



BEER TASTING CLUB

LUMMEN

THEMA VAN DE PROEFAVOND: BIEREN EN RIVIEREN



AGENDA

Onze activiteiten:

- *Za 10 mei: Daguitstap*
- *Vr 6 juni: Proefavond*
- *Vr 5 september: Proefavond*
- *Vr 31 oktober: Proefavond*

Andere activiteiten:

- *29 en 30 maart: Marlou'se Biercarrousel (Zonhoven)*



A poster for the Marlou'se Biercarrousel event. The background is a close-up of beer foam. At the top, it says "29 & 30 Maart 2025". Below that, it lists the schedule: "ZA 14u - 22u" and "ZO 14u - 20u". In the center, there is a cartoon character holding a beer. Below the character, the text reads "Marlou'se BIERCARROUSEL". Underneath, it says "25 brouwerijen iedere dag" and "Kinderanimatie". There are five stars below that. At the bottom, it says "100.0% Plezier" and "TERREINEN MARLOU DRANKEN HALVEWEG 119 • 3520 ZONHOVEN". A green starburst on the right says "Opbrengst voor Intesa Ter Heide Mediclowns". At the very bottom, there is a row of logos for various sponsors including Heineken, Carlsberg, and others.

ZATERDAG 10 MEI BTCL DAGUITSTAP



Zaterdag 10 mei plannen we een leuke daguitstap. Vertrek om 9u met de bus op de carpoolparking in Lummen. Tussen 18u-19u verwachten we terug te zijn.

Voormiddag: Bezoek aan Brouwerij The Musketeers in Sint-Gillis-Waas. Rondleiding en proeverij van 3 bieren (15cl)

Lunch met aangepast bier:

- Stoofvlees bereid met Troubadour Imperial Stout
- Vispannetje bereid met Troubadour Blond
- Gevulde groenten met ratatouille en parelcouscous (vegetarisch)

Namiddag: Bezoek aan SE10 Brewing in Hoboken (Antwerpen). Rondleiding en proeverij van 4 bieren (15cl) met optie voor extra proevertjes op eigen kosten

Inschrijven kost 60€ voor leden (en partners) of 70€ voor niet-leden en kan via e-mail tot en met zondag 4 mei. Er volgt ook nog een uitnodiging via mail!



VOOR WE ERAAN BEGINNEN...



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

BIEREN EN RIVIEREN



Elk bier komt van een brouwerij vlakbij een rivier

Historisch gezien voordelig niet enkel omwille van toegang tot voldoende water om mee te brouwen of te koelen na het koken maar ook omwille van eenvoudig transport van tonnen bier, maar ook ingrediënten zoals grote hoeveelheden mout





BRASSERIE CANTILLON



Familiebrouwerij en geuzestekerij opgericht in Anderlecht in 1900 door Paul Cantillon, wiens vader ook al brouwer was

Tot in 1937 was het enkel een geuzestekerij en werd de lambiek opgekocht bij andere brouwerijen

Momenteel staat Jean van Roy, de 5^{de} generatie brouwer aan het hoofd van de brouwerij



CANTILLON



BRASSERIE CANTILLON

Tot 1937 enkel geuzestekerij en in 1938 kocht Paul Cantillon een eigen brouwinstallatie samen met zijn zonen Marcel en Robert

Tijdens W.O.II viel de productie zo goed als stil en ook erna ging het lastig. In de jaren '50 kwam de brouwerij er wel terug bovenop kwam en kon opnieuw volop produceren en verkopen

Maar in de jaren '60 daalde de vraag naar gueuze en lambiek en verkocht Robert zijn deel van de brouwerij aan Marcel. Toen ook Marcel eind jaren '60 wou stoppen verkocht hij de brouwerij aan zijn schoonzoon Jean-Pierre van Roy



Familie Van Roy-Cantillon

BRASSERIE CANTILLON



Maar het begin was niet eenvoudig voor Jean-Pierre tot in 1978 maakte de brouwerij jaarlijks verlies. In 1978 besloot hij dan de lambiekbrouwerij voor het publiek te openen, zodat er wat extra inkomsten konden worden gegenereerd

Dit werd later het ‘Brussels Museum van de Geuze’

