



BEER TASTING CLUB

LUMMEN

THEMA VAN DE PROEFAVOND: KAAS EN BIER



LEDENFEEST



Na 5 jaar BTCL hebben we op 16 november ons eerste ledenfeest gevierd!

Aperitiefbier gevolgd door breughelbuffet met dessert en een keuze uit 7 aangepaste bieren

Gezellige avond met lekker eten!



AGENDA

Onze activiteiten:

- *Vr 31 januari: Proefavond*
- *Vr 21 maart: Proefavond*
- *Za 10 mei: Daguitstap*
- *Vr 6 juni: Proefavond*



ZA 7 DECEMBER: BIER EN GASTRONOMIE



Bier en Gastronomie

op zaterdag 7 december om 19 uur

aan 85 euro p.p. all-in (aperitief, hapjes, menu met
aangepaste bieren of wijnen, waters en koffie of thee)

Aperitief en 3 fijne hapjes

Salade van kreeft / dille-olie / mierikswortel / karnemelk

Noordzeevis / pompoen / bospaddenstoelen / jus met
kappertjes

Franse hoevekip / rode biet / selder / spitskool / oude port &
balsamico

Chocolade / espuma van espresso martini

Maes koffie en zoetjes

*Morgen 7 december om 19u in het Rubenshof in Alken
Een culinaire avond met lekker eten en aangepast bier
BTCL zorgt voor de keuze van de aangepaste bieren bij
de foodpairing.*



LIDGELD 2025



BTCL lid: €10

3 euro korting op elke proefavond

BTCL + Zythos lid: €30

3 euro korting op elke proefavond

4x Zytholoog/jaar (papier of digitaal)

Dezelfde prijs als vorig jaar

Uitnodiging volgt nog via mail



BTCL PET

Donker blauw 'Twilight Blue' met BTCL-logo op de voorkant

14 euro/stuk

1 maat: One size fits all

*Indien je interesse hebt, laat het ons alvast even weten.
Binnenkort volgt ook nog een mail*



VOOR WE ERAAN BEGINNEN...



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

KAAS EN BIER

Bij elk bier een aangepaste kaas en een stukje brood

De niet eetbare korst hebben we al afgesneden, dus van alle kazen met korst op je bord, is die ook eetbaar

“Kaas wordt soms gezien als een verwennerij waar je je schuldig over moet voelen...

...Wetenschappers ontdekten dat kaas een rol kan spelen bij het verbeteren van de (mentale) gezondheid en veerkracht.

Kaas zit vol eiwitten, vitaminen en mineralen. Het bevat vooral veel calcium en vitamine B12, die beide cruciaal zijn voor gezonde hersenen. Calcium helpt hersencellen om effectief te communiceren. Aan de andere kant is vitamine B12 nodig om onze zenuwcellen gezond te houden en neurotransmitters te produceren die onze stemming en cognitieve functies reguleren. Een tekort aan B12 kan leiden tot problemen als geheugenverlies en depressie...”



Nieuws Regio Sport Goesting Billie Podcast

RECENT VERKIEZINGEN BINNENLAND BUITENLAND GELD EN ZAKEN SHOWBIZ



© Getty Images

Onderzoek belicht de voordelen van kaas: goed voor je brein en je (mentale) gezondheid

Nieuw onderzoek heeft een verband gevonden tussen kaas en de gezondheid van onze hersenen. Experts suggereren het zuivelproduct de cognitieve functie kan stimuleren, vooral bij oudere volwassenen. Iemand zin in een kaasplankje?

KAASSOORTEN

Kaas wordt gemaakt van de melk van bijna alle gedomesticeerde herbivoren, meestal koe-, geiten- en schapenmelk. Verder wordt kaas ook gemaakt van buffel-, paarden-, kamelenmelk, rendierenmelk en jakmelk.

Kaas kan op vele manieren worden ingedeeld. De hoofdingrediënten van kaas zijn vocht, caseïne (een eiwit) en vet. Een indeling op vochtgehalte leidt tot drie hoofdtypen, harde (geperste) kazen, zachte (ongeperste) kazen en smeerkaas.

Er is rauwmelkse kaas en kaas die gemaakt is van gepasteuriseerde melk. Rauwmelkse kaas kan de listeria bacterie bevatten, die gevaarlijk kan zijn voor zwangere vrouwen.

Kazen verschillen in rijpingsduur. Sommige kazen, zoals cottage cheese, worden geheel niet gerijpt. Andere typen rijpen meerdere jaren. Door langer te rijpen wordt de kaas steeds harder.

Immense keuze aan kazen wereldwijd...



KAASSOORTEN



Harde kazen zijn kazen die niet smeerbaar zijn en stevig van binnen. Daarnaast zijn deze kazen minimaal twee maanden gerijpt. Bekende voorbeelden zijn Parmesan, Boeren Goudse, Cheddar en Emmentaler.



Halfharde kazen zijn kazen die zoals de naam al aangeeft, half hard zijn. Een bekend voorbeeld hiervan is Morbier of Passendale.



Roodflorakazen zijn kazen die niet rijpen met een schimmel zoals de wit- en blauwschimmelkazen maar met een bacterie. Hierdoor ontstaat de rode korst op de kaas. Bekende voorbeelden zijn Chaumes en Époisses.



Blauwschimmelkazen zijn kazen die rijpen met blauwschimmel. Deze schimmel rijpt in tegenstelling tot de witschimmelkazen van binnenuit. Bekende voorbeelden zijn Castello Blue, Cabrales of Roquefort.



Witschimmelkazen zijn kazen die voorzien zijn van een korst met een witte schimmellaag. Deze schimmellaag ontstaat tijdens het rijpen op die plekken van de kaas waar de schimmel die verwerkt is zuurstof krijgt. Deze kaas rijpt van buiten naar binnen. Bekende voorbeelden hiervan zijn Brie, Camembert of Saint-Aubin.



Geiten- en schapenkazen zijn kazen gemaakt van de melk van geiten of schapen. Geitenkaas is duidelijk herkenbaar aan zijn opvallende witte uiterlijk. Er zit namelijk geen caroteen in de melk. Een bekend voorbeeld van een geitenkaas is de Crottin. Schapenkazen worden gemaakt van de melk van schapen. Een van de bekendste voorbeelden hiervan is wel de Manchego uit Spanje.

Kaas	Voorbeeld	Smaak
Jonge harde (matig belegen)	Gouda, Edam, Cantal, Gruyère, Emmental, Salers, Cheddar	Gemiddeld smaakgehalte, strak
Oude harde (extra belegen)	Oude Goudse, Parmeggiano, Pecorino	Hoog smaakgehalte, zeer strak
Halfharde roodschimmel	Port Salut, Pont l'Eveque, Vacherin	Smaakgehalte redelijk hoog, monevoel filmend
Zachte roodschimmel	Reblochon, Munster, Epoisse	Hoog, smaakgehalte, rijpe tonen, filmend
Harde blauwschimmel	Roquefort, Gorgonzola, Stilton, Fribosa	zeer hoog smaakgehalte, rijpe tonen
Zachte witschimmel	Camembert, Brie, Brillat Savarin	Hoog smaakgehalte, filmend
Geitenkaas (zacht en halfhard)	Tomme de Chèvre, Caprotto, Crottin de Chavignol	Hoog smaakgehalte, frisse zuren

'Filmend' is een vol, romig, gevoel in je mond. Dat krijg je bijvoorbeeld van room, suiker of boter. Een **'strak'** mondgevoel is een beetje stroef en samentrekkend, zoals bijvoorbeeld bij het eten van citroen. Zo kan je voor elke smaak de smaakrijkdom en het mondgevoel vaststellen.

KAAS



Zullen vandaag NIET ingaan op kaas maken of productieproces



Hoe wordt
kaas gemaakt?



BRASSERIE DE BLAUGIES



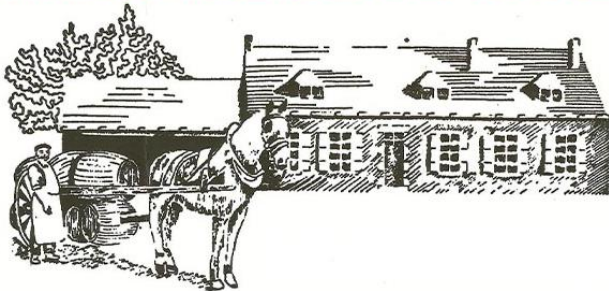
Ambachtelijke familiebrewerij opgericht in 1988 in Blaugies (deelgemeente van Dour) door Pierre-Alex Carlier en zijn vrouw Marie-Noëlle Pourtois.

Zijn liefde voor bier had hij van zijn vader en vooral zijn grootvader, die zelf ook brouwde.

Ondertussen heeft zijn zoon Kévin samen met zijn vrouw het beleid van de Brasserie op zich genomen en is Kévin ook de hoofdbrouwer



BRASSERIE DE BLAUGIES



BRASSERIE DE BLAUGIES



Met de start van de brouwerij in 1988 werd meteen geïnvesteerd in een professionele Meura-brouwinstallatie met een brouwcapaciteit van 750l per dag

In 2018 investeerde Kévin in een nieuw gebouw naast de kleine brouwerij, waar de nieuwe brouwzaal toelaat 4 keer per dag 3000 liter te brouwen.



BRASSERIE DE BLAUGIES



Zijn andere zoon Cédric opende in 2000 zijn grill-restaurant 'Le Fourquet' tegenover de brouwerij.



BRASSERIE DE BLAUGIES



Succesvol familiebedrijf dat ondanks hun groei de nodige aandacht voor kwaliteit en traditie heeft weten te behouden.

