



BEER TASTING CLUB

LUMMEN

THEMA VAN DE PROEFAVOND: TRICK OR TREAT



TRICK OR TREAT

Halloween is een feestdag die valt op 31 oktober (dag voor Allerheiligen) en in vroegere tijden traditioneel gevierd werd in Ierland, het Verenigd Koninkrijk, de Verenigde Staten en Canada. Inmiddels heeft het feest ook sterk aan populariteit gewonnen in andere delen van de wereld.

Bij Halloween verkleden kinderen zich en als het donker wordt bellen ze aan bij huizen in de buurt die al dan niet versierd zijn met pompoenen en lichtjes. Als wordt opgedaan roepen ze 'trick or treat!', hetgeen inhoudt dat de keuze wordt gegeven tussen slachtoffer van een plagerijtje worden ('trick') of iets lekkers geven ('treat', meestal snoep). De bewoners geven de kinderen dan snoepjes.

Verkleedpartijen en het griezelaspect werden steeds belangrijker. Dus trekken nu ook tieners en mensen uit andere leeftijdsgroepen verkleed en zo angstwekkend mogelijk geschminkt de straat op, en nemen eventueel deel aan Halloweenfeesten.



TRICK OR TREAT



Op tv en in bioscopen zijn rond Halloween vaak horrorfilms te zien.

De naam "Halloween" is afgeleid van Hallow-e'en, oftewel All Hallows Eve (Allerheiligenavond), de avond voor Allerheiligen, 1 november.

In de Keltische kalender begon het jaar op 1 november, dus 31 oktober was destijds oudejaarsavond. De oogst was dan binnen, het zaaigoed voor het volgende jaar lag klaar en dus was er even tijd voor een vrije dag, het Keltische Nieuwjaar of Samhain (uitspraak Saun, dat ook het Ierse woord is geworden voor de maand november).



TRICK OR TREAT

Niet te verwarren met het (van oorsprong rooms-katholieke) sint-maartensfeest op 11 november. Het is de naamdag van Martinus van Tours en wordt ook Sint-Martinus, Sinte-Marten, Sinter Merte of Sinte-Mette genoemd. Sint-Maarten werd bekend doordat hij als soldaat de helft van zijn mantel gaf aan een arme bedelaar en na een droom koos om verder te leven als een christen. Op de avond van Sint Maarten gaan kinderen met lampionnen en met speciale sint-maartensliedjes de deuren langs om snoep op te halen.

Gezien we stilaan richting eind oktober gaan dachten we dat het Halloween- 'horror'-thema wel zou passen tijdens de bierproefavond vandaag.



ZA 5 OKTOBER: DAGUITSTAP



Op zaterdag 5 oktober vond onze eerste daguitstap plaats.

We vertrokken 's morgens om 9u met een volle bus richting Brouwerij de Hophemel in Hasselt.

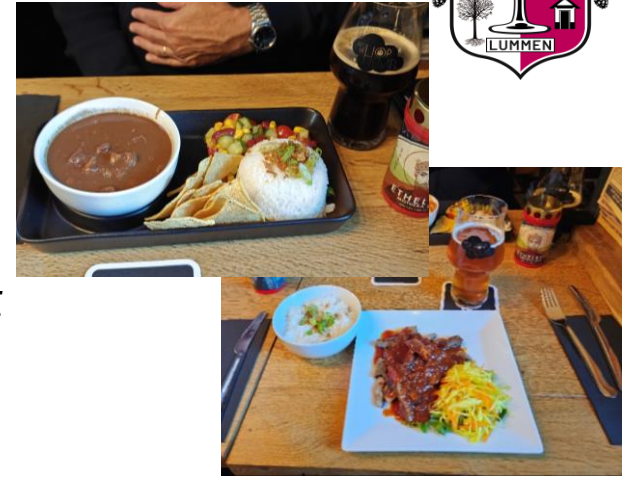
Daar werden we hartelijk ontvangen door Geert Vandormael en Steven Broekx. Steven zorgde voor een interessante rondleiding, terwijl Geert al een deel van ons liet proeven van hun laatste brouwsels.



ZA 5 OKTOBER: DAGUITSTAP



Na een vijftal proevertjes toonde Geert ook zijn kookkunsten tijdens de lunch van Mole Poblano (kip) met Theophylactus Imperial Stout of Babi Pangang (varken) met Santa Monica IPA



ZA 5 OKTOBER: DAGUITSTAP



Daarna vertrokken we richting Somme-Leuze naar Brasserie Minne. Daar kregen we een rondleiding en uitleg over de professionele brouwinstallatie en konden we genieten van 3 barrel-aged bieren en een extra afsluiter in het zonnetje



AGENDA

Onze activiteiten:

- *Za 16 november: Ledenfeest*
- *Vr 6 december: Proefavond*



In 2025:

- *Vr 31 januari: Proefavond*
- *Vr 21 maart: Proefavond*
- *Za 10 mei: Daguitstap*
- ...



Andere bieractiviteiten

- *Za 30 november: Marlou'se kerst en winterbierencarrousel (Zonhoven)*
- *Za 7 december: Bier en Gastronomie (Rubenshof, Alken)*



ZA 16 NOVEMBER: LEDENFEEST



Na 5 jaar BTCL is het tijd voor ons eerste ledenfeest!

Leden (en partners) zijn welkom op 16 november vanaf 18u30

All-in prijs van 55€ per persoon

Breughelbuffet met keuze uit 7 aangepaste bieren

Inschrijvingen volgen komende week via mail

ZA 7 DECEMBER: BIER EN GASTRONOMIE



Menu vorig jaar



BIER EN GASTRONOMIE

Zaterdag 2 december 2023 om 19 uur

Amuses :

Geroekte forel / tzatziki / schuim van
komkommer / crumble



Kroketje van oud Brugge & Tierentyn mosterd



Soepje van Noordzeekrab & Meestermengeling
by Maes

Menu :

Huis gemarineerde zalm / linzen / appel / dille
Griekse Yoghurt en kaviaar



Noordzeevis / buikspek / artisjok / oesterzwam
dashi



Filet van lers rund / Lambiek
Spitskool-vadouvan / witloof / selder



Jonagold / peperkoek / kaneelijs
Koude sabayon van Sauternes
Crumble van speculaas



Maes koffie en zoet

*Menu met aangepaste bieren en water
aan 75 euro p.p.*

*7 december om 19u in het Rubenshof
in Alken.*

*Een culinaire avond met lekker eten en
aangepast bier*

Wij zorgen voor de aangepaste bieren.

*Binnenkort kan je reserveren bij het
Rubenshof via telefoon: 011/31 49 33
of via mail naar info@rubenshof-alken.be.*

VOOR WE ERAAN BEGINNEN...



Graag stilte tijdens de presentatie zodat alle geïnteresseerden de uitleg kunnen horen



BRAMBRASS

Bierfirma opgericht in 2017 door Bram Neudt in Zwevegem. Bram is afgestudeerd als zytholoog en na vele hobbybrouwsels heeft hij de bierfirma BramBrass opgestart.

