



lekkerbier

N I E U W S K R A N T

07-01-2011

Jaargang 2, 12^e editie prijs: €0⁰⁰

DE MOLEN & FLYING DOG

Bat Out of Hell

Matt Brophy, brouwer van Flying Dog, mocht helemaal losgaan op de unieke brouwinstallatie van Menno Olivier (brouwer van De Molen). Want de twee brouwers hebben een bier ontwikkeld waarin het beste van De Molen met het beste van Flying Dog wordt verenigd!

Het recept is gebaseerd op de recepturen van Gunzo Imperial Porter en Hel & Verdoemenis. Als bierkenner weet u dan waarschijnlijk al genoeg. U begint te dromen over een diepdonker bier met een intens hoparoma, een cadeautje voor de mond.

Het brouwers duo heeft twee brouwsels gemaakt welke samen rond de 700 liter opleveren. Hiervan gaat 225 liter rustig rijpen op een speciaal aangeschaft Zweeds eikenhouten vat dat 'vers gebrand' is. Dit extra speciale bier wordt afgevuld op flesjes van 18 cl. Het overige bier is afgevuld in 75cl. flessen.



VAT NO 13

Eenvoud, Liefde, Aandacht & Karakter

Onder het motto Eenvoud, Liefde, Aandacht & Karakter brouwt Vat No.13 haar bieren. Hieruit ontstaan volgens het Vat No.13-team de mooiste eigenzinnige bieren.

Als gastbrouwer mogen ze gebruik maken van het brouwhuis van brouwerij 'de Praght' welke een capaciteit heeft van 5 hectoliter. Jarenlang brouwde het team haar bieren in de keuken totdat ze in november 2009 deze sprong naar grote ketels mocht maken. Uit deze jongensdroom zijn tot nu toe 2 bieren gevloeid;

Moriaentje (5,2% alc.) is een robuust Schwarz-bier gebrouwen naar Duitse traditie. Een bier met een doordrinkbaar karakter, te danken aan de vergisting bij zeer lage temperatuur. De gebruikte nobele Duitse en Czechische hoppen dragen bij aan een fijne bitterheid en een mooi gebalanceerd aroma.

Dolle Tinus (8,4% alc.) plaatst zich, door z'n blonde aard, en hogere percentage alcohol in de categorie van Sterke Blonden. De ferme, fris hoppige natuur wordt verkregen door te hoppen met een mix van Saaz en Centennial. Deze Amerikaanse superhop verleent hierbij zijn citrus en bloemige aroma's.

Brand bij Trappisten-brouwerij Rochefort

Op woensdag 29 december rond etenstijd woedde er een grote brand in de abdij van Saint-Remi in het Belgische Rochefort. De abdij had al enige tijd problemen met de elektriciteit door de aanhoudende sneeuwval. Dit was dan ook de reden waarom ze waren overgeschakeld op de generatoren. Volgens de brandweer is de oorzaak een probleem met deze elektrische generatoren.

De monniken zijn geëvacueerd en er is niemand gewond geraakt. Het leek er eerst op dat de hele biervoorraad vernietigd was, maar niets is minder waar. Zowel de brouwerij als het bier hebben de brand overleefd. Het oudste deel van het complex welke stamt uit de dertiende eeuw is echter wel verwoest. Erg jammer maar gelukkig is het bij dat deel gebleven. De productie ligt stil maar zal volgens een van de monniken binnen enkele dagen worden hervat.

Een grote opluchting dus voor de trappisten paters! En voor ons en vele anderen welke in de veronderstelling waren dat er ook nog vier vaten van 27.000 liter van het beroemde bier verloren waren gegaan!



Gulpener of Grolsch 6-pack Bockbier + GRATIS GLAS

€ 4,50

Lang geleden, in een thuisbrouwerij in Schotland...

Een vrouw van Gaëlsche afkomst stapt de Williams thuisbrouwerij binnen. In haar handen draagt ze een heel oud recept uit de 17e eeuw. Het is het recept voor 'Leanne Fraoch'... Haar doel was om dit recept, welke ze van haar Gaëlsche familie had geërfd, te her-scheppen...



Legende

De legende waar het bier bekend door is geworden gaat dat de Schotse koning de zoon van de Pictische koning vasthield en martelde om het recept te krijgen. De 'Pictische Koning' (welke in bezit was van het recept) heeft zich toen der tijd van een klif geworpen.

Historisch

Dit recept is in de Williams thuis brouwerij ontwikkeld tot het recept welke vandaag de dag nog gebruikt wordt. Aan de kokende brei van gemoute gerst worden gagel en heide bloemen (flowering heather) toegevoegd. Vervolgens



wordt het mengsel voor een uur in een vat gelagerd met verse heidebloemen voordat ze wordt gefermenteerd. Fraoch Heather Ale is een licht amber bier met een pittig/kruidige smaak en een droge wijnachtige afdronk. De brouwerij is vooral bekend geworden door deze 'Leanne Fraoch' (Heather Ale) maar brouwt nog veel meer historische bieren zoals Grozet, Kelpie, Alba & Ebulum.

Hedendaags

Williams Bros Brewing Co. brouwt naast de historische bieren ook flink wat 'hedendaagse' speciaal bieren, o.a. Midnight Sun. Midnight Sun(5,6% alc.) is een zwarte Porter, ontstaan uit gemoute gerst, haver, geroosterde gerst en geroosterde chocolade mout. Een uitgebalanceerde mix met een handvol van hop en een klein stukje verse gember.

Ontdek de schatten van Williams Bros Brewing Co. bij Lekkerbier de Bierwinkel

Fresh Hop and Smoked Porter

Fresh Hop Pale Ale wordt gebrouwen met echte verse hop vanuit 'The Pacific Northwest' (een regio in het noordwesten van Noord Amerika) Deze 'natte' hop wordt 's nachts, vlak na het oogsten, overgescheept naar Denver. Waar ze vervolgens direct beginnen met het brouwen. Zo ontstaat het intens grassige hop aroma en de heerlijke citrus-hop smaak in het bier. Heerlijk bij zoete (knoflook/ gember) aardappelen.



Smoked Baltic Porter is gebrouwen met traditioneel Duitse mout & hop. Het is een donker bier welke zijn speciale twist krijgt door de toevoeging van 'Bamberg gerookte mout'. Smoked Baltic Porter is rokerig, donker, mysterieus en heerlijk bij gegilde gerechten.

Beide bieren worden gebrouwen door Great Divide Brewing Co.



Xtreem Winter Dry Hopped
Bierbrouwerij de Eem
Afkoms: Amersfoort, Nederland
Type: Seizoensbier
Alc: 7,0%
Inh: 33cl.



Schnee-Bock
Lahnsteiner Brauerei
Afkoms: Lahnstein, Duitsland
Type: (donker) Seizoensbier
Alc: 7,2%
Inh: 50cl.



Spitfire
Shepherd Neame LTD
Afkoms: Faversham Kent, Engeland
Type: Ale
Alc: 4,5%
Inh: 50cl.



Sara
Brasserie de Silenrioux
Afkoms: Silenrioux, België
Type: Boekweit bier
Alc: 6%
Inh: 25cl.



broeder Jacob Tripel
BVBA Brouwerij broeder Jacob
Afkoms: Wezemaal, België
Type: Tripel
Alc: 7,5%
Inh: 33cl of 75cl.



broeder Jacob Bruin
BVBA Brouwerij broeder Jacob
Afkoms: Wezemaal, België
Type: Bruin
Alc: 7,5%
Inh: 33cl of 75cl.