“Ik heb deuren ingetrapt om een fles te kunnen verkopen en nu trappen ze de deur van Brouwerij Cantillon in om er te kopen.” – Jean-Pierre Van Roy

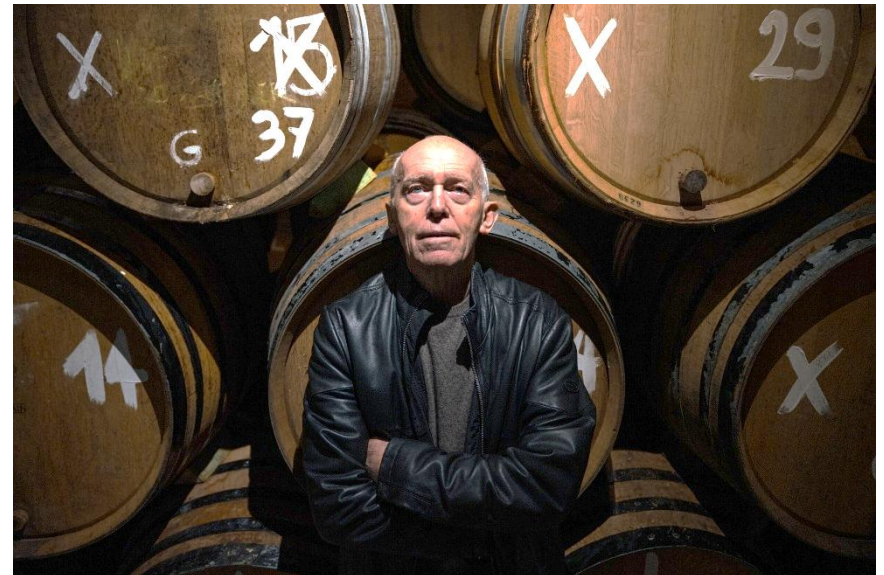


BRASSERIE CANTILLON



Door de lokale, nationale en internationale belangstelling begon de omzet te stijgen en vandaag is de brouwerij een van de bekendste geuzestekerijen ter wereld. Ondertussen is Jean-Pierre dan ook een echt icoon.

Jean-Pierre brouwde zijn laatste officiële batch in 2009. Zoon Jean Van Roy, die twintig jaar lang naast zijn vader werkte, leidt sinds 2003 de activiteiten van de brouwerij. Dus na meer dan 120 jaar is Cantillon nog steeds een onafhankelijk familiebedrijf.



BRASSERIE CANTILLON



In 2014 investeerde Jean in een extra opslagruimte om meer tonnen te kunnen laten rijpen, hiermee verdubbelde hij de effectieve productie.

Momenteel produceren ze 1700 hl per jaar, waarvan een groot deel voor de export



BRASSERIE CANTILLON



BRASSERIE CANTILLON



ASHANTI



Lambiek van 5,5 alc. vol%

Vernoemd naar de Ashanti-peper, ook wel bekend als Gorilla-peper, afkomstig uit centraal Afrika

Variant van Zwanze 2022, dat hetzelfde recept had, maar deze versie is iets meer gericht op de lambieksmaak

Samenwerking met 'Misao La Maison des Poivres' in Brussel, de gebruikte peper is ook terug gerecupereerd en wordt in hun winkel verkocht



MISA O



DE ZENNE

De Zenne (Frans: la Senne) is een Belgische rivier die op 123 meter hoogte ontspringt in het gehucht Naast (ten zuiden van Zinnik/Soignies) en daarna door Brussel stroomt, waar de rivier werd overwelfd.

Na 103 kilometer vloeit ze op een hoogte van 5 meter in Heffen aan het zogenaamde Zennegat (iets ten noorden van Mechelen) in de Dijle, samen met het Kanaal Leuven–Dijle.

Erg vervuild in verleden, ‘open riool’, leefbaarheid wel verbeterd sinds 15-tal jaren.

De Zenne is de langste rivier die alleen over het grondgebied van België stroomt.

De grote meerderheid van lambiekbrouwerijen situeert zich in de Zennevallei en in het Pajottenland.

De unieke micro-organismen die rond de Zenne hangen zouden hét geheim zijn van de geuze.