De brouwerij is een 'gypsy brewery', Bram brouwt steeds zelf, volgens eigen recept op de brouwinstallaties van bevriende brouwerijen o.a. bij Brouwerij de Meester uit Stasegem, Brouwerij de Feniks uit Heule en Huisbrouwerij Sint-Canarus uit Deinze...



BRAMBRASS



Interesse in bier aangewakkerd na een trappistenavond van Geroen Vansteenbrugge, schrijver van het boek 'Bier & Chocolate'

Nadien cursus zythologie gevolgd en lid geworden van verschillende bierproefverenigingen:

- *De Bierorde van de Vauban in Ieper*
- *HOP uit Kortrijk (ook bestuurslid)*
- *De Waregemse Bierfanaten*



BRAMBRASS



Bram brouwt niet enkel klassieke bieren, maar meestal meer uitgesproken bierenstijlen zoals IPA of Russian Imperial Stout

Heeft naast het brouwen ook nog een steeds vaste job als kantoormanager.

Werkt eerst recepten uit op zijn eigen hobby brouwinstallatie van 30l



BRAMBRASS



Een van de weinige bieren die hij al vaker gebrouwen heeft, de Rik & Raf tripel, is vernoemd naar zijn twee zonen: Emmerik en Rafael.

Het bier won eind vorig jaar ook nog goud (barrel aged-versie) en zilver op de Korean International Beer Awards



BRAMBRASS



En nog veel meer...

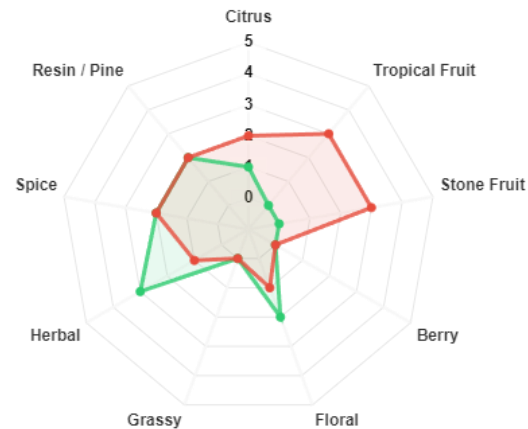
GOLDEN WITCH



Belgisch blond bier van 6 alc. vol%

Gebrouwen door BramBrass zelf op de installatie van Brouwerij de Meester.

Gebruik van Belgische hopsoorten: Brewers's gold en Nugget



■ BREWERS' GOLD (GR)

■ NUGGET



WITCH - HEKS



Hekserij betreft in het algemeen het uitoefenen of aanroepen van vermeende bovennatuurlijke krachten om mensen of gebeurtenissen te beïnvloeden.

In het Westen legt het volksgeloof de nadruk op het kwaadaardig handelen van de heks als uitoefenaar van hekserij.

Moderne hekserij, waarbij mensen zichzelf "heks" noemen, breekt radicaal met dit stereotiepe beeld en benadrukt positieve aspecten als eenheid met de natuur....

Hekserij is echter een controversiële term en de geschiedenis ervan is complex. Afhankelijk van de context en de culturele of religieuze omgeving waarin dit woord wordt gebruikt, kan het verschillende ideeën aanduiden. Elke samenleving heeft immers zijn eigen opvattingen over traditie, geloof, religie, rituelen, relatie tot het hiernamaals en tot de dood.



WITCH - HEKS



Met name in het christendom werd hekserij vaak in verband gebracht met het geloof in een kwaadaardige geest, vooral in de Middeleeuwen toen er in Europa een obsessie met hekserij uitbrak, wat leidde tot talloze processen en executies van heksen.

In andere, niet-westerse samenlevingen zijn heksen – in tegenstelling tot het christelijke beeld – meer gezien als tovenaars of sjamanen die vaak een belangrijke sociale rol vervullen.

Helaas onvoldoende tijd om in te gaan op interessante aspecten zoals heksenritten per bezem naar heksensabbats, heksenprocessen en –brandstapels, zwarte magie en duivelspacten, zwarte katten, het boze oog, heksen in sprookjes, middelen tegen heksen (hoefijzer, paardekop, gespijkerde vleermuis)....



GOLDEN WITCH

Stijl: Belgisch Blond

Alcoholpercentage: 6,0%

Kleur

Blond

Goud

Amber

Koper

Bruin

Donker Bruin

Zwart

Helderheid

- Helder
- Wazig
- Mistig
- Troebel
- Vlokken

Mondgevoel

Droog

- Niet droog
- Bitterdroog
- Alcoholdroog

Aroma's

- Zuur
- Bitter
- Zoet
- Gist
- Hoppig
- Fruitig
- Honing

Hoeveelheid schuim

- Geen
- Weinig
- Middelmatic
- Veel
- Overvloedig

Koolzuurgas

- Plat
- Normaal
- Sprankelend
- Prikkelend

- Koffie
- Chocolade
- Kruidnagel
- Geroosterd
- Houtig
- Floraal
- Banaan

Schuimstructuur

- Ongelijkmatig
- Gelijkmatig
- Grote bellen
- Kleine bellen
- Dik
- Romig

Zwaarte (smaak)

- Licht
- Matig
- Zwaar

- Kruidig
- Alcohol
- Den
- Tarwe
- Vanille
- Pompelmoes
- Houtig
- ...

Stabiliteit schuim

- Snel weg
- Middelmatic
- Niet snel weg
- Stabiël
- Wandklevend
- Niet wandklevend

Sterkte (alcoholsmaak)

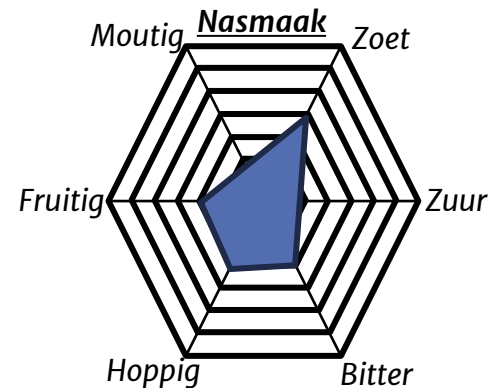
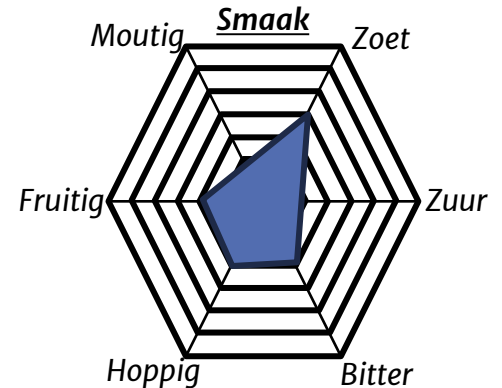
- Licht
- Matig
- Sterk

Duur nasmaak

- Niet aanwezig
- Vluchtig
- Matig
- Lange nasmaak



Check-in op 'Beer Tasting Club Lummen'





BRASSERIE FANTÔME



Ambachtelijke brouwerij opgericht in 1988 in Soy (deelgemeente van Érezée) door Dany Prignon samen met zijn vader

Dany brouwt en bottelt zelf alles met de hand

Zijn bieren zijn vooral in het buitenland bekend, 90% van zijn productie is voor export, grootste deel daarvan gaat naar USA, UK en de Scandinavische landen



BRASSERIE FANTÔME



De naam van de brouwerij verwijst naar een lokale legende van de nabijgelegen stad La Roche-en-Ardenne.