Export naar o.a. Nederland, Frankrijk, Canada, Amerika...



BRASSERIE DE BLAUGIES



LA VERMONTOISE

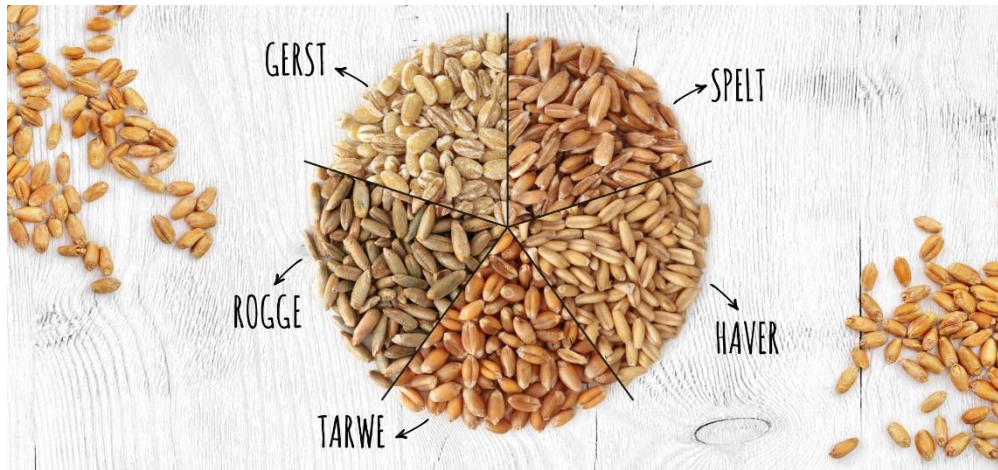


Een saison van 6 alc. vol%

Meer bepaald een spelt saison gehopt met Amerikaanse Amarillo hop.

Het gebruik van speltmout (naast de basis van gerstmout) zorgt voor meer kruidige toetsen en een zacht mondgevoel, terwijl de Amarillo hop zorgt voor verfrissende citrustoesten.

Het bier werd samen met Shaun Hill van Hill Farmstead Brewery uit Greensboro, Vermont (USA) ontwikkeld, vandaar ook de naam. Het wordt wel gebrouwen in Brasserie de Blaugies.



MAURICE – KAASMAKERIJ KARDITSEL

Kaasmakerij in Lummen, gespecialiseerd in productie en rijping van zachte geitenkazen met een natuurlijke korstflora

Opgericht in 2015 uit samenwerking tussen twee ervaren kaasmakers en geitenboerderij Goerenhof

Nu jonge ploeg van kaasmakers

Volgens traditionele Franse kaasambacht (handgeschept en droge zouting met de hand)

Uitkomst: Creatie van authentieke, rauwmelkse geitenkazen van hoogwaardige kwaliteit: ‘gezond, eerlijk en smaakvol’

MAURICE:

- *Biologische hoevekaas, rauwmelks, handgeschept, handmatig gezouten*
- *Romig, puur van smaak*



KAASMAKERIJ KARDITSEL : AMBACHT



HANDGEZOUTEN



RAUWMELKS

De kaasmakers van Karditsel verwerken binnen de 48 uur de melk uit de koeltank van geitenboerderij Het Goerenhof. De melk uit die tank heeft een temperatuur van 2 à 3 °C. Vervolgens wordt de melk in de kaasmakerij opgewarmd tot stremtemperatuur. Afhankelijk van het product is dat 22 °C of 34 °C. Dus geen pasteurisatie waarbij de melk tot 73 °C wordt opgewarmd en dan weer afgekoeld. Door de rauwmelkse verwerking blijven alle nuttige bestanddelen in de melk behouden, met name melkzuurbacteriën, gisten, schimmels, enzymen en vitaminen. Een garantie voor smaak en karakter en een kaas die blijft getuigen van de bodem waar de melk uit voortkomt.



IN HUIS GERIJPT

Karditsel rijpt met verschillende soorten bacteriën, gisten en schimmels. Ieder type kaas beschikt over zijn eigen biotoop met aangepaste temperatuur, luchtvochtigheid en luchtcirculatie om de gewenste micro-organismen tot ontwikkeling te brengen en ongewenste organismen te weren. Een professionele uitrusting, jarenlange ervaring en toewijding zorgen ervoor dat Karditsel de verschillende rijpingsprocessen kan beheersen. Al is dat met rauwe melk niet altijd even evident. Rauwe melk is, in tegenstelling tot gepasteuriseerde melk, een levend product, wisselend volgens het voer van de geiten en de seizoenen. *Rijpen is begrijpen.*



HANDGESCHEPT

KAASMAKERIJ KARDITSEL : GAMMA



ROSALIE

Met haar avondlijke zongloed geeft ze extra kleur en diepgang aan de Karditsel familie. Ze staat graag in de kijker met haar warm gekleurde geotrichumkorst en kan iedereen bekoren met haar frizure smaak.

Mild & frizuur



KAMIEL

Door zijn asgrijze geotrichumkorstje lijkt Kamiel misschien de oudste van de Karditsel familie, maar onder zijn gerimpelde velletje toont hij zijn ware aard: pure zachtheid en een frizure smaak.

Mild & frizuur



VIRGINIE

Een verrukkelijk, vers geitenkaasje dat volgens de traditionele methode met een polpel (louche) in de kaasvorm wordt geschept. Romig, puur van smaak en geschikt voor warme en koude bereidingen.

Vers, romig & puur



FLORENCE

– Natuur –

Een romige, handgeschepte geitenbrie met een mooie witschimmelkorst. De moederkloek van de Karditsel familie, zacht van smaak aan het begin van de rijping en karaktervol in een latere fase.

Romige geitenbrie



FLORENCE PROVENÇALE

– Met Provençalse kruiden –

Een romige, handgeschepte geitenbrie met een fijn laagje provençalse kruiden net onder de witschimmelkorst dat zorgt voor een subtiel zuiders cachet en de smaak van gehooide kruiden.

Kruidige geitenbrie



FLORENCE MARITIME

– Met zeeiwier –

Een handgeschepte geitenbrie met een fijn laagje gedroogd zeeiwier net onder de witschimmelkorst dat zorgt voor een subtiel Oosters tintje en een zilzige toets op een bedje van veredelde romigheid.

Zilzige geitenbrie



CYRIEL

2de plaats Biocaseus 2017

Cyriel is een prachtig gerijpt kaasje met een witschimmelkorst en milde smaak. Net als de Morbier uit de Jura bevat hij midden in het zuivel een fijn laagje voedingshoutschool (cendre).

Milde witschimmel met aslaagje



MATHILDE

Mooi gerijpt met een subtiel geotrichumkorstje dat smelt in de mond. In het midden zit een laagje vijgenconfituur verstopt dat het zuivel subtiel doordringt met de smaak van zoete vijg.

Subtiel zoet vijgenkaasje



AURÉLIE

Winnaar Biocaseus 2017

Gerijpt geitenrolletje, van het type St. Maure-de-Touraine, met een mooi geotrichumkorstje. Aurélie wordt droger en kleiner bij het ouder worden, maar wint aan karakter en smaakrijkdom.

Mild, gerijpt geitenrolletje



DÉSIREE

Een gerijpt geotrichumkaasje, van het type St. Marcellin, met een typisch gelige en rimpelige korst. Désiree leent zich uitermate voor warme toepassingen of als snoepje voor of na de maaltijd.

Mild & mooi gerijpt



BASIEL

Een vers, romig en smeerbaar geitenkaasje. Puur natuur of omgeven door gedroogde kruiden, peper of vijgen. Sowieso altijd verrassend en verfrissend.

Vers, romig & smeerbaar



FLORETTE

Een aanlokkelijk en fris kaasje dat door haar dunne laagje honing rond de korst en de mix van kleurrijke, eetbare bloemblaadjes daar bovenop meteen in het oog springt op iedere kaasschotel.

Zoet, fris & kleurrijk

COMBINATIE VAN BIER EN KAAS



Enkele handige vuistregels.

Tip: Proef eerst de kaas, dan de drank en dan opnieuw de kaas. Als je daarna nog steeds de finesses kan onderscheiden heb je een goede pairing!

