



lekkerbier

N I E U W S K R A N T

Lekkerbier de Bierwinkel • Kolkstraat 2a • 8501 BT • Joure • 0513-410190 • www.lekkerbierdebierwinkel.nl

STEENBRUGGE Witbier

krat á 24 fles Normaal: 23,50

Nu: 18,95



Losse Flessen van 0,98 nu voor 0,79 op=op

Wat is Rookbier

Rookbier is een vrij onbekende biersoort. Door het droog roken van de mout krijgt het bier een rokerige smaak en een vrij donkere kleur. Puur rookbier is een biersoort die voor veel drinkers enige gewenning vereist. Er bestaan ook mildere rookbieren welke mout bevatten en op een andere manier zijn gedroogd. Maar hoe is deze bijzondere biersoort ontstaan?

Voor het brouwen van bier word gedroogde mout gebruikt. De mout word meestal in speciale ovens gedroogd. Hier wordt het op matig hoge temperatuur uitgedroogd. Tegenwoordig een relatief eenvoudig klusje. Vroeger was dit natuurlijk nog niet zo makkelijk en werd de mout meestal gedroogd boven open vuur. Eeuwen lang is rook bier dan ook zeer algemeen bier type geweest. Maar met de komst van de industriële revolutie is rook bier bijna geheel verdwenen.

In het Duitse Bamberg heeft de biersoort de revolutie overleefd. In Bamberg word nog steeds rook bier gebrouwen. De afgelopen jaren zijn ook steeds meer andere brouwerijen rook bier gaan produceren. Vaak zijn dit bieren waar naast gerookte mout ook gewoon gedroogde mout gebruikt word.

Nieuw ↓

Pearl Necklace Oyster Stout
Flying Dog
Afkomst: Frederick, USA
Type: Stout
Alc: 5,5%
Inh: 355ml.



Heukelomse Mie
Reuzenbier
Afkomst: Moergestel, Nederland
Type: Blond
Alc: 6,2%
Inh: 33cl.



Molse Tripel
Scheldebrouwerij
Afkomst: Meer, België
Type: Tripel
Alc: 8,3%
Inh: 33cl.



100% Biologische Bierbrouwerij Jessenhofke

Jessenhofke is een 100% biologische brouwerij in het beligische Kuringen. Gert Jordens brouwer van Jessenhofke kwam jaren terug in aanraking met brouwen via Wijn & bier makers gilde de Hamse persers.

Gert: "Mijn eerste brouwinstallatie had een capaciteit van 32 liter. Al na enkele brouwsels werd duidelijk dat het vele werk niet in verhouding stond tot de gewenste gebottelde hoeveelheid. In augustus 2005 kon ik een semi-professionele installatie op de kop tikken met een capaciteit van 120 liter. Sinds december 2000 werden reeds vele recepten uitgetoetst die geleid hebben tot verschillende soorten biologisch bier. Van 2006 tot 2008 bekwam ik me in het brouwproces op CTL te Gent en behaalde mijn brouwersdiploma".

In augustus 2010 werd de brouwerij erkend door accijnzen zodat de eigen gebrouwen bieren nu ook verkocht kunnen worden naast de verschillende commerciële bieren. Gert "In 2010 behaalde ik op Syntra Hasselt ook het diploma van zytholoog(biersommelier)".

Vanaf september 2012 voert Brouwerij Jessenhofke een volledige restyling uit van de etiketten

Voor meer informatie over deze brouwerij kijk op: www.jessenhofke.be

Momenteel brouwt Jessenhofke een zestal bieren;

- lichtblond 3.5%,
- cradle to cradle Maya 6%.,
- Bruin 7%, (klassieke)
- Tripel 8%,
- (kruidige tripel) Pimpernelle 8%
- quadrupel biere de garde 10%.

Bij aankoop van 12 flesjes Jessenhofke;

Gratis Jessenhofke Voetglas!

op=op

Flessen van 75cl gelden als 2 flesjes

Trappisten Brouwerij Orval

Trappisten bieren zijn tegenwoordig ongekend populair. De vraag naar deze bijzondere bieren word steeds groter. De opbrengst van trappistenbier wordt voor meer dan de helft gebruikt voor sociaal hulpbetoon, ook wordt een deel van de winst gebruikt voor het onderhoud van de abdij en natuurlijk de monniken zelf.

Zo ook bij De trappistenbrouwerij Orval, welke in 1931 werd opgericht. De brouwerij produceerde dik tien jaar geleden 40.000 hectoliter per jaar en zit nu al op 67.000 hl. Maar nog steeds is de vraag naar dit trappistenbier groter dan de productie. Een goudmijntje voor deze monniken zult u misschien denken.

Maar het doel van een trappisten brouwerij is helemaal niet zoveel mogelijk opbrengst maken. Het bier is zo populair omdat het op ambachtelijke wijze binnen de muren van de abdij wordt gebrou-

wen. En dat zal ook zo blijven. De brouwerij blijft bij de productie van 67.000 hl per jaar. En kan dus niet voorkomen dat de Orval schappen in winkels en horeca soms even leeg zullen zijn. Wel probeert de brouwerij voortaan de productie stabiel over het jaar te verdelen. Maar het belangrijkste is toch wel dat de kwaliteit net zo hoog blijft als we van deze monniken gewend zijn.