Berthe, de enigste dochter van de heer van La Roche, was gezegend met uitzonderlijke schoonheid. Haar vader organiseerde een toernooi om zijn toekomstige schoonzoon te nomineren. Vele ridders uit de streek maakten de tocht, onder hen ook Waleran, de oudste zoon van de graaf van Montaigu, die al aan Marie de Salm zijn hand beloofd had.

De sterke ridder versloeg al zijn rivalen tot de laatste ronde van het toernooi. Dan verschijnt er een zwarte ruiter die, ondanks zijn kleine formaat en tengere uiterlijk, gemakkelijk als overwinnaar uit het duel tevoorschijn komt.



BRASSERIE FANTÔME



Het huwelijk wordt onmiddellijk gevierd.... Maar de nacht na de bruiloft werd de neergestoken bruid gevonden in de slotgracht van het Château de La Roche. Pas later hoorden de mensen dat de zwarte ruiter niemand minder was dan Marie de Salm, die, gek van bitterheid, haar ziel aan de duivel had verkocht om haar straf uit te voeren. Sindsdien dwaalt de geest van Berthe de La Roche op winderige nachten wanhopig rond in het fort.



BRASSERIE FANTÔME



Brouwt 2x/week op de brouwinstallatie van 750l, deels samengesteld uit de oude installaties van Basserie du Bocq en Brasserie d'Achouffe.

Zijn leuze: "Pas TROP commercial!"

BRASSERIE DU
BOCQ[®]
www.bocq.be

BRASSERIE D'ACHOUFFE



BRASSERIE FANTÔME



Al meer dan 100 verschillende versies van zijn saison gebrouwen. Enkel op 75 cl flessen en met steeds andere kruiden, planten of fruit dat hij op dat moment beschikbaar heeft.

Werkt niet volgens vaste recepten. Alles zit in het hoofd van Dany. Zelfs zijn 'vaste' gamma verschilt sterk van jaar tot jaar.



BRASSERIE FANTÔME



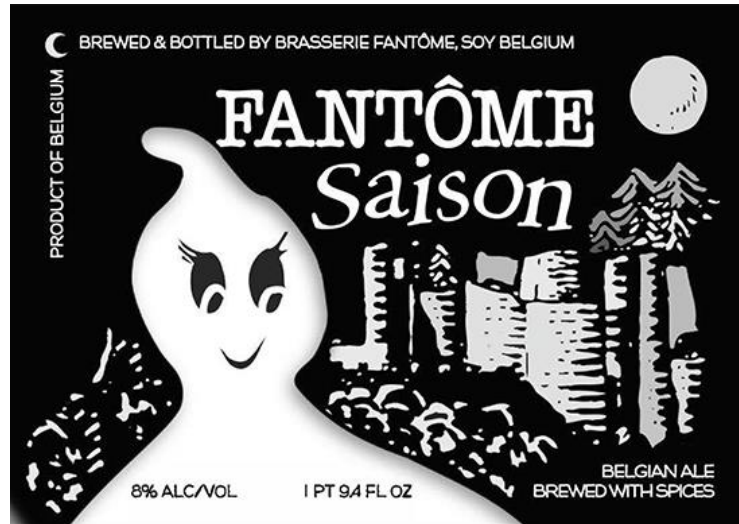
FANTÔME SAISON



Saison van 8 alc. vol%

Klassieke Belgische saison, een stijl die vroeger vooral op boerderijen gebrouwen werd in de winter om dan in de zomer te drinken tijdens het werken op de boerderij en de velden.

Lichte bitterheid en fruitigheid met een typische kruidige toets. Kortom een ideale dorstlesser!



FANTÔME - SPOOK



Een spook, fantoom of geestverschijning is een vermeend verschijnsel dat in het volksgeloof doorgaans in verband wordt gebracht met de ziel of geest van een overleden persoon die niet tot rust kan komen.

Het geloof in spoken is gebaseerd op de oude gedachte dat de menselijke geest kan worden gescheiden van het lichaam en kan voortbestaan na de fysieke dood. De plaats waar de geest van de overledene rondspookt, associeert deze met een sterke emotie die hij in het verleden onderging, zoals wroeging, angst, of de verschrikking van een gewelddadige dood.



FANTÔME - SPOOK



Het beeld van hoe spoken eruitzien en zich gedragen varieert sterk per verhaal of cultuur. Een spook wordt meestal voorgesteld als een kleurloze schim.

In films, al naargelang het genre, zijn spoken doorzichtige wezens die door gesloten deuren kunnen zweven of lopen, waarbij ze vaak weklagen, of figuren die met een soort laken zijn overdekt en een holle lach produceren.

Spokenjagers : 'Ghostbusters'

Het uur tussen middernacht en één uur 's nachts wordt ook wel "het spookuur" genoemd. Een bijbehorende uitdrukking is 'Van twaalf tot één, zijn de spoken op de been'.



FANTÔME SAISON MET FOODPAIRING



Foodpairing in contrast: Reepaté met pompoenchutney en Fantôme Saison

Bij deze vrij zachte wildpaté begeleid door een zoet-zure pompoenchutney serveren we Fantôme Saison. De chutney heeft naast het zoet-zure ook een pittige, kruidige toets. Het bier heeft een eerder wrang bittere smaak en ook de nodige kruidigheid.

Het zoete van het gerecht en het bittere van het bier zorgt voor een aangenaam bitterzoete smaak



FANTÔME SAISON



Stijl: Saison

Alcoholpercentage: 8,0%

Kleur

Blond

Goud

Amber

Koper

Bruin

Donker Bruin

Zwart

Helderheid

- Helder
- Wazig
- Mistig
- Troebel
- Vlokken

Mondgevoel

Droog

- Niet droog
- Bitterdroog
- Alcoholdroog

Aroma's

- Zuur
- Kruidig
- Citroen
- Gist
- Kruidnael
- Moutig
- Honing

Hoeveelheid schuim

- Geen
- Weinig
- Middelmatig
- Veel
- Overvloedig

Koolzuurgas

- Plat
- Normaal
- Sprankelend
- Prikkelend

- Koffie
- Citroen
- Lactose
- Geroosterd
- Kaneel
- Vanille
- Banaan

Schuimstructuur

- Ongelijkmatig
- Gelijkmatig
- Grote bellen
- Kleine bellen
- Dik
- Romig

Zwaarte (smaak)

- Licht
- Matig
- Zwaar

- Kandijnsuiker
- Alcohol
- Floraal
- Tarwe
- Pompelmoes
- Druiven
- Moutig
- ...