- 1. Bieren van lage gisting (pils) en witbieren zijn goed te combineren met halfzachte kazen en zachte witschimmelkazen.*
 - 2. Een bier van spontane gisting, zoals geuze, combineert uitstekend met verse kaas eventueel ook met geitenkaas.*
 - 3. Zachte abdijkazen passen goed bij de ronde, zachte abdij- en trappistenbieren.*
 - 4. Blauwgeaderde kazen zijn meestal uitgesproken van smaak. Met wat zoetiger en/of lichtzure bieren komt die smaak nog meer tot zijn recht.*
 - 5. Rijpe, geaffineerde kazen verkiezen het gezelschap van een bier van hoge gisting.*
 - 6. Hoe straffer de smaak van de kaas, hoe straffer en complexer de smaak van het bier*
- Durven te experimenteren: contrast zoeken (zoete, romige kaas met ietwat zuur bier, zout en bitter....) of – omgekeerd – het complement zoeken (overeenkomende smaken, bv. zoetig en zoet...)*

LA VERMONTTOISE

Stijl: Saison

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

Zwaarte (smaak)

- Licht
- Matig
- Zwaar

Kruidia

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

Stabiliteit schuim

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

Sterkte (alcoholsmaak)

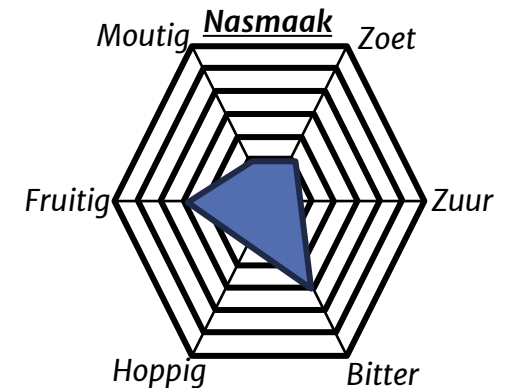
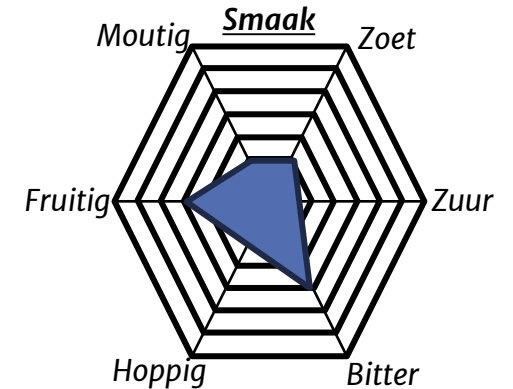
- Licht
- Matig
- Sterk

Duur nasmaak

- Niet aanwezig
- Vluchtig
- Matig
- Lange nasmaak



Check-in op 'Beer Tasting Club Lummen'





BROUWERIJ DE BOCK



Microbrouwerij opgericht in 2018 in Beveren door Pieter de Bock in zijn achtertuin

Pieter begon als manager bij brouwerij Affligem (eigendom van Heineken NV) en was van 2012 tot 2019 ook hoofdbrouwer bij Brouwerij Anders! in Halen.

In 2014 brengt hij zijn eigen bier 'Remi' op de markt



BROUWERIJ DE BOCK

*'Remi' verwijst naar de grootvader van Pieter: Remi de Bock
Remi was een hardwerkende tuinbouwer die op zijn 70-tig jaar nog
steeds vlot in het tuinbouwbedrijf van zijn zoon hielp.*

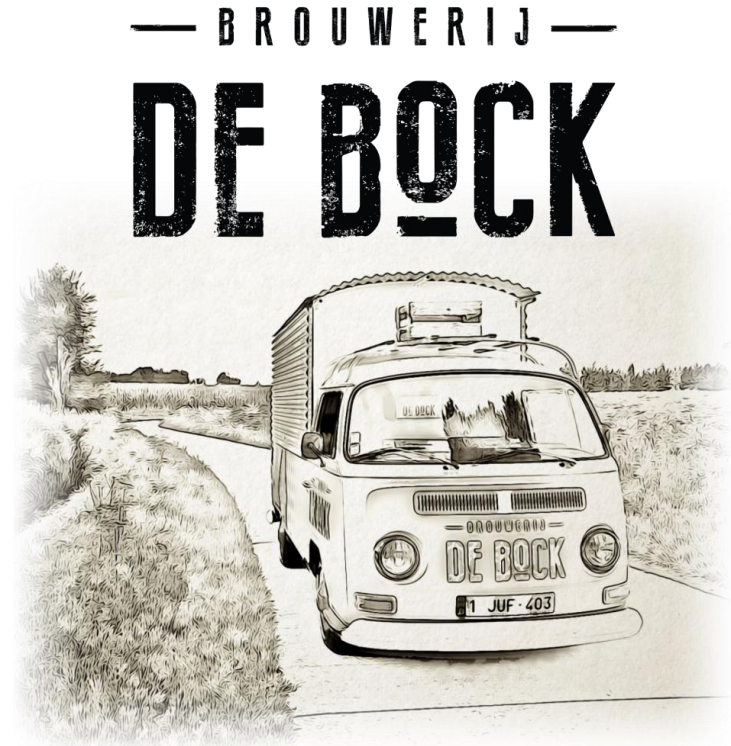
*Remi had schoenmaat 52 en het enige wat voor hem van schoenen
perfect was waren de Converse Allstars. Het ruitpatroon in zolen van de
schoenen zie je ook terug in het logo van de bieren.*



BROUWERIJ DE BOCK



Sinds 2021 zorgt Jordi Bruynseels voor marketing en in 2022 stapte ook Alain Dufait mee in het bedrijf. Alain heeft ook de nodige ervaring als manager in de moutindustrie en hij neemt nu het managementaspect op zich.



BROUWERIJ DE BOCK



In 2023 is geïnvesteerd in een nieuwe brouwerij met een productiecapaciteit van maar liefst 6000 l/dag in de KMO-zone Pareinpark in Beveren.

Eind maart van dit jaar is de nieuwe brouwerij dan ook officieel geopend.



BROUWERIJ DE BOCK



Desideer Bruynseels is de grootvader van Jordi Bruynseels. Desideer Bruynseels was in zijn actieve loopbaan een mecanicien in de haven van Antwerpen met de bijnaam 'Den Bruine'.

En Germain verwijst naar de grootvader van Alain Dufait



BROUWERIJ DE BOCK

Hun vaste gamma:



Plus nog heel wat bieren voor derden

HOPLA 713



Blond bier van 6,5 alc. vol%

Typisch Belgisch blond bier, verfrissend maar niet te zoet en niet te bitter.

Voor het eerst op de markt gebracht in 2022 ter ere van de 713^{de} verjaardag van de parochie Schrie(c)k, dus in opdracht gebrouwen voor de parochie St.-Jan Baptist in Schriek (deelgemeente van Heist-op-den-Berg)

Op geestelijk gebied was Schriek tot begin 14de eeuw afhankelijk van Beerzel, op 21 juni 1309 werd het erkend als zelfstandige parochie.



St.-Jan Baptist
Schriek



BRIE DE MEAUX – KAASMAKERIJ DONGE



Kaasmakerij in Dongé, net buiten Parijs

Gestart in 1930 door Etienne Dongé, drie generaties later wordt het bedrijf gerund door de broers Jean-Michel en Luc Dongé

BRIE DE MEAUX:

- In 1814 werd Brie verkozen tot ‘Le Roi des Fromages’*
- Brie des Meaux is dan ‘Koning van de Brie’s’*
- Gelijknamige stad Meaux – ten oosten van Parijs*
- De Brie de Meaux en de Brie de Melun zijn de enige twee brie-soorten die ook een AOC/AOP kwaliteitskeurmerk hebben, een appellation d'origine contrôlée, wat inhoudt dat strikt gereguleerd is welke melk, uit welk gebied gebruikt mag worden voor de kaas, en daarnaast hoe de kaas geproduceerd moet worden, en hoe lang de kaas moet rijpen.*
- Rauwe koemelk, handgeschept, 6 tot 8 weken rijping*
- Rustieke witschimmelkaas met dun korstje, en wat streepjes en rode of gele vlekjes*
- Vol en smeug van smaak, licht toets van paddestoelen*



BRIE DE MEAUX – KAASMAKERIJ DONGE

Witschimmelkaas of wittekorstkaas:
type zachte schimmelkazen met een witte, pluizige, donzige kaaskorst van penseelschimmel.

Bekende wittekorstkazen zijn brie en camembert.

Wordt gemaakt van zowel koemelk als schapen- en geitenmelk.

Enkele dagen rusten de kazen bij 15°C voordat ze gezouten worden en de witte schimmel op de korst gestrooid wordt. –vervolgens moeten de kazen nog enige tijd rijpen, een rijpe kaas is vloeibaar van binnen.

Enkele bekende witschimmelkazen zijn:
Frankrijk:

- Brie
- Camembert
- Chaource
- Coeur de Neufchâtel
- Brillat-Savarin

België: Keiems Bloempje



HOPLA 713

Stijl: Belgisch blond

Alcoholpercentage: 6,5%



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

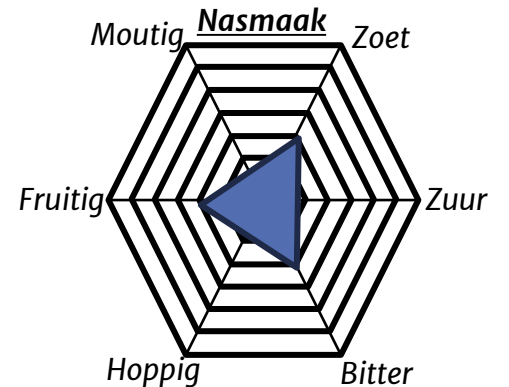
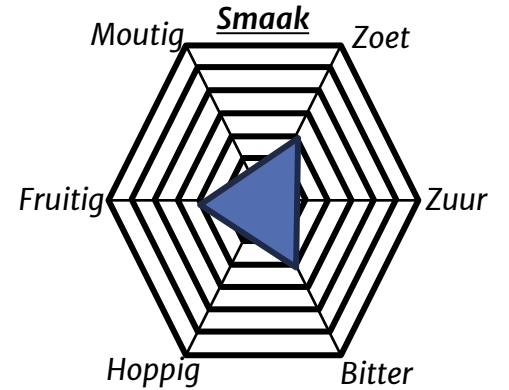
- Zuur
- Kruidig
- Citrus
- Gist
- Hoppig
- Moutig
- Honing

- Koffie
- Chocolade
- Lactose
- Geroosterd
- Kaneel
- Vanille
- Banaan

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

Duur nasmaak

- Niet aanwezig
- Vluchtig
- Matig
- Lange nasmaak





AMBREUS



‘Ambreus’ of ‘Geuzestekerij Ambreus’ opgericht in 2020 in Buizingen (deelgemeente Halle) door Bastiaan Driesen, Pieterjan Decoster, zijn broer Erik en hun vader Jean-Pierre.

