



lekkerbier

N I E U W S K R A N T

11-02-2011

Jaargang 2, 2^e editie prijs: €0⁰⁰

LET OP! NIEUWE OPENINGSTIJDEN!

Per 1 maart zullen de openingstijden van Lekkerbier de bierwinkel worden aangepast:

Dinsdag	11.00 UUR	t/m	18.30
Woensdag	11.00 UUR	t/m	18.30
Donderdag	11.00 UUR	t/m	18.30
Vrijdag	11.00 UUR	t/m	21.00
Zaterdag	10.00 UUR	t/m	18.30



Lekkerbier bij het Groninger Bierfestival

Op zaterdag 16 april zijn wij van Lekkerbier de Bierwinkel te vinden op het Groninger Bierfestival. Op dit bierfestival worden meer dan 100 verschillende bieren geschenken. Wij schenken de volgende 3 bieren: Schneider weiss, delirium tremens en gerardes dubbel van gulpener. Naast de vele bieren zijn er ook genoeg beziens- en wetenswaardigheden te bewonderen.

Interesse? Lees binnenkort meer in de extra Festival Nieuwskrant.



Moderne brouwtechnologie & eeuwenoude tradities

Stadsbrouwerij Gruut is gelegen in het hartje van Gent. Deze unieke brouwerij gebruikt een kruidenmengsel genaamd gruit voor de bereiding van hun eigenzinnige bieren

Geschiedenis

In de middeleeuwen verdeelde de Leie de stad Gent in twee delen. Op de rechteroever gebruikten brouwers onder Duits gezag typische bieringrediënten zoals hop. De brouwers onder Frans bewind op de linkeroever brouwden met gruiten, een mengeling van kruiden. De grootgrondbezitters inden belastingen op de hoeveelheid kruiden in het bier. De belastingen werden betaald met enkele en dubbele gruits, een muntstuk dat tijdens het bewind van Keizer Karel V werd ge-

bruikt. Dit muntstuk is afgebeeld op het Gruut etiket.

Bieren

Brouwerij Gruut heeft momenteel 5 bieren; Gruut Blond, Amber, Wit, Bruin en Inferno. Gruut Blond is gebrouwen met de speciale selectie van gruit kruiden. Het is licht/zacht, een variatie van verscheidene moutsoorten en ongefilterd. Het heeft een neutrale, lichtzachte smaak met een bittere afdrank. Gruut Bruin is een cuvee met een vlot aangenaam zacht begin gevolgd met een nooit geproefde blijvende, bijzondere nasmaak. Dit dankzij een variatie van nootsoorten.

Bierviltje

Ook het bierviltje is eigentijds. Modern met een kijk op vroeger. Er is namelijk een anamorfose op te zien. Een anamorfose is een vertekende afbeelding die er vanuit een bepaalde hoek of met een bepaald optisch apparaat realistisch uitziet, in dit geval is het optische apparaat het bierglas! Tijdens de Renaissance werd deze techniek gebruikt om geheime, vaak verborgen of erotische beelden tevoorschijn te toveren. Als je puzzelt met twee bierviltjes en een Gruut glas kun je de verborgen afbeelding ontdekken!

Glazen & Viltjes: vraag ernaar bij Lekkerbier de Bierwinkel



Des te ouder, des te lekkerder

Ze zeggen wel eens dat mannen knapper worden met de jaren. Dit zou je zeker kunnen zeggen over hergistende bieren. Naarmate de jaren verstrijken wordt het bier 'completer' en de smaak 'intenser'.

Tijdens de veroudering worden de overgebleven suikers omgezet in alcohol. Het bier verandert in een portachtige drank. Je proeft niet overduidelijk het zoete of hoppige aroma, de smaken lopen in elkaar over. In dat opzicht word het bier completer en het smaakpallet wordt versterkt. De scherpe kantjes gaan er als het ware wat van af, het bier krijgt een mooie 'ronde' smaak.

Maar niet alle bieren kun je 'lekker' laten verouderen. Wat gebeurt er tijdens dit verouderings proces en welke bieren kun je weg leggen voor later?

Het is van belang dat er zo weinig mogelijk zuurstof wordt opgenomen in het bier. Zuurstof zorgt voor oxidatie, dus ook voor smaakverslapping. Tijdens het bottelen ontluchten de brouwers de flessen zodat het bier langer houd-

baar is en de smaken behouden blijven. Bij hergistende bieren wordt alle zuurstof verbruikt door de gist voor de hergisting. Hierdoor verdwijnt de zuurstof en zal de smaak niet verslappen.

Maar er spelen meer factoren mee, de juiste zuurtegraad bijvoorbeeld. De PH-waarde van het bier moet tijdens het koken van het bier gecorrigeerd worden. Daarnaast is de hygiëne natuurlijk van groot belang! Zoals je begrijpt hebben wij als 'drinker' hier geen invloed op, dat moeten we aan de brouwers overlaten.

Wil je zelf ook experimenteren met 'ouder wordende bieren'? Zorg dan dat je de bieren op een donkere plaats kunt bewaren. Kies een aantal hergistende bieren of laat je adviseren door Roy Hebing (eigenaar lekkerbier de bierwinkel).

Ben je nieuwsgierig geworden maar heb je geen geduld of geen donkere plaats om de

bieren te laten rijpen? Bij Lekkerbier zijn nog een aantal oude Kasteel bieren te krijgen welke al zo'n 12 jaar oud zijn.



RE-TWEET BIERPAKKETTEN ACTIE

Afgelopen weken hebben we een aantal mensen blij mogen maken met een bierpakket. Deze mensen deden mee aan de RE-TWEET actie op twitter. Wil jij ook kans maken op een bierpakket? Volg de bierwinkel op Twitter en retweet het actiebericht. We hebben al 3 pakketten weg gegeven en er volgen nog meer!



Extra evenementen Bierkrant

Vanwege de vele aankomende festivals brengt Lekkerbier de extra Lekkerbier Festivalnieuwskrant uit. Deze Extra editie bevat een uitgebreide festival agenda voor de aankomende tijd. Deze extra editie zult u (indien u bent aangemeld voor de Lekkerbier Nieuwskrant) een dezer dagen ontvangen.



nieuw

Gajes & Geteisem
Brouwerij de Molen
Afkomst: Bodegraven, Nederland
Type: Stout
Alc: 11%
Inh: 75cl.



Trinitas Tripel
Jopen brouwerij
Afkomst: Haarlem, Nederland
Type: Tripel
Alc: 9%
Inh: 33cl.



Kelpie seaweed
Williams Bros Brewing Comp.
Afkomst: Kelliebank, Schotland
Type: Ale
Alc: 4,4%
Inh: 50cl.