Stabiliteit schuim

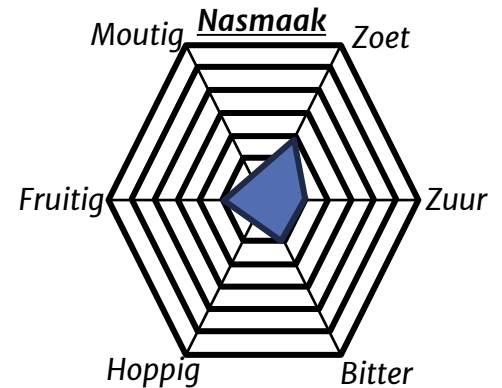
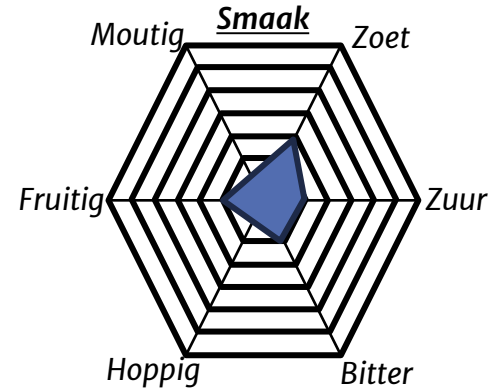
- Snel weg
- Middelmatig
- Niet snel weg
- Stabiel
- Wandklevend
- Niet wandklevend

Sterkte (alcoholsmaak)

- Licht
- Matig
- Sterk

Duur nasmaak

- Niet aanwezig
- Vluchtig
- Matig
- Lange nasmaak





BRASSERIE DU BOCQ



Brouwerij opgericht in 1858 door Martin Belot (1808-1894) in Purnode (Yvoir) in zijn boerderij

Oorspronkelijke naam was Brasserie Belot Frères et Soeur, omwille van de deelname van 4 van de 14 kinderen uit het gezin van Martin Belot



In 1925 werd de naam veranderd in Brasserie Belot Frères en de leiding kwam dan bij kleinzoon Victor Belot (1904-1986)

BRASSERIE DU
BOCQ[®]
www.bocq.be



BRASSERIE DU BOCQ

In 1942 kwam dan zoon Joseph Belot aan het roer te staan van de toen inmiddels genoemde Brasserie du Bocq. De brouwerij bood destijds allerlei bieren aan van tafelbier tot zwaar bier.

In de jaren '60 werd de boerderij en de huisbezorging van de bieren. Het was het begin van de distributie via supermarkten en drankhandelaren.

In 1967 werd de Brasserie Centrale uit Marbaix-la-Tour overgenomen, waar men bleef brouwen tot in 1983.

De familie Keersmaekers, eigenaar van brouwerij Corsendonk, nam in 2015 brouwerij du Bocq over.

De familie had sinds 2010 al aandelen in het bedrijf en liet hun Corsendonk-bieren er ook brouwen. Vanaf 2015 nam de familie Keersmaekers de brouwerij volledig over.



Corsendonk[®]
bier

BRASSERIE DU BOCQ



De naam van de brasserie komt van de Bocq, bijriviertje van de Maas in de Condroz (provincie Namen). Het ontspringt in het plaatsje Scy (deelgemeente van Hamois) op 294 m hoogte en mondt uit in de Maas in Yvoir, niet ver van de brouwerij.



BRASSERIE DU BOCQ



Ondertussen heeft de brouwerij een jaarlijkse productie van meer dan 100 000 hectoliter en een 45-tal werknemers, daarmee is een van de grootste brouwerijen van Wallonië.

Ze exporteren naar de rest van Europa maar ook ver daar buiten naar Australië, Japan, China, de Verenigde Staten, Brazilië...



BRASSERIE DU BOCQ



BRASSERIE DU BOCQ



TÊTE DE MORT DOUBLE IPA



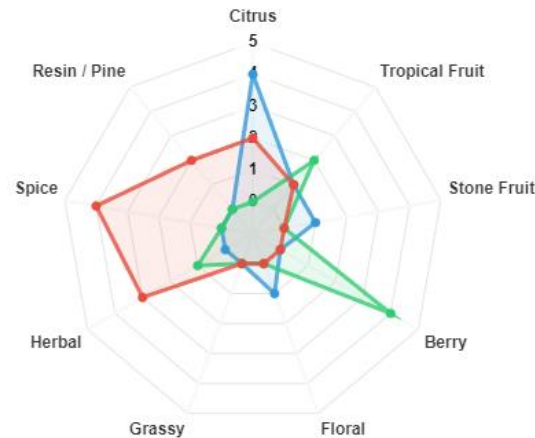
Double IPA van 8,1 alc. vol%.

De nieuwste creatie in de Tête de mort reeks.

Double IPA is een IPA met meer alcohol en daarom vaak ook meer hop om dezelfde balans zoet-bitterheid te behouden

Het bier wordt geproduceerd met Belgische Hallertauer Mittelfrüh (kruidig, floraal) hop. De tweede gisting vindt plaats in een tank en Nieuw-Zeelandse Nelson Sauvín (witte druiven).

Vervolgens wordt het verrijkt met een hopinfusie van Amerikaanse Amarillo hop (citrus), wat zorgt voor een karakteristieke smaak.



■ HALLERTAUE MITTELFRÜH ■ NELSON SAUVIN ■ AMARILLO



TÊTE DE MORT - DOODSHOOFD



Het doodshoofd is een wereldwijd gebruikt symbool om de dood te symboliseren, onverschrokkenheid of gevaar aan te duiden of vrees in te boezemen. Vaak wordt dit symbool tevens voorzien van gekruiste beenderen. Een oud woord voor doodskop is bekkeneel.

Het wordt gebruikt in de beeldhouwkunst op epitafen en graftombes.

Het werd ook als symbool gebruikt op piratenvlaggen in de Gouden Eeuw.

Het is ook gebruikt als symbool op uniformen van militaire eenheden, waarvan de SS in de Tweede Wereldoorlog het meest berucht werd, hoewel het ook daarvoor reeds door militaire onderdelen werd gebruikt, zoals de Pruisische zwarte huzaren of doodshoofdhuzaren.



TÊTE DE MORT DOUBLE IPA



Stijl: Double IPA

Alcoholpercentage: 8,1%

Kleur

Blond

Goud

Amber

Koper

Bruin

Donker Bruin

Zwart

Helderheid

- Helder
- Wazig
- Mistig
- Troebel
- Vlokken

Hoeveelheid schuim

- Geen
- Weinig
- Middelmatic
- Veel
- Overvloedig

Schuimstructuur

- Ongelijkmatig
- Gelijkmatic
- Grote bellen
- Kleine bellen
- Dik
- Romig

Stabiliteit schuim

- Snel weg
- Middelmatic
- Niet snel weg
- Stabiel
- Wandklevend
- Niet wandklevend

Mondgevoel

Droog

- Niet droog
- Bitterdroog
- Alcoholdroog

Koolzuurgas

- Plat
- Normaal
- Sprankelend
- Prikkelend

Zwaarte (smaak)

- Licht
- Matig
- Zwaar

Sterkte (alcoholsmaak)