Ondertussen helpt ook Patrick Driesen, de vader van Bastiaan, mee

Het viertal droomde al sinds 2018 over hun eigen geuze te maken.

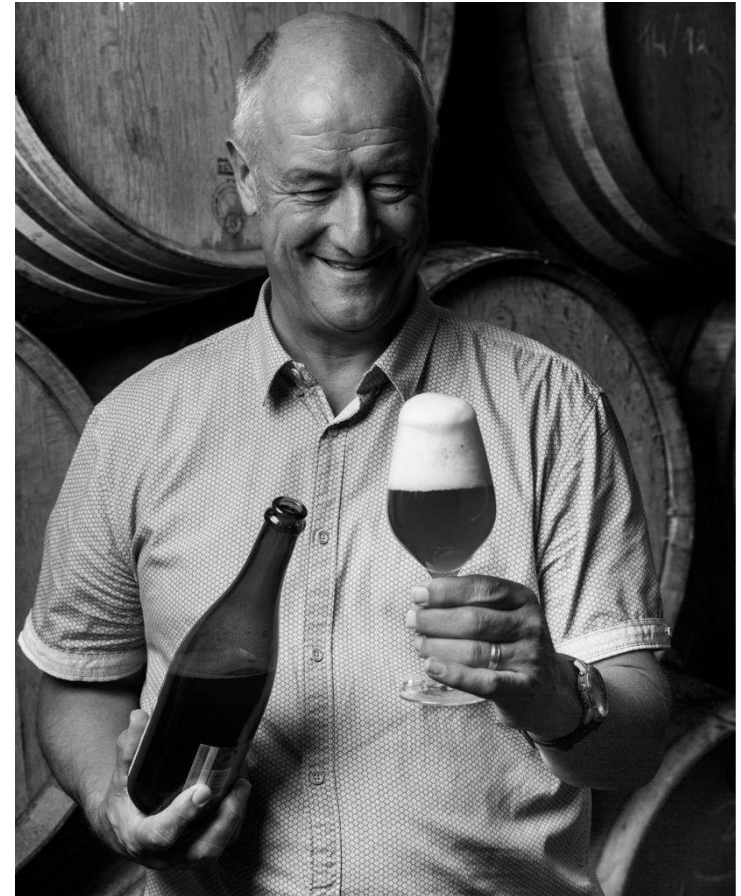


AMBREUS



Bastiaan heeft de stiel geleerd van 'Opa Geuze' Armand Debelder als jobstudent bij 3 Fonteinen

Armand is overleden in 2022 aan de gevolgen van kanker. Armand was een waar icoon uit de lambiekwereld o.a. bekend als geuzesteker bij Brouwerij 3 Fonteinen. Hij was ook één van de bezielers van het tweejaarlijkse lambiekevenement 'Toer de Geuze' en stond mee aan de basis voor de doorstart van HORAL: de Hoge Raad voor Ambachtelijke Lambiekbieren.



AMBREUS



Het viertal droomde al sinds 2018 over hun eigen geuze te maken maar om een Oude Geuze te kunnen steken is er echter lambiek nodig van 1, 2 en 3 jaar oud.

In 2020 werden de eerste 24 vaten gevuld met wort van Den Herberg (uit Halle, oa bekend van Oude Geuze Devillé), De Troch (uit Ternat) en Lindemans (Sint-Pieters-Leeuw).



AMBREUS

De garage van vader Jean-Pierre werd echter al snel te klein voor al de vaten. Daarom werd uitgeweken naar het voormalige café 'De Kleine Ardennen' in Buizingen.

Het café met bijhorende feestzaal werd grondig vernieuwd en omgebouwd om dienst te doen als stekkerij en opslagplaats

Begin dit jaar lagen er al 170 vaten, goed voor zo'n 13 500 liter lambiek.



AMBREUS



De stekerij Ambreus is voor het viertal een bijberoep.

De naam 'Ambreus' is een samensmelting van 'Ambrosia' en 'Geus'. Ambrosia, het goddelijke voedsel en drank van de Griekse goden, en Geus, een oude schrijfwijze van geuze uit de 17^{de} en 18^{de} eeuw, symboliseren samen een tijdloze en goddelijke drinkervaring.

In 2023 hun eerste 4000 flessen oude geuze gebotteld (met wat hulp van de collega's van 'Den Herberg' en 'De Troch'). In de toekomst willen ze ook nog een oude kriek op de markt brengen.



AMBREUS OUDE GEUZE



Oude geuze van 6,7 alc. vol%

Na het bottelen in 2023 en drie tot zes maanden in de warme kamer en nog eens 6 maanden om zijn volle smaak te ontwikkelen werd op 15 juni van dit jaar de Oude Geuze Ambreus gelanceerd.

Zachte geuze met subtiële fruittoetsen.

Ideaal voor bij een lekkere kaas!



MUNSTER ERMITAGE – KAASMAKERIJ COOPERATIVE DE L'ERMITAGE



Kaasmakerij Ermitage is onafhankelijke Coöperatie

Gestart in 1931 in bergketens van Oost-Frankrijk met meer dan 200 melkproducenten; inmiddels wordt melk ingezameld van 1000 producenten in regio's Grand-Est en Bourgogne Franche-Comté

9 productie- en rijpingslocaties

MUNSTER (ERMITAGE):

- *Ontstaan in 7^{de} eeuw; een van de oudste kazen in Europa*
- *Verbastering van 'monasterium' (monnikenklooster); in dorp in Elzas (dus niet stad Munster in Duitsland)*
- *Nu gemaakt in Elzas en Lotharingen*
- *Roodbacterie kaas met gewassen korst van rauwe of gepasteuriseerde koemelk*
- *Gedurende rijping licht gezouten en 'gewassen' in lauw pekewater, soms in combinatie met alcohol (marc de gewurztraminer)*
- *Sinds 1969 AOC-keurmerk, sinds 1996 AOP-beschermde oorsprongsbenaming*
- *Typische geur, kaas is vol en pittig*
- *Munster Ermitage: heerlijk smeug en romig. De geur is vol en krachtig. De kaas heeft een volle en pikante smaak.*



MUNSTER ERMITAGE – KAASMAKERIJ COOPERATIVE DE L'ERMITAGE



Gewassenkorstkaas, roodbacterie-kaas, ook wel roodflorakaas genoemd:

- Zachte kazen waarvan de korst is behandeld met een bepaalde vloeistof en niet door een schimmel, maar met behulp van een bacterie verder rijpt.*
- De korst kan van grijsachtig tot oranje tot rood gekleurd zijn.*
- Jonge kazen hebben een zeer dunne eetbare korst.*
- Oudere gerijpte kazen hebben een dikkere korst die meestal niet gegeten wordt.*
- Tijdens de productie en rijping van bepaalde kaassoorten ondergaan deze een oppervlaktebehandeling. De korst wordt dan “gewassen” of besproeid. Dit gebeurt met vloeistoffen als gedestilleerde drank, wijn, bier of pekewater. Hierdoor blijft de korst gedurende het rijpingsproces zacht.*
- Een belangrijke rol speelt daarnaast de bacterie Brevibacterium linens. Deze vormt aan het oppervlak van de kaas een oranje-rood, licht vettige kruimelige korst. Omdat de roodbacterie de overhand krijgt zullen ongewenste micro-organismen worden tegengehouden. Door deze wijze van rijping zal de kaas een sterkere geur en smaak ontwikkelen.*

Enkele bekende roodschimmelkazen zijn: Frankrijk

- Chaumes*
- Epoisses*
- Munster*
- Reblochon*
- Saint-Paulin*
- Vacherin*

Italië

- Taleggio*

Nederland

- Kernhem*
- Doruvel*

België

- Hervekaas*
- Pater Lievens*
- Kaasterkaas*
- Délice de Houblonnesse*
- Wijnendale*

AMBREUS OUDE GEUZE



Stijl: Oude Geuze

Alcoholpercentage: 6,7%

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
- Citroenzuur
- Hoppig
- Rozijn
- Fruitig
- Honing

Hoeveelheid schuim

- Geen
- Weinig
- Middelmatig
- Veel
- Overvloedig

Koolzuurgas

- Plat
- Normaal
- Sprankelend
- Prikkelend

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

Schuimstructuur

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

Zwaarte (smaak)

- Licht
- Matig
- Zwaar

Houtig

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

Stabiliteit schuim

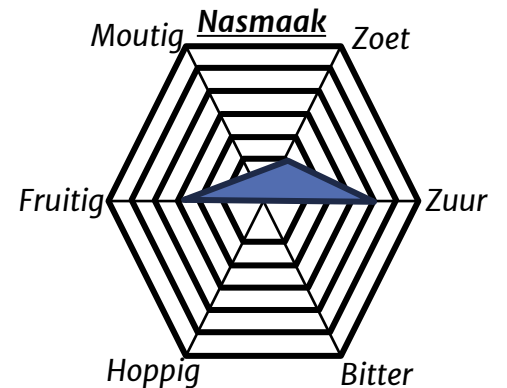
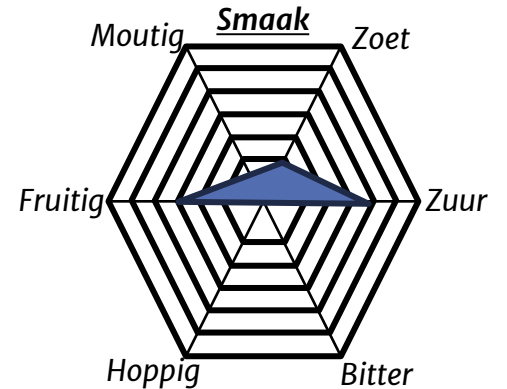
- Snel weg
- Middelmatig
- Niet snel weg
- Stabiel
- Wandklevend
- Niet wandklevend

Sterkte (alcoholsmaak)

- Licht
- Matig
- Sterk

Duur nasmaak

- Niet aanwezig
- Vluchtig
- Matig
- Lange nasmaak



PAUZE



AGENDA:

- *Vr 31 januari: Proefavond*
- *Vr 21 maart: Proefavond*
- *Za 10 mei: Daguitstap*
- *Vr 6 juni: Proefavond*



BROUWERIJ VANUXEEM

Bierfirma en drankenhandel uit Ploegsteert, deelgemeente van Komen-Waasten, vlakbij de Franse grens.

