



lekkerbier

N I E U W S K R A N T

13-05-2011

Jaargang 2, 5^e editie prijs: €0,00

Bierbecue Tips

Bier, lekker om te drinken.. lekker bij het eten.. maar zeker ook lekker door het eten!
Hieronder vind u enkele tips om de barbecue om te toveren tot een BIERbecue

Pittig donkerbier marinade (genoeg voor 1 kilo vlees)

- 1 flesje donkerbier
- 1 eetl. grove mosterd
- 1 ui (grof gesneden)
- 2 tenen knoflook (fijngehakt)
- 1 takje salie
- 1 takje tijm
- Zout en versgemalen peper naar smaak.

Doe het flesje donkerbier in een grote schaal. Roer de mosterd door het bier, voeg de uien en knoflook toe. Voeg tot slot de kruiden aan het mengsel toe. Vlees min. 4 uur laten intrekken.



Frisse bier-limoen marinade (+/- 1 kg. kip)

- 1 limoen
- 1 flesje Warsteiner Radler. (of een ander fris biertje)
- 1 theelepel honing
- 3 eetlepels verse koriander, fijngesneden
- Zout en versgemalen peper naar smaak.

Doe het bier in een kom, roer de limoen en de honing erdoor. Voeg de kruiden toe. Snij de kipfilet in dunne plakken voor een snelle bereiding. De kip ongeveer 30 minuten laten intrekken. Bakken op een matig hete, ingevette bbq of grill. Eventueel overbodige marinade verwijderen.

Pittige Oudbruine spareribs

- 1 flesje Oudbruin 33cl.
- 1 eetlepel stroop of honing
- 1 ui (gesnipperd)
- 2 tenen knoflook (fijngehakt of geperst)
- 2 eetlepels olijfolie
- 1 theelepel chillipoeder

Alle ingrediënten mengen in grote schaal. Spare ribs onder de marinade bedekken. +/- 8 uur laten intrekken. (handig om de avond voor de bierbecue te maken)

Tijdens het bakken: regelmatig bedruipen met marinade + regelmatig keren.

Bitburger
pilsner krat a
24x33cl. Nu
voor maar
13,99

FEESTELIJKE OPENING BROUWERIJ DILEWYNS

Al jaren laat familie Dilewys hun bieren onder licentie brouwen in de Belgische proefbrouwerij. En nu Anno 2011 is het dan zo ver. De familie opent haar eigen brouwerij! Voor het eerst zal de welbekende Vicaris uit eigen brouwerij te proeven zijn.

Iedereen is welkom! Brouwerij Dilewys opent haar deuren op 21 mei. Iedereen is welkom vanaf 15.00 uur op het industrieterrein Hoogveld in Dendermonde. Tijdens de

feestelijke opening zal een nieuw bier, een bier van hoge gisting met 5% alc. geproefd worden. Het bier zal vanuit de biertank met een capaciteit van 8.000 liter te proeven zijn!

Brouwers bloed
Het brouwen zit bij Vincent Dilewys in het bloed. In 1875 richtten de overgrootouders van Vincent



Dilewys brouwerij de Waepenaert op. Tijdens de oorlog werden de koperen ketels opgeëist en verwijderd uit de brouwerij, dit betekende het einde van brouwerij de Waepenaert. De brouwerij is actief geweest tot 1943.

In de jaren '90 begon ook bij Vincent het brouwersgevoel te kriebelen. Hij ging zich verdiepen in het brouwen. Met hulp

van ingewijden en na het nodige studiewerk ging hij aan de slag. Hij kocht de nodige materialen en grondstoffen en... al snel verscheen het eerste brouwsel. De blonde tripel werd op 11 december 1999 geboren! Na vele experimenten met verschillende gisten, mouten en hop volgden er met succes meer Vicaris bieren.

Koken met Vicaris? Kijk op de website voor recepten.

<http://vicaris.be/brouwerij/index.php?blog=12>

Praghtige bieren

Aan de rand van Dronten staat Brouwerij Praght. Op deze ambachtelijke bierbrouwerij wordt eigenhandig met een professionele brouwinstallatie het Praght-bier gebrouwen. Per week wordt er ongeveer 1.000 liter Praght-bier afgevoerd.

Het bier wordt gebrouwen zonder kunstmatige toevoegingen, alleen kwalitatief hoogwaardige hoppen, mouten, boven- en ondergisten worden gebruikt. Het zachte polderwater is uitstekend geschikt voor het bier en behoeft geen chemische voorbehandeling. Alle bieren worden ongefiltreerd en onpasteuriseerd afgevoerd om zo de volle smaak te behouden. De brouwerij streeft ernaar zoveel mogelijk milieuvriendelijk te werken. Ze maken gebruik van biomout, Bierbostel en hebben een gistdepot voor de boer.

Praght & Prael

Brouwerij Praght heeft dezelfde sociale doelstelling als brouwerij de Prael. Bij Praght & Prael werken mensen die langdurig werkloos zijn en mensen met psychiatrische problemen. De werkzaamheden die ze verrichten, zijn voor vele, een echte opstap. Ze leren het werkritme weer op te pakken en vergroten op deze manier de kans op het krijgen van een betaalde baan. Brouwerij de Prael (Amsterdam) startte dit mooie initiatief in 2005. Wegens het grote succes volgde al snel in 2007 met een passende naam brouwerij Praght. De brouwerijen 'Praght & Prael' verzorgen ook rondleidingen. Interesse? kijk op www.brouwerijpraght.nl & www.deprael.nl

Nieuw bij lekkerbier: Praght Weißbier



NU AL 1000 BIERSOORTEN!

De bierwereld is altijd in beweging, een echte uitdaging voor bierliefhebbers. Roy Hebing "op het gebied van bier is er zoveel te ontdekken! Zo komen er ook bij ons bijna iedere week weer nieuwe bieren bij!"

In de bierwinkel zijn nu onderhand al 1000 biersoorten verkrijgbaar.

Zo staan er zo'n 75 pilsners, 90 tripels, 70 dubbels, 65 engelse bieren, 40 Amerikaanse, 35 erkende abdijbieren, 18 Trappisten, 30 witbieren, 28 bokbieren, 20 weizen bieren, 14 krieken, 12 Gueuzen, 12 alcoholvrije bieren, alcohol vrij weizen bier en guinness...



Nieuw

Gruut Witbier
Gentse stadsbrouwerij
Afkoms: Gent, België
Type: Witbier
Alc: 5%
Inh: 33cl.



Modelo Especial
Grupo Modelo
Afkoms: Mexico
Type: Pilsner
Alc: 4,5%
Inh: 35,5cl.



Texels Skimme
Texelse bierbrouwerij
Afkoms: Texel
Type: Donker Tarwebier
Alc: 6,4%
Inh: 30cl.