- Licht
- Matig
- Sterk

Aroma's

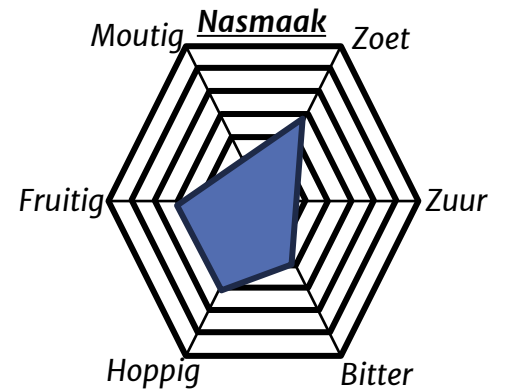
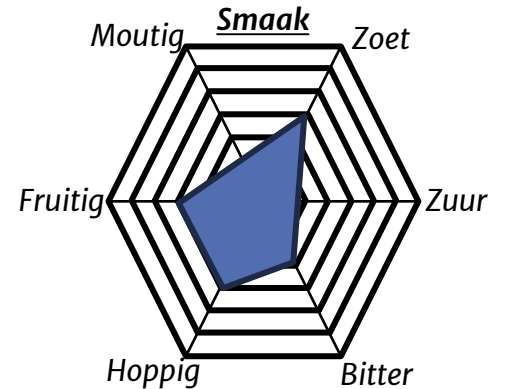
- Zuur
- Bitter
- Citroen
- Hoppig
- Rozijn
- Fruitig
- Honing

- Koffie
- Kandij
- Kruidig
- Moutig
- Kaneel
- Tropisch fruit
- Banaan

- Pompelmoes
- Alcohol
- Floraal
- Tarwe
- Perzik
- Sinaasappel
- Brood
- ...

Duur nasmaak

- Niet aanwezig
- Vluchtig
- Matig
- Lange nasmaak



PAUZE



AGENDA:

- *Za 16 november: Ledenfeest*
- *Vr 6 december: Proefavond*
- *Vr 31 januari: Proefavond*

ANDERE BIERACTIVITEITEN:

- *Za 30 november: Marlou'se kerst en winterbierencarrousel (Zonhoven)*
- *Za 7 december: Bier en Gastronomie (Rubenshof, Alken)*



BROUWERIJ DE MEESTER



Opgericht door Dirk De Meester en zijn vrouw Ann Verfaillie

In 2015 begonnen als hobbybrouwer in zijn garage met een brouwinstallatie van 200 l en sinds 2016 de brouwerij opgestart in het voormalige pand van 't Gaverhopke in Stasegem en datzelfde jaar ook een brouwinstallatie van 500 l bijgekocht



Begin 2022 verhuisd naar Lendeledede



BROUWERIJ DE MEESTER



Troste brouwer van artisanale bieren gebrouwen op hernieuwbare energie

Maken geen gebruik van smaakstoffen of chemicaliën

Tot begin 2022 ook de brasserie 'Te Stasegem' aangesloten aan de brouwerij uitgebaat. Deze is nu verkocht en hernoemd naar Brasserie Staceghem

brasserie
STACEGHEM anno 2022



BROUWERIJ DE MEESTER



In maart 2022 verhuisd van Stasegem naar site Nelca in Lendeledede. Nelca verwijst naar gelijknamige textiel- en tapijtfabriek die er tot in 2007 stond.

Beschikken nu over 6 keer meer ruimte, oppervlakte van maar liefst 1000 m²

Met enkele nieuwe ketels hebben ze nu een capaciteit van 2000 hl/jaar. Op termijn kunnen ze nog uitbreiden naar 3000 hectoliter/jaar



BROUWERIJ DE MEESTER



Brouwinstallatie van 1200 l per brouwsel met in totaal 11 gistingstanks van 10 hl, 15 hl, 30 hl en zelfs 40 hl volume.

Brouwt meestal 2 keer per dag (2400 l/dag) en dat 3 keer per week

Aanliggend pand waar meerdere tonnen en zelfs hun eigen lambiek liggen te rijpen en ook nog een aanliggend proeflokaal

Brouwen naast hun eigen aanbod ook veel voor derden (o.a. ook voor BramBrass)



BROUWERIJ DE MEESTER



BROUWERIJ DE MEESTER



En nog veel meer...

DARK MASTER



(Russian) Imperial stout van 12 alc. vol%

Stevige Imperial stout met een robuust moutkarakter waarin de geroosterde tonen van koffie en chocolade duidelijk naar boven komen

De fruitige aroma's van peer en pruimen en het licht gerookte accent maken het geheel af.

Russian Imperial Stout, de laatste jaren steeds vaker zonder 'Russian', is een typisch een stout met meer dan 10 alc. vol%

Dit is ook meteen het 200^{ste} bier dat we samen proeven op onze proefavonden!



DARK MASTER



Stijl: Imperial Stout

Alcoholpercentage: 12,0%

Kleur

Blond Goud Amber Koper Bruin Donker Bruin Zwart

Helderheid

- Helder
- Wazig
- Mistig
- Troebel
- Vlokken

Mondgevoel

Droog

- Niet droog
- Bitterdroog
- Alcoholdroog

Aroma's

- Melkzuur
- Bitter
- Citrus
- Zuur
- Banaan
- Houtig
- Honing

Hoeveelheid schuim

- Geen
- Weinig
- Middelmatig
- Veel
- Overvloedig

Koolzuurgas

- Plat
- Normaal
- Sprankelend
- Prikkelend

- Koffie
- Chocolade
- Fruitig
- Kaneel
- Noten
- Houtig
- Moutia

Schuimstructuur

- Ongelijkmatig
- Gelijkmatisch
- Grote bellen
- Kleine bellen
- Dik
- Romig

Zwaarte (smaak)

- Licht
- Matig
- Zwaar

- Kruidig
- Alcohol
- Mango
- Tarwe
- Vanille
- Pompelmoes
- ...

Stabiliteit schuim

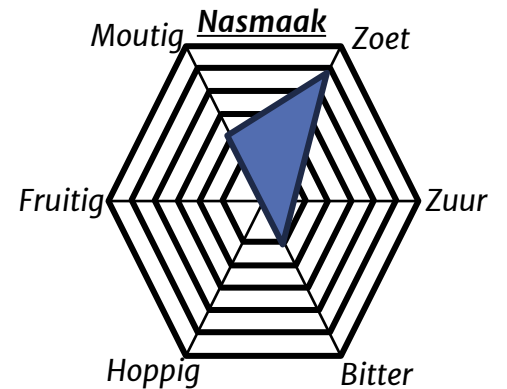
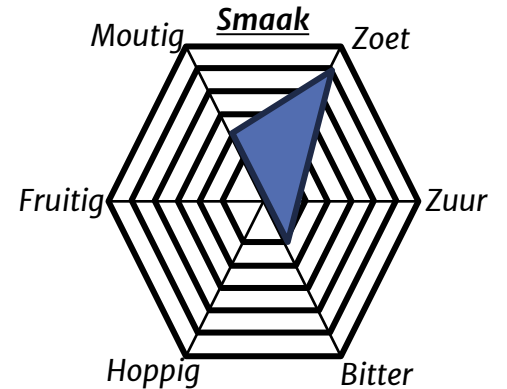
- Snel weg
- Middelmatig
- Niet snel weg
- Stabiel
- Wandklevend
- Niet wandklevend

Sterkte (alcoholsmaak)

- Licht
- Matig
- Sterk

Duur nasmaak

- Niet aanwezig
- Vluchtig
- Matig
- Lange nasmaak





BROUWERIJ VANDIJCK



Ambachtelijke micro-huisbrouwerij opgericht in eind 2019 door Timothy Vandijck in Lommel

Timothy was al in 2001 gestart als hobbybrouwer. Eerst in zijn werkhuis dat op zijn bouwgrond stond, daarna in zijn kelder en toen de kelder te klein werd is hij naar de garage verhuisd.