Een van de grootste drankendistributeurs in België, verdeelt zowel aan particulieren, horecazaken als andere drankcentra.

Verdeelt naast meer dan 850 verschillende bieren ook nog frisdranken, sterke dranken en wijnen



BROUWERIJ VANUXEEM



Verhaal start in 1906 met de overname van de brouwerij Gillebert door Henri Vanuxeem. In die tijd werd er tafelbier, pils, stout, export, pale-ale en bacchus gebrouwen.

Tot in 1966 door de concurrentie van de grote brouwerijgroepen de productie werd stopgezet. Vanaf toen werd het vooral een opslagplaats.

In 1983 werd er dan een kleine bierwinkel geopend (70 m²).



BROUWERIJ VANUXEEM



In 1986, het jaar van het bier in België, ging de bierfirma van start met de lancering van de Queue de Charrue oftewel Ploegsteert Oud Bruin.

En in 1987 neemt de 4^{de} generatie boers Alexandre en Arnaud Mahieu de zaak over.

Door de jaren uitgegroeid tot één van de grootste drankendistributeurs van Europa met meer dan 120 medewerkers en totale oppervlakte van 43.000 m² en export naar een 50-tal landen.

VANUXEEM
Brasserie - Brouwerij



BROUWERIJ VANUXEEM



Eigenlijk een bierfirma ondanks de naam 'Brouwerij'



In het verleden werd de oud bruin geproduceerd bij brouwerij Verhaeghe in Vichte. De blonde, rode en amber bij brouwerij Du Bocq in Purnode. En de tripel kwam van Brouwerij Van Steenberge in Ertvelde.

Momenteel komen alle bieren van Brasserie du Bocq.



BROUWERIJ VANUXEEM



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.

In de jaren '60 werd de boerderij en de huisbezorging van de bieren stopgezet. 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



PLOEGSTEERT TRIPEL



Ploegsteert Tripel of Queue de Charrue Tripel

Tripel van 9 alc. vol%

Typische Belgische tripel, hergist in de fles, mooie schuimkraag.

Licht zoete en kruidige smaak, mooi in evenwicht.

VANUXEEM
Brasserie - Brouwerij

BRASSERIE DU
BOCQ[®]
www.bocq.be

PETIT CAMEMBERT LABEL BLUE – KAASMAKER COÖPERATIE ISIGNY SAINT-MERE

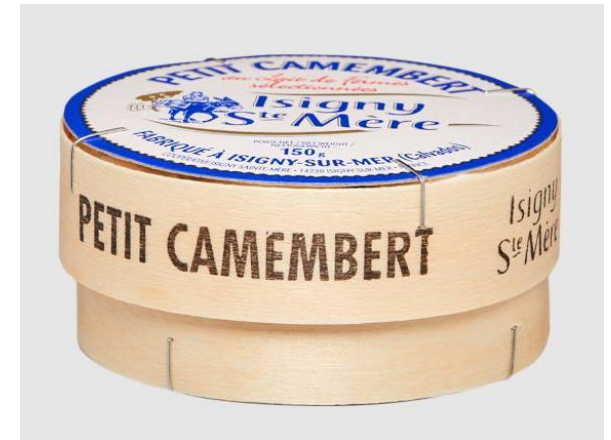
Kaasmakerij Coöperatie Isigny Sainte-Mère (Calvados streek)

Gestart in 1910 in Normandië – Frankrijk, met meer dan 100 melkproducenten

Ingevolge fusies van lokale coöperaties totstandkoming van 1 grote Coöperatieve zuivelfabriek en kaasmakerij 'Isigny Sainte-Mère'

CAMEMBERT:

- Zachte wittekorstkaas gemaakt in Normandië
- Traditioneel van rauwe, niet-gepasteuriseerd koemelk (maar om commerciële redenen nu ook van gepasteuriseerde melk)
- Kaasschimmel *Penicillium camemberti* wordt eroverheen gestrooid met daarover een dun laagje zout
- AOC/AOP-keurmerk
- Gewikkeld in papier en houten doosje (populierenhout)
- Mooie kleur en bedwelmend parfum



PLOEGSTEERT TRIPEL



Stijl: Tripel

Alcoholpercentage: 9,0%

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
- Gist
- Houtig
- Honing

Hoeveelheid schuim

- Geen
- Weinig
- Middelmatica
- Veel
- Overvloedig

Koolzuurgas

- Plat
- Normaal
- Sprankelend
- Prikkelend

- Koffie
- Chocolade
- Fruitig
- Kaneel
- Noten
- Houtig
- Moutig

Schuimstructuur

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

Zwaarte (smaak)

- Licht
- Matig
- Zwaar

- Kruidig
- Alcohol

- Mango
- Tarwe
- Vanille
- Pompelmoes
- ...

Stabiliteit schuim

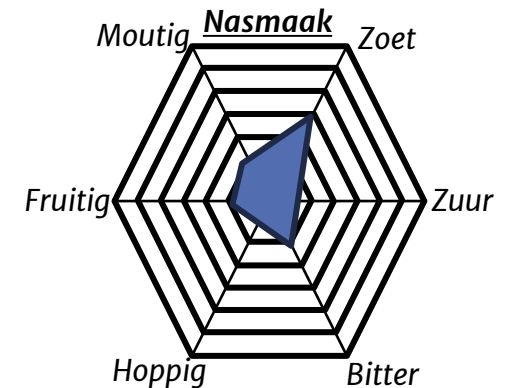
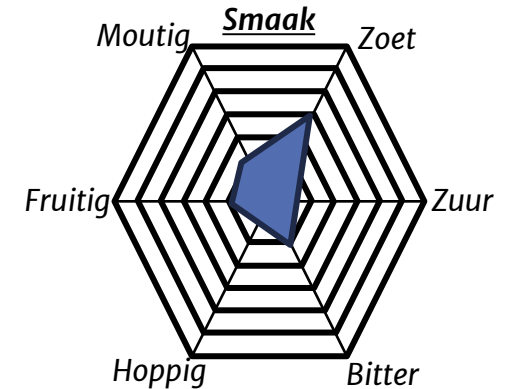
- Snel weg
- Middelmatic
- Niet snel weg
- Stabiel
- Wandklevend
- Niet wandklevend

Sterkte (alcoholsmaak)

- Licht
- Matig
- Sterk

Duur nasmaak

- Niet aanwezig
- Vluchtig
- Matig
- Lange nasmaak





BRASSERIE DE BELLEVAUX

Microbrouwerij/brewpub opgericht in 2006 in Bellevaux (deelgemeente Malmedy) door William Schuwer samen met zijn vrouw Carla Berghuis.

In 2007 hebben ze hun eerste bier op de markt gebracht

En sinds 2023 is de brouwerij onder leiding van hun zoon Tom



BRASSERIE DE BELLEVAUX



William 'Wil' was oorspronkelijk apotheker, maar dat beroep veranderde langzaam van medicijnmaker naar administrator/verkoper

Dus werd hij docent rechten aan de universiteit Maastricht

Maar hij wou toch meer de handen uit de mouwen steken, dus verhuisde hij samen met zijn gezin van uit Nederland naar een oude boerderij in de Ardennen om er rustieke brouwerij van te maken



BRASSERIE DE BELLEVAUX



Rustige locatie met buitenterras en ook een petanquebaan en kinderspeeltuin waar je in het weekend terecht kan voor een lekkere lunch.



BRASSERIE DE BELLEVAUX

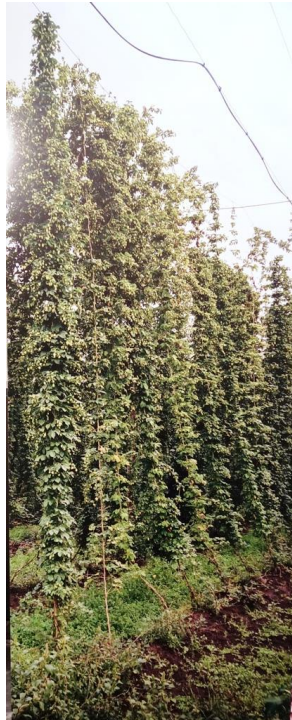


Ze organiseren ook wandelingen en mountainbiketochten die vertrekken vanuit de brouwerij



BRASSERIE DE BELLEVAUX

Ieder jaar organiseren ze hun eigen bierfestival 'Hopfest' waarvoor ze ook een jaarlijks bier 'Cuvée Hopfest' brouwen met o.a. de hop van het hopveldje naast de brouwerij



BRASSERIE DE BELLEVAUX



Maken ook hun eigen frisdranken: mojito, ginger ale, cassis, cuba libre, ice tea en tonic.



