,
Winterbier, Double IPA en
Imperial Russian stout.

**Tegen inlevering van deze ingevulde advertentie, krijgen
Deltabrouwers het 2^e glas Emelisse bier gratis.**

Om je op de hoogte te houden van de ontwikkelingen van ons bier:

Naam: _____

Email adres: _____

Bierbrouwerij Emelisse - Nieuweweg 7 - Kamperland - 0113-370262 www.emelisse.nl-brouwerij@zeelandnet.nl