Ondertussen helpen ook zijn broer Jimmy, vader Georges, schoonvader John en vrouw Evy mee in de brouwerij



BROUWERIJ VANDIJCK

Begin 2020 hun eerste bier de Slijkvisser Amber op de markt gebracht

In april 2020 eerste vaten aangekocht voor bieren op te laten rijpen en ondertussen ligt de kelder al vol met allerlei vaten

Maandelijks productie van meer dan 1600 l, waarvan ook deel van de productie voor bieren in opdracht

Op 31 augustus van dit jaar bestaat de brouwerij officieel 5 jaar.



BROUWERIJ VANDIJCK

De brouwerij engageert zich ook ecologisch door het gebruik van zonnepanelen die voor de nodige elektriciteit zorgen voor het brouwproces

Verder is brouwer Timothy imker en maken ze zelf honing. Deze honing verwerken ze ook in hun bier 'Plékpot' dat sinds 2021 jaarlijks in beperkte oplage op de markt komt.



BROUWERIJ VANDIJCK

Verkopen ook pralines en kaas (van bij kaasmakerij Catharinadal uit Hamont-Achel) waarin de Slijkvisser Blond en Slijkvisser Amber in verwerkt is

Thimothy organiseert ook rondleidingen en degustaties in zijn bescheiden proeflokaal



Catharinadal



Kaasmakerij
&
Hoewwinkel



BROUWERIJ VANDIJCK



Hun vaste gamma:



BROUWERIJ VANDIJCK



Limited edition bieren:



MANIAC KOPER



Een van de nieuwste creaties van de brouwerij

Sterk donker bier van maar liefst 13,8 alc. vol%

Het heeft 12 maanden gerijpt op armagnac vaten waar ook nog whiskey in heeft gerijpt. Je proeft dus een mengeling van zowel armagnac als whiskeytoetsen in het bier



MANIAC KOPER MET FOODPAIRING



Foodpairing in harmonie: Pompoen cheesecake met speculaas en Maniac Armagnac BA Koper

Bij dit zoete dessert met kruidige toets en afgewerkt met karamel serveren we Maniac Armagnac BA Koper. Het bier is gerijpt op Armagnac vaten waar nadien ook Whisky heeft in gezeten. Het is zoetig met toetsen van vanille (van de whisky) en van gedroogd fruit en karamel (van de Armagnac)

Het zoete en de karamel van het gerecht vinden we ook terug in het bier. Daarenboven heeft het bier ook voldoende body om het op te nemen tegen de vol, vette cheesecake.



MANIAC KOPER



Stijl: Sterk Donker

Alcoholpercentage: 13,8%

Kleur

Blond Goud Amber Koper Bruin Donker Bruin Zwart

Helderheid

- Helder
- Wazig
- Mistig
- Troebel
- Vlokken

Hoeveelheid schuim

- Geen
- Weinig
- Middelmatic
- Veel
- Overvloedig

Schuimstructuur

- Ongelijkmatig
- Gelijkmatic
- Grote bellen
- Kleine bellen
- Dik
- Romig

Stabiliteit schuim

- Snel weg
- Middelmatic
- Niet snel weg
- Stabiel
- Wandklevend
- Niet wandklevend

Mondgevoel

Droog

- Niet droog
- Bitterdroog
- Alcoholdroog

Koolzuurgas

- Plat
- Normaal
- Sprankelend
- Prikkelend

Zwaarte (smaak)

- Licht
- Matig
- Zwaar

Sterkte (alcoholsmaak)

- Licht
- Matig
- Sterk

Aroma's

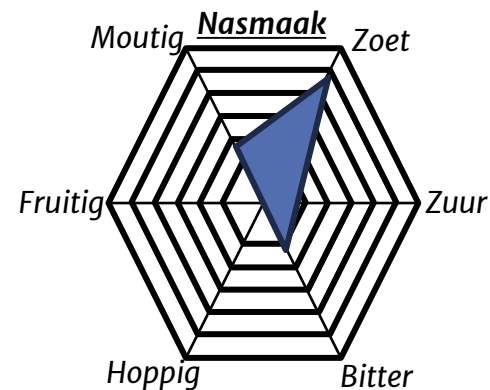
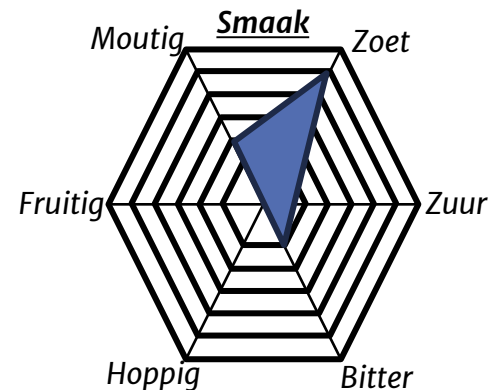
- Melkzuur
- Bourbon
- Zoet
- Aziijnzuur
- Armagnac
- Amandel
- Houtig

- Koffie
- Chocolade
- Kruidnagel
- Citrus
- Rum
- Moutig
- Banaan

- Kruidig
- Alcohol
- Floraal
- Tarwe
- Whiskey
- Rozijn
- ...

Duur nasmaak

- Niet aanwezig
- Vluchtig
- Matig
- Lange nasmaak





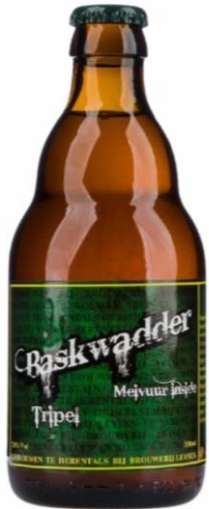
BROUWERIJ LEYSEN



Ambachtelijke microbrouwerij opgericht in 2015 door Jorge Leysen in Herentals

Jorge Leysen begon als hobbybrouwer in 2000 en zijn hobby langzaam gegroeid tot zijn (bij)beroep

Het is een echte huisbrouwerij met brouwerij in de garage, gistingstanks in de kelder en terras/proeflokaal in de achtertuin



BROUWERIJ LEYSEN



Sinds 2015 is de brouwerij snel gegroeid

In 2016 2 nieuwe ketels van 400l en 500l geïnstalleerd

In 2017 een nieuwe afvullijn voor flesjes

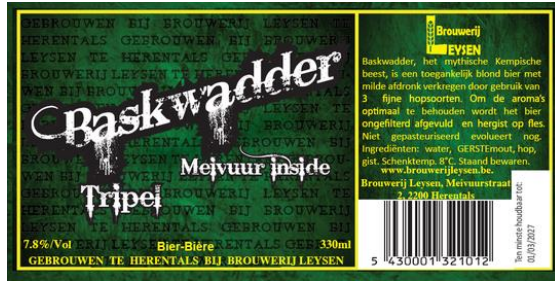
In 2018 nieuwe gistingstanks en ook begonnen met barrel-aging

In 2020 een nieuwe brouwinstallatie van 200l (garage)

En in augustus 2021 een nieuwe gistingskamer (kelder)



BROUWERIJ LEYSEN



‘Meivuur inside’ verwijst naar de locatie van de huisbrouwerij in de Meivuurstraat 2. Het hobbybrouwen van Jorge is dan ook aangewakkerd door de enthousiaste buren op de jaarlijkse buurtfeesten van de Meivuurstraat



BROUWERIJ LEYSEN



Sinds 2018 heeft de brouwerij ook enkele hopplanten (o.a. Chinook, Galena en Centennial hop) staan in de tuin waarmee ze een beperkte oplage van 'Special Hop' bier brouwen.