BRASSERIE DE BELLEVAUX



Hun vaste gamma:



BRASSERIE DE BELLEVAUX

Plus nog een 40-tal limited edition bieren...



MALMEDY QUADRUPLE



Quadrupel van 11 alc. vol%

Donkere, zachte quadrupel met aangenaam zoete moutsmaak.

Naast de alcohol proeft je er ook hazelnoot, karamel en rijp fruit in terug.



KALTBACH APPENZELLER – KAASRIJPERS KALTBACH GROT

Affineurs in Kaltbach zandsteengrot (kanton Luzern, Zwitserland)

Kazen komen van geselecteerde kaasmakerijen en worden grondig gekeurd voor affinage in de grot
Wereldwijd unieke rijping

APPENZELLER :

- Zwitserse harde kaas geproduceerd in het Appenzeller-land in het noordoosten van Zwitserland
- Wordt al 700 jaar gemaakt
- Kaltbach Appenzeller : grot-gerijpt, volvet, gemaakt met rauwe koemelk.
- Subtiel pittige smaak, mee te wijten aan het kwarts in de rots en de zorgvuldige omgang met de geheime, legendarische kruidenpekels (Kräutersulz) waarvan recept streng geheim is
- 7 maanden rijping in de grot



MALMEDY QUADRUPLE



Stijl: **Quadrupel**

Alcoholpercentage: 11,0%

Kleur

Blond

Goud

Amber

Koper

Bruin

Donker Bruin

Zwart

Helderheid

- Helder
- Wazig
- Mistig
- Troebel
- Vlokken

Mondgevoel

Droog

- Niet droog
- Bitterdroog
- Alcoholdroog

Aroma's

- Melkzuur
- Bourbon
- Zoet
- Aziijnzuur
- Moutig
- Amandel
- Geroosterd

Hoeveelheid schuim

- Geen
- Weinig
- Middelmatig
- Veel
- Overvloedig

Koolzuurgas

- Plat
- Normaal
- Sprankelend
- Prikkelend

Koffie

- Chocolade
- Kruidnagel
- Citrus
- Rum
- Gist
- Banaan

Schuimstructuur

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

Zwaarte (smaak)

- Licht
- Matig
- Zwaar

Kruidig

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

Stabiliteit schuim

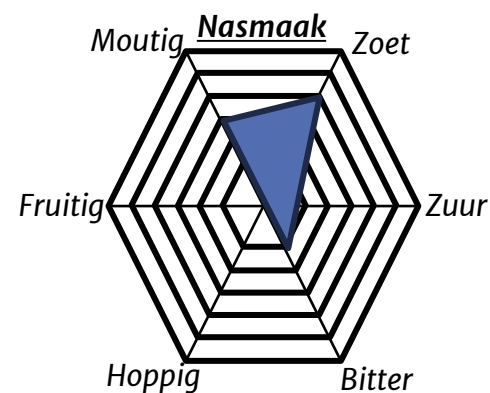
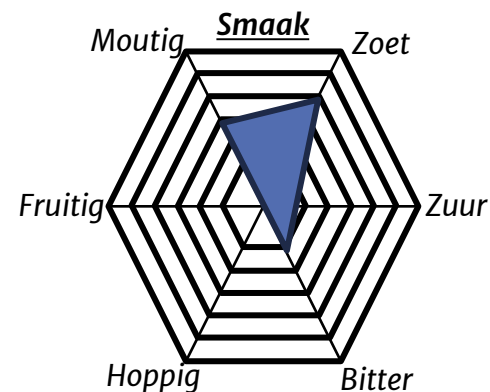
- Snel weg
- Middelmatig
- Niet snel weg
- Stabiel
- Wandklevend
- Niet wandklevend

Sterkte (alcoholsmaak)

- Licht
- Matig
- Sterk

Duur nasmaak

- Niet aanwezig
- Vluchtig
- Matig
- Lange nasmaak





BROUWERIJ DE HOPHEMEL



Limburgse brouwerij opgericht in 2020 door Geert Vandormael en Steven Broekx.

Brouwen sinds dit jaar op hun eigen brouwinstallatie in Hasselt. Voorheen vooral hun bieren zelf gebrouwen op de installatie van BRAUW, de Genkse stadsbrouwerij.

Elke maand een nieuw bier op de markt dat maar één keer wordt gebrouwen, steeds vernoemd naar een heilige.



BROUWERIJ DE HOPHEMEL



Jaarlijks brouwvolume rond de 80 hectoliter.

Sinds eind 2022 ook een gezellige taproom in Hasselt met maar liefst 12 bieren op tap, een goed gevulde activiteitenkalender, biertastings en events omtrent bier en foodpairing.



vrijdag 14 juli - Launch of the HopHemelse Beer-Cocktails

Op basis van onze Hop-jenever maakten we een Pommar Martin met Elzebeth Passiefruit Session Sour, en een Espresso Martini met Hilaris Maple Syrup Stout. De Hopgeveer-Tonic en virgin Dark'n Stormy maken onze cocktail-kaart compleet.

Op 14 juli stellen we ze aan jullie voor in primeur, daarna voor op de kaart.

vrijdag 21 juli - "Belgische Flight" voor de Nationale Feestdag

Dit jaar vieten we 192 jaar België en wij zijn opent Speciaal voor deze dag boksen we een exclusieve Belgische flight met drie uitzonderlijke Belgische bieren in de drinkkleur in elkaar. Welke bieren dat zijn verkopen we nog niet, aan u om te komen ontdekken, maar we gaan er absolute echte pareltjes in maken.

Doorlopend de hele dag, gratis toegang.

vrijdag 28 juli - TTO light: Les Intenables (F)

We schenken deze avond een vierde top-bieren van het Franse "Les Intenables Craft Beer". Beschikbaar van het vat, by the glass uit cans of gewoon een hele can voor uzelf. Meer info op www.lesintenables.com.

Doorlopend de hele avond, gratis toegang.

woensdag 2 augustus - Foodpairing by "Smoke 'n Flame"

Bart Cluytens maakt law & slow huisbereide BBQ-gerechten en wij hebben hem gestuurd om zijn grill-kunsten bij ons in de taproom op locatie te komen tonen. Hoe? Door hem uit te dagen om bij vijf van onze bieren een passend gerechtje voor u te maken.

Al een feestje? Check www.smokennflame.be.

Vanaf 90u - €45 pp. Plaatsen beperkt, reservatie verplicht.

vrijdag 11 augustus - oude bieren tasting

Proeven van 4 verschillende bieren van 2 of 3 verschillende jaargangen, onder de deskundige leiding van Geert en vergezeld van oude kaas en brood.

Vanaf 90u - €55/pp. Plaatsen beperkt, reservatie verplicht.

donderdag 17 tem zondag 20 augustus: Pukkelpop-actie

Speciaal voor Pukkelpop zongen wij voor beer-away bar in bibi! Spring voor je naar de wei gaat even bij ons binnen, en wij vullen je favoriete beer af op blik voor onderweg, ijskoud en vers van de tap. Omdat we weten hoe belangrijk "een favoriete leggen" is krijg trouwens iedereen die in het Pukkelpop-weekend een kant drinken en ons fair zijn bondje toont er zonnor een portie zolige Pukkelpopcorn bovenop. Smakelijk!

woensdag 30 augustus - Foodpairing by HopHemel

In augustus verwennen we jullie met een extra foodpairing! De formule is onderstaans gelend: vijf bieren met vijf aangepaste gerechtjes erbij. Wat je al dat ons motto "1+1=5" is? Schrijf je in, en ontdek met al je zintuigen wat we daar precies mee bedoelen!

Vanaf 90u - €45 pp. Plaatsen beperkt, reservatie verplicht.

zat en zon 2 & 3 september - "Saintruis Bierkoerse", St-Truiden

Begin september komt de top van de Belgische en internationale brouwers en blendars samen voor "Saintruis Bierkoerse" in de Gledende Woning in Sint-Truiden. Met o.a. Bokke (B), Side Project (USA), Tale (CHI), Garage (E), Symbolon (N) en Spartruis (B) kunnen we alleen maar bidden dat we erbij mogen zijn. Kunnen we stellen dat dat voor u een verplichte studietour is? Bestel snel uw tickets!



BROUWERIJ DE HOPHEMEL

Op onze daguitstap van zaterdag 5 oktober hebben we de brouwerij nog een bezoekje gebracht

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

Na een vijftal proevertjes toonde Geert ook zijn kookkunsten tijdens de lunch



BROUWERIJ DE HOPHEMEL



Elke maand een nieuw bier op de markt dat maar één keer wordt gebrouwen

Steven en Geert zijn naast brouwers ook allebei zytholoog. Continu op zoek naar vernieuwende combinaties van de basisingrediënten graan, hop en gist, al dan niet met toevoeging van kruiden, vruchten of andere additieven.

Eén van de 10 beste biercafés van België (Beer Awards Digitaal Festival). In 2022 'Beste nieuwkomer van het land' gewonnen en vorig jaar nog uitgeroepen tot 'Beste biercafé' volgens Belgian Beer Awards



BROUWERIJ DE HOPHEMEL



De namen van de bieren refereren naar één van de heiligen van de dag waarop het bier wordt gebrouwen. Hiervoor zijn de bekende scheurkalender 'De Druivelaar', alsook de ontelbare schilderijen en kunstwerken die van deze heiligen bestaan een onuitputtelijke bron van inspiratie.



BROUWERIJ DE HOPHEMEL



Langschakelich, hoppig, blond bier van hoge gisting. Verrijkt met Vla Kveik, een geavanceerde, Noorse biergist.
Brewer: DEBIE BIER

Ingrediënten: water, most (08837), hop (18124), mout (18125), framboos, hibiscus, kveik (0885), kveik (0886), kveik (0887), kveik (0888).

Receptuur bewaren. Serveren op 4°C in een groot glas, met lichtroest koffie.
Bereidingstermijn: 18-04-2023 tot 18-04-2024

Stuvia Brouwerij
Lummen, België
www.stuvia.be

OLIVIA
KVEIK SESSION IPA
ABV 4,2% | 18U 46 l + 33 cl

Froeg, blond bier van hoge gisting met infusie van framboos & hibiscus.
Brewer: DEBIE BIER

Ingrediënten: water, most (08837), framboos, hop (18124), mout (18125), framboos, hibiscus, kveik (0885), kveik (0886), kveik (0887), kveik (0888).

Receptuur bewaren. Serveren op 4°C in een groot glas, met lichtroest koffie.
Bereidingstermijn: 18-04-2023 tot 18-04-2024

Stuvia Brouwerij
Lummen, België
www.stuvia.be

RUMOLDUS
RASPBERRY HIBISCUS SAISON
ABV 4% | 18U 28 l + 33 cl

Hoppig, bitter, blond bier van hoge gisting.
Brewer: DEBIE BIER

Ingrediënten: water, most (08837), framboos, hop (18124), mout (18125), framboos, hibiscus, kveik (0885), kveik (0886), kveik (0887), kveik (0888).

Receptuur bewaren. Serveren op 4°C in een groot glas, met lichtroest koffie.
Bereidingstermijn: 18-04-2023 tot 18-04-2024

Stuvia Brouwerij
Lummen, België
www.stuvia.be

ANASTASIUS
DIPA
ABV 6% | 18U 81 l + 33 cl

Stevig, alcoholisch amberkleurig bier van hoge gisting met toevoeging van oak en Appelwoud van Met Aerns Paradijs.
Brewer: DEBIE BIER

Ingrediënten: water, most (08837), framboos, hop (18124), mout (18125), framboos, hibiscus, kveik (0885), kveik (0886), kveik (0887), kveik (0888).

Receptuur bewaren. Serveren op 4°C in een groot glas, met lichtroest koffie.
Bereidingstermijn: 18-04-2023 tot 18-04-2024

Stuvia Brouwerij
Lummen, België
www.stuvia.be

ADELHEID
OAKED CALVADOS BARLEY WINE
ABV 11,5% | 18U 46 l + 33 cl

Hoppig blond bier gedroogd met light-roasted koffie.
Brewer: DEBIE BIER

Ingrediënten: water, most (08837), hop (18124), mout (18125), framboos, hibiscus, kveik (0885), kveik (0886), kveik (0887), kveik (0888).

Receptuur bewaren. Serveren op 4°C in een groot glas, met lichtroest koffie.
Bereidingstermijn: 18-04-2023 tot 18-04-2024

Stuvia Brouwerij
Lummen, België
www.stuvia.be

CATHARINA
COFFEE IPA
ABV 4% | 18U 42 l + 33 cl

Hoppig, bitter, blond bier van hoge gisting.
Brewer: DEBIE BIER

Ingrediënten: water, most (08837), framboos, hop (18124), mout (18125), framboos, hibiscus, kveik (0885), kveik (0886), kveik (0887), kveik (0888).

Receptuur bewaren. Serveren op 4°C in een groot glas, met lichtroest koffie.
Bereidingstermijn: 18-04-2023 tot 18-04-2024

Stuvia Brouwerij
Lummen, België
www.stuvia.be

ZEPHYRINUS
MEXICAN SPICED STOUT
ABV 6% | 18U 39 l + 33 cl

Donker, hoppig bier van hoge gisting.
Brewer: DEBIE BIER

Ingrediënten: water, most (08837), framboos, hop (18124), mout (18125), framboos, hibiscus, kveik (0885), kveik (0886), kveik (0887), kveik (0888).

Receptuur bewaren. Serveren op 4°C in een groot glas, met lichtroest koffie.
Bereidingstermijn: 18-04-2023 tot 18-04-2024

Stuvia Brouwerij
Lummen, België
www.stuvia.be

VITALIS
BLACK IPA
ABV 6,6% | 18U 125 l + 33 cl

Licht gehopt, goudblond bier van hoge gisting.
Brewer: DEBIE BIER

Ingrediënten: water, most (08837), framboos, hop (18124), mout (18125), framboos, hibiscus, kveik (0885), kveik (0886), kveik (0887), kveik (0888).

Receptuur bewaren. Serveren op 4°C in een groot glas, met lichtroest koffie.
Bereidingstermijn: 18-04-2023 tot 18-04-2024

Stuvia Brouwerij
Lummen, België
www.stuvia.be

EGWIN
HOPPY PALE ALE
ABV 5,5% | 18U 47 l + 33 cl

Triple IPA is een extra sterk, extra bitter, extra hoppig blond bier van hoge gisting.
Brewer: DEBIE BIER

Ingrediënten: water, most (08837), framboos, hop (18124), mout (18125), framboos, hibiscus, kveik (0885), kveik (0886), kveik (0887), kveik (0888).

Receptuur bewaren. Serveren op 4°C in een groot glas, met lichtroest koffie.
Bereidingstermijn: 18-04-2023 tot 18-04-2024

Stuvia Brouwerij
Lummen, België
www.stuvia.be

ABRAAMIOS
DIPA
ABV 7,5% | 18U 42 l + 33 cl

Hoppig, bitter, blond bier van hoge gisting.
Brewer: DEBIE BIER

Ingrediënten: water, most (08837), framboos, hop (18124), mout (18125), framboos, hibiscus, kveik (0885), kveik (0886), kveik (0887), kveik (0888).

Receptuur bewaren. Serveren op 4°C in een groot glas, met lichtroest koffie.
Bereidingstermijn: 18-04-2023 tot 18-04-2024

Stuvia Brouwerij
Lummen, België
www.stuvia.be

ROSALIA
DIPA
ABV 5% | 18U 55 l + 33 cl

Blond, traibel, hoppig bier van hoge gisting met infusie van bloedappelsienap.
Brewer: DEBIE BIER

Ingrediënten: water, most (08837), framboos, hop (18124), mout (18125), framboos, hibiscus, kveik (0885), kveik (0886), kveik (0887), kveik (0888).

Receptuur bewaren. Serveren op 4°C in een groot glas, met lichtroest koffie.
Bereidingstermijn: 18-04-2023 tot 18-04-2024

Stuvia Brouwerij
Lummen, België
www.stuvia.be

CELINE
BLOOD ORANGE HAZY IPA
ABV 5,1% | 18U 30 l + 33 cl

Saison met toevoeging van krieksaus van 't KaDeuke uit Nieuwarkerken.
Brewer: DEBIE BIER

Ingrediënten: water, most (08837), framboos, hop (18124), mout (18125), framboos, hibiscus, kveik (0885), kveik (0886), kveik (0887), kveik (0888).

Receptuur bewaren. Serveren op 4°C in een groot glas, met lichtroest koffie.
Bereidingstermijn: 18-04-2023 tot 18-04-2024

Stuvia Brouwerij
Lummen, België
www.stuvia.be

STEPHANA
KRIEK SAISON
ABV 7% | 18U 37 l + 33 cl

Smakelijk met 't Smaghaal.
Brewer: DEBIE BIER

Ingrediënten: water, most (08837), framboos, hop (18124), mout (18125), framboos, hibiscus, kveik (0885), kveik (0886), kveik (0887), kveik (0888).

Receptuur bewaren. Serveren op 4°C in een groot glas, met lichtroest koffie.
Bereidingstermijn: 18-04-2023 tot 18-04-2024

Stuvia Brouwerij
Lummen, België
www.stuvia.be

ETHELBERT
MOTUEKA SMASH
ABV 7,4% | 18U 31 l + 33 cl

Blond, zwaar bier met toevoeging van druivensap.
Brewer: DEBIE BIER

Ingrediënten: water, most (08837), framboos, hop (18124), mout (18125), framboos, hibiscus, kveik (0885), kveik (0886), kveik (0887), kveik (0888).

Receptuur bewaren. Serveren op 4°C in een groot glas, met lichtroest koffie.
Bereidingstermijn: 18-04-2023 tot 18-04-2024

Stuvia Brouwerij
Lummen, België
www.stuvia.be

CORNELIUS
SOUR GRAPE ALE
ABV 6,1% | 18U 24 l + 33 cl

Hoppig, amberkleurig bier van hoge gisting.
Brewer: DEBIE BIER

Ingrediënten: water, most (08837), framboos, hop (18124), mout (18125), framboos, hibiscus, kveik (0885), kveik (0886), kveik (0887), kveik (0888).

Receptuur bewaren. Serveren op 4°C in een groot glas, met lichtroest koffie.
Bereidingstermijn: 18-04-2023 tot 18-04-2024

Stuvia Brouwerij
Lummen, België
www.stuvia.be

HIËRONYMUS
WEST COAST IPA
ABV 5,5% | 18U 105 l + 33 cl

Donker bier van hoge gisting met toevoeging van azelaarsap.
Brewer: DEBIE BIER

Ingrediënten: water, most (08837), framboos, hop (18124), mout (18125), framboos, hibiscus, kveik (0885), kveik (0886), kveik (0887), kveik (0888).