Verder brengen ze jaarlijks beperkte oplage van Meivuur kruidenlikeur uit

GEBROUWEN BIJ BROUWERIJ LEYSEN TE HERENTALS
HERENTALS GEBROUWEN BIJ BROUWERIJ LEYSEN TE HERENTALS
LEYSEN TE HERENTALS GEBROUWEN BIJ BROUWERIJ LEYSEN TE HERENTALS
WIERIJ LEYSEN TE HERENTALS GEBROUWEN BIJ BROUWERIJ LEYSEN TE HERENTALS
WIERIJ LEYSEN TE HERENTALS GEBROUWEN BIJ BROUWERIJ LEYSEN TE HERENTALS
GEBROUWEN BIJ BROUWERIJ LEYSEN TE HERENTALS GEBROUWEN BIJ BROUWERIJ LEYSEN TE HERENTALS
LEYSEN TE HERENTALS GEBROUWEN BIJ BROUWERIJ LEYSEN TE HERENTALS
WIERIJ LEYSEN TE HERENTALS GEBROUWEN BIJ BROUWERIJ LEYSEN TE HERENTALS
WIERIJ LEYSEN TE HERENTALS GEBROUWEN BIJ BROUWERIJ LEYSEN TE HERENTALS
GEBROUWEN BIJ BROUWERIJ LEYSEN TE HERENTALS GEBROUWEN BIJ BROUWERIJ LEYSEN TE HERENTALS
GEBROUWEN BIJ BROUWERIJ LEYSEN TE HERENTALS GEBROUWEN BIJ BROUWERIJ LEYSEN TE HERENTALS

Baskwadder

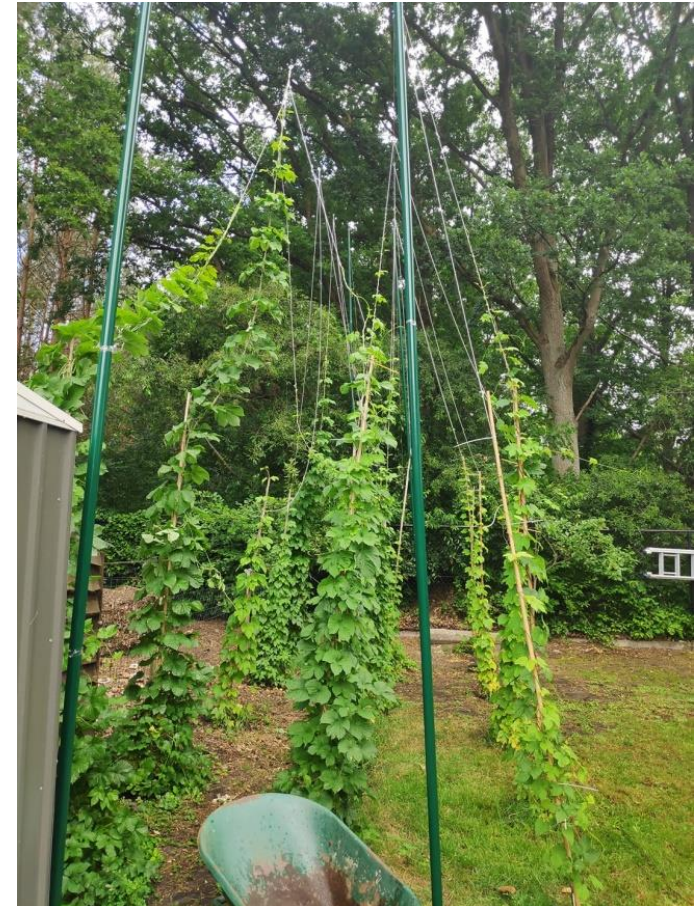
Meivuur inside
Special Hop 2020

6.5% Vol TALS GEBROUWEN BIJ BROUWERIJ 330ml
GEBROUWEN TE HERENTALS BIJ BROUWERIJ LEYSEN

Brouwerij LEYSEN
Baskwadder het mythische kempische beest herdacht met dit ambachtelijk volmout speciaal bier van hoge gisting. Toegankelijk blond bier speciaal gebrouwen met hop uit eigen tuin. (soorten chinook, galena & centennial)
Om de aroma's optimaal te behouden wordt het bier ongefilterd afgevuuld en hergist op fles. Niet gepasteuriseerd evolueert nog op fles.
Ingrediënten: water, hop, mout, gist. Voorkeur temperatuur schenken 8°C. Staand bewaren
Kan gluten bevatten

Meer info op:
www.brouwerijleysen.be

Ten minste houdbaar tot:
31/01/2022



BROUWERIJ LEYSEN



En elk jaar ook een aantal limited edition barrel aged bieren

BROUWERIJ LEYSEN



Ondertussen ook al meer dan 100 verschillende bieren voor derden gebrouwen, waarvan sommige etiketbieren zijn van de Baskwadder blond, dubbel of tripel



BASKWADDER CRAFT CELLAR COLLECTION 2



*Stevige barrel-aged tripel van 14,5
alc. vol%*

*Gerijpt op 'Brutus' spiced rumvaten
van Gils Distilleries, een ambachtelijke
stokerij uit Mol.*

GILS
DISTILLERIES



Rum Barrel aged
Baskwadder
Meivuur inside
Craft Cellar Collection 2

14.5%/Vol 330ml
GEBROUWEN TE HERENTALS BIJ BROUWERIJ LEYSEN

Brouwerij LEYSEN
Dit biertje is een lekkere Tripel uit onze Craft Cellar Collection een reeks van unieke bieren. Dit biertje is gerijpt op een RUM vat van stokerij Gils uit Mol. Hun Brutus spiced Rum vormt de basis voor dit bier. Om de smaak te behouden wordt het bier niet gefilterd en hergist op fles. Niet gepasteuriseerd evolueert nog. Ingrediënten: water, GERSTEMout, hop, gist, suiker.
www.brouwerijleyesen.be,
Meivuurstraat 2 Herentals

€ 096210 977939

ten minste houdbaar tot 20-11-2028

SCHRIKWEKKENDE FIGUREN

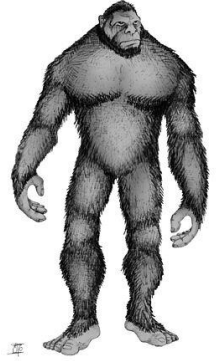
De yeti, mogyur, yeren of verschrikkelijke sneeuwman, een vermeende reusachtige primate in de Himalaya, in uiterlijk verwant aan de Bigfoot uit Amerika, wordt door de wetenschap nog steeds als een mythe beschouwd. Maar de lokale bevolking is overtuigd van hun bestaan.