Receptuur bewaren. Serveren op 4°C in een groot glas, met lichtroest koffie.
Bereidingstermijn: 18-04-2023 tot 18-04-2024

Stuvia Brouwerij
Lummen, België
www.stuvia.be

HILARIUS
IMPERIAL MAPLE SYRUP STOUT
ABV 7,6% | 18U 37 l + 33 cl

THEOPHYLACTUS IMPERIAL STOUT

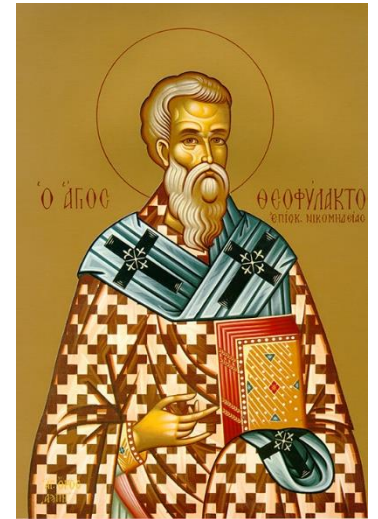
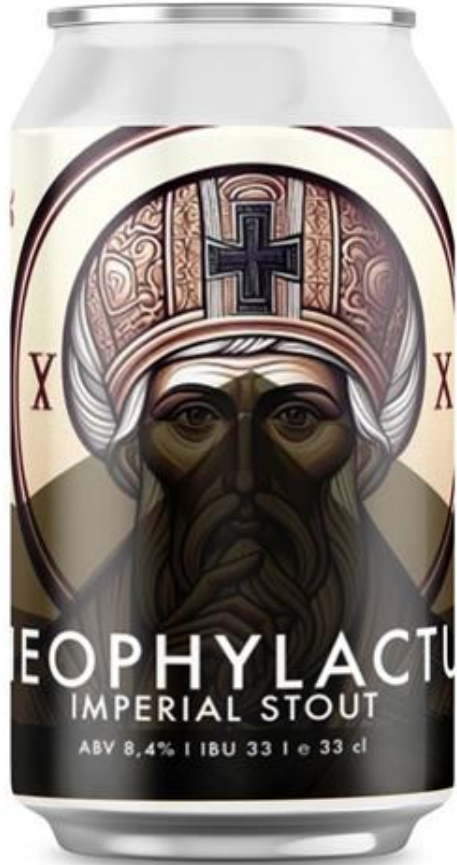


Imperial Stout van 8,4 alc. vol%

Vernoemd naar Theophylactus van Nicomedië, een heilige bisschop (ca 845) die zich vooral toewijdde aan de zorgen van de armen, wezen en weduwen. Toen hij keizer Leo de Armeniër ongezouten de waarheid had voorgehouden, werd hij door deze verbannen. Hij stierf in zijn ballingschap na dertig jaar van ontberingen.

Hij wordt herdacht wordt op 8 maart, de brouwdag van dit bier.

De eerste stout die in Hasselt is gebrouwen op hun eigen installatie. Bevat maar liefst 7 moutsoorten, kandijnsuiker en lactose. Een goed drinkbare stout met toetsen van koffie, chocolade en licht geroosterd bittere afdronk



GORGONZOLA DOLCE – KAASGROEP GRANAROLO

Granaloro Group is de belangrijkste Italiaanse melktoeleveringsketen, met daaronder een zuivelcoöperatie van meer dan 500 boeren en 14 productievestigingen in heel Italië

Maken diverse soorten kaas

GORGONZOLA :

- *Blauwschimmelkaas*
- *Gemaakt van volle koemelk uit het noorden van Italië die al sinds eeuwen vervaardigd wordt.*
- *AOP-keurmerk sinds 1996*
- *3 tot 4 maanden voordat de blauwschimmel goed rijp is; Penicillium glaucum schimmel geeft karakteristieke smaak*
- *Rauwe, zachte, romige kaas met toch wat pittige smaak*
- *Dolce : de substantie van de kaas is zo zacht, dat hij 'loopt' en niet in nette stukken gesneden kan worden.*



GORGONZOLA DOLCE – KAASGROEP GRANAROLO



Blauwaderkaas of Blauwschimmelkaas

- De melk wordt verwarmd tot 32°C en vervolgens met stremsel en druk gestremd.*
- De wrongel wordt in kleine stukjes gesneden en het water wordt uit de kaas verwijderd.*
- De schimmel wordt toegevoegd en de kaas wordt gezouten.*
- De blauwe aders ontstaan door de verdeling van de schimmel door de kaas van binnenuit.*
- De kazen worden eerst in een koele grot bewaard voor een korte periode, waarbij ook de korst nog gezouten wordt.*
- Daarna worden er met naalden gaten in de kaas geprikt, zodat er lucht bij kan om de schimmels beter te laten groeien.*
- De kazen rijpen verder in grotten, warmere voor snellere rijping, koude voor langzamer rijping.*

Enkele bekende blauwschimmelkazen zijn:

Frankrijk

- Bleu d'Auvergne AOC
- Bleu de Gex / Haute Jura AOC
- Bleu des Causses AOC
- Bleu du Vercors-Sassenage AOC
- Fourmes d'Ambert AOC / Fourmes de Montbrison AOC
- Rochebaron
- Roquefort AOC

België

- Achelse Blauwe

Europe

- Danish Blue
- Stilton
- Gorgonzola

OM AF TE SLUITEN: TIPS VOOR SAMENSTELLEN PERFECTE KAASSCHOTEL (BRON: KARDITSEL WEBSITE)



Hoeveel moet ik serveren?

Als richtlijn kun je 200 à 250 g kaas per persoon rekenen voor een kaasschotel als hoofdmaaltijd en 100 g kaas per persoon als dessert.

Als je kaas serveert bij een broodmaaltijd, houd dan een hoeveelheid aan van 20g kaas per stuk brood.

Welke kazen moet ik serveren?

Breng variatie in je kaasschotel door kazen te kiezen uit verschillende kaasfamilies. Denk aan:

- 1. Witschimmelkaas*
- 2. Blauwschimmelkaas*
- 3. Roodschimmelkaas*
- 4. Harde kaas, zoals Comté;*
- 5. Geitenkaas van Karditsel (Florence, Aurélie, Kamiel,...)*
- 6. Schapenkaas, zoals Manchego.*



THEOFYLACTUS IMPERIAL STOUT



Stijl: Imperial Stout

Alcoholpercentage: 8,4%

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

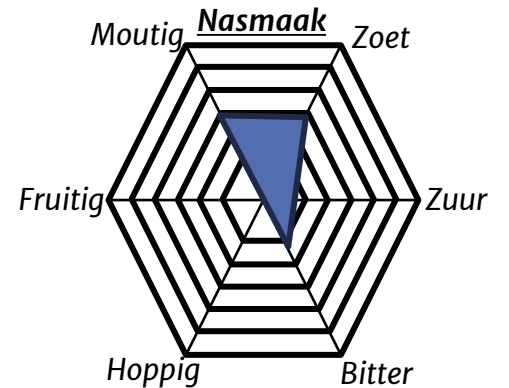
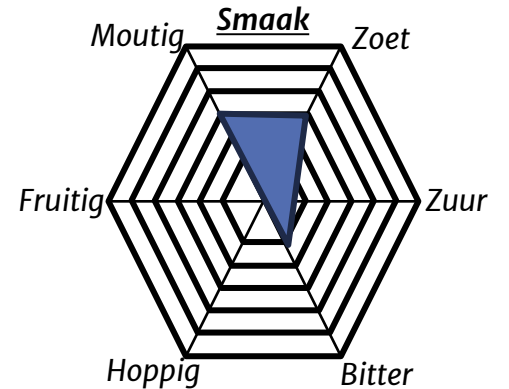
- Melkzuur
- Bourbon
- Zoet
- Azijnzuur
- Armagnac
- Amandel
- Houtig

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

- Kruidig
- Geroosterd
- Floraal
- Tarwe
- Whiskey
- Rozijn
- ...

Duur nasmaak

- Niet aanwezig
- Vluchtig
- Matig
- Lange nasmaak



WELK BIER SMAAKTE HET BESTE?



EN WELKE KAAS?

LIDGELD 2025



BTCL lid: €10

3 euro korting op elke proefavond

BTCL + Zythos lid: €30

3 euro korting op elke proefavond

4x Zytholoog/jaar (papier of digitaal)

Dezelfde prijs als vorig jaar

Uitnodiging volgt nog via mail



BTCL PET



Donker blauw 'Twilight Blue' met BTCL-logo op de voorkant

14 euro/stuk

1 maat: One size fits all

*Indien je interesse hebt, laat het ons alvast even weten.
Binnenkort volgt ook nog een mail*



AGENDA

Onze activiteiten:

- *Vr 31 januari: Proefavond*
- *Vr 21 maart: Proefavond*
- *Za 10 mei: Daguitstap*
- *Vr 6 juni: Proefavond*



31 JANUARI: VUUR EN VLAM





DANK U VOOR UW AANDACHT!

BEDANKT AAN ALLE HELPERS!

Bier te koop:

Ploegsteert Tripel: 2€/33 cl

Theophylactus Imperial Stout & Malmedy Quadrupel: 2,5€/33 cl

La Vermontoise & Hopla 713: 6€/75 cl

Ambreus Oude Geuze: 12€/75 cl



BEER TASTING CLUB

LUMMEN

BRONNEN



https://www.hbvl.be/cnt/dmf20241107_94477205

<https://brasserieblaugies.com/>

<https://brouwerijdebock.be/>

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

<https://www.vanuxeem.com/nl>

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

<https://www.brasseriebellevaux.be/nl/home/>

<https://hophemel.be/>

https://en.wikipedia.org/wiki/Theophylact_of_Nicomedia