Een weerwolf of lykantrop is een mythologische figuur die vooral in de Europese folklore voorkomt. Het gaat daarbij om een mens die 's nachts in een wolf verandert met als doel mensen en dieren te verslinden. De gedaanteverandering is in sommige verhalen vrijwillig, in andere tegen de wil van de betrokkene. De mythe van de weerwolf is onderwerp van talrijke horrorverhalen en -films.

Een vampier is een bloedzuigend, mythisch wezen dat voorkomt in tal van volksverhalen, boeken en films (Dracula,...).

De harpijen ("roofsters") (Grieks: ἄρπυιᾶ, harpyia; Latijn: harpeia) waren in de Griekse mythologie eerst de drie zeer mooie, gevleugelde dochters van Elektra en Thaumás. Later werden ze vervaarlijke wezens, meestal afgebeeld als roofvogels met scherpe klauwen.

En de verschrikkelijke figuur rechts beneden kennen jullie wel...



A Harry, wings disclosed.



BASKWADDER CRAFT CELLAR COLLECTION 2



Stijl: (Barrel-aged) Tripel

Alcoholpercentage: 14,5%

Kleur

Blond Goud **Amber** Koper Bruin Donker Bruin Zwart

Helderheid

- Helder
- **Wazig**
- Mistig
- Troebel
- Vlokken

Hoeveelheid schuim

- **Geen**
- **Weinig**
- Middelmatig
- Veel
- Overvloedig

Schuimstructuur

- Ongelijkmatig
- Gelijkmatisch
- Grote bellen
- **Kleine bellen**
- Dik
- Romig

Stabiliteit schuim

- **Snel weg**
- Middelmatig
- Niet snel weg
- Stabiel
- Wandklevend
- Niet wandklevend

Mondgevoel

Droog

- **Niet droog**
- Bitterdroog
- Alcoholdroog

Koolzuurgas

- **Plat**
- Normaal
- Sprankelend
- Prikkelend

Zwaarte (smaak)

- Licht
- Matig
- **Zwaar**

Sterkte (alcoholsmaak)

- Licht
- Matig
- **Sterk**

Aroma's

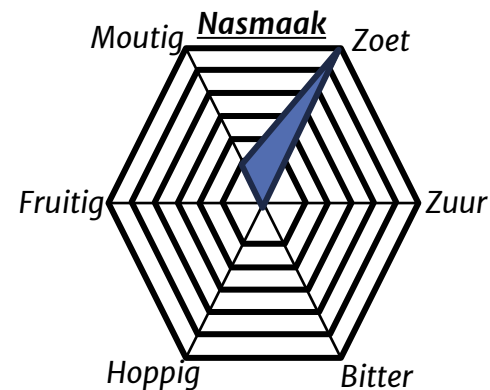
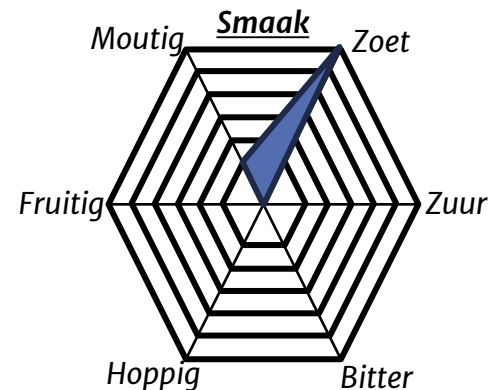
- Bourbon
- **Alcohol**
- Bitter
- **Whiskey (turf)**
- Hoppig
- Fruitig
- **Houtig**

- Koffie
- Chocolade
- Kruidnagel
- Geroosterd
- **Kruidig**
- Bosbes
- Karamel

- Kruidig
- Houtig
- Tarwe
- Vanille
- Pompelmoes
- Noten
- ...

Duur nasmaak

- Niet aanwezig
- Vluchtig
- Matig
- **Lange nasmaak**



WELK BIER SMAAKTE HET BESTE?



AGENDA

Onze activiteiten:

- *Za 16 november: Ledenfeest*
- *Vr 6 december: Proefavond*



In 2025:

- *Vr 31 januari: Proefavond*
- *Vr 21 maart: Proefavond*
- *Za 10 mei: Daguitstap*
- ...



Andere bieractiviteiten

- *Za 30 november: Marlou'se kerst en winterbierencarrousel (Zonhoven)*
- *Za 7 december: Bier en Gastronomie (Rubenshof, Alken)*



ZA 16 NOVEMBER: LEDENFEEST



Na 5 jaar BTCL is het tijd voor ons eerste ledenfeest!

Leden (en partners) zijn welkom op 16 november vanaf 18u30

All-in prijs van 55€ per persoon

Breughelbuffet met keuze uit 7 aangepaste bieren

Inschrijvingen volgen komende week via mail

ZA 7 DECEMBER: BIER EN GASTRONOMIE



Menu vorig jaar



BIER EN GASTRONOMIE

Zaterdag 2 december 2023 om 19 uur

Amuses :

Gerookte forel / tzatziki / schuim van
komkommer / crumble



Kroketje van oud Brugge & Tierentyn mosterd



Soepje van Noordzeekrab & Meestermengeling
by Maes

Menu :

Huis gemarineerde zalm / linzen / appel / dille
Griekse Yoghurt en kaviaar



Noordzeevis / buikspek / artisjok / oesterzwam
dashi



Filet van lers rund / Lambiek
Spitskool-vadouvan / witloof / selder



Jonagold / peperkoek / kaneelijs
Koude sabayon van Sauternes
Crumble van speculaas



Maes koffie en zoet

*Menu met aangepaste bieren en water
aan 75 euro p.p.*

*7 december om 19u in het Rubenshof
in Alken*

*Een culinaire avond met lekker eten en
aangepast bier*

Wij zorgen voor de aangepaste bieren.

*Binnenkort kan je reserveren bij het
Rubenshof via telefoon: 011/31 49 33
of via mail naar [info@rubenshof-
alken.be](mailto:info@rubenshof-alken.be).*

6 DECEMBER: KAAS EN BIER



Bij elk bier een aangepast kaas: 22€ voor leden en partner of 25€ voor niet-leden



DANK U VOOR UW AANDACHT!

Bedankt aan alle helpers!

Bier te koop:

Golden Witch & Tête de Mort Double IPA: 2€/33 cl

Baskwadder Cellar Series Collection 2.0 & Dark Master: 2,5€/33 cl

Maniac Koper: 4€/33 cl

Fantôme Saison: 8€/75 cl



BEER TASTING CLUB

LUMMEN

BRONNEN



<https://www.facebook.com/brambrass/>

<https://www.fantome.be/>

https://en.wikipedia.org/wiki/Fant%C3%B4me_Brewery

<https://www.facebook.com/BrasserieFantome/>

<https://bocq.be/nl/>

<https://www.brouwerij-demeester.be/nl>

<https://www.brouwerijvandijck.be/>

https://www.beersfromlimburg.com/breweries/brewery-visits-brewing-days/940363_brewery-visit-brouwerij-vandijck

<http://brouwerijleysen.be/>