ASHANTI

Stijl: Lambiek

Alcoholpercentage: 5,5%

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

Smaken & Aroma's

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

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

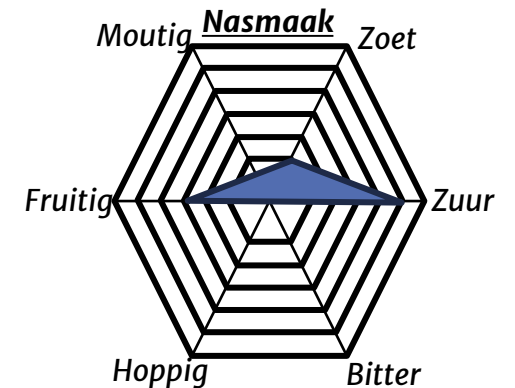
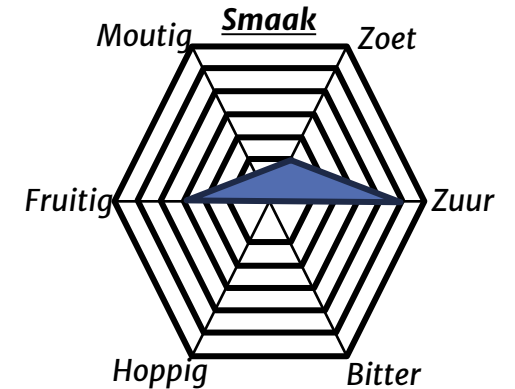
- Kruidig
- Alcohol
- Den
- Peper
- Vanille
- Pompelmoes
- Citrus
- ...

Duur nasmaak

- Niet aanwezig
- Vluchtig
- Matig
- Lange nasmaak



Check-in op 'Beer Tasting Club Lummen'





BROUWERIJ DE KLEM

Ambachtelijke microbrouwerij opgericht door Olivier Op De Beeck in Niel in 2016. Volgens de brouwer “Een uit de hand gelopen hobby”

Zoals zoveel brouwers, is Olivier eerst gestart met hobbybrouwen in 2012

Op zijn trouw in 2014 had hij een heel gamma van eigen bieren in de aanbieding voor zijn gasten, die vielen in de smaak en daarna is alles in stroomversnelling geraakt



BROUWERIJ DE KLEM



In 2016 officieel zijn eerste bier op de markt gebracht: Hellegat Blond

De naam van de bieren verwijst naar het gehucht 'Hellegat', gelegen in het zuiden van de gemeente aan de Rupel

Het logo verwijst naar de oude steenbakkerijen waar de Rupelstreek bekend voor stond in de vorige eeuw. Hij noemt zijn bieren ook wel 'steenbakkersbier'.



BROUWERIJ DE KLEM

Naast de brouwerij organiseert Olivier ook de jaarlijkse zomerbar 'Hellegat Hof'. Hij doet dat in samenwerking met Pegode VZW, een vzw die zich inzet voor tewerkstelling van mensen met een beperking

In de zomer worden er elk weekend concerten of andere evenementen georganiseerd.



BROUWERIJ DE KLEM



Hellegat bieren:



BROUWERIJ DE KLEM



Zoölogie collectie (limited edition)



Daarnaast brengt Olivier geregeld proefbrouwsels op de markt onder de naam 'Klem Craft Brew'

En nog een tiental bieren voor derden...

HELLEGAT TRIPEL



Hellegat Tripel is kruidige tripel van 8,5 alc. vol%

Het recept is gebaseerd op Hellegat Blond maar met meer mout, hop en kruiden

Dit bier combineert een volle moutsmaak met een intense hoppigheid en een kruidige toets van o.a. koriander- en sinaasappeltoetsen. Kortom een verfrissende gebalanceerde tripel.



HELLEGAT TRIPEL MET FOODPAIRING



Foodpairing in harmonie: Foreldip met tortilla

Deze dip op basis van gerookte zalm, ricotta en mierikswortel heeft een kruidige volle smaak. De Hellegat tripel die we hierbij serveren heeft naast moutige en hoppige toetsen ook dat kruidige.

Het gerecht en bier vullen met hun kruidige toetsen elkaar goed aan.



DE RUPEL

De Rupel is een korte, 12 km lange zijrivier van de Schelde die ter hoogte van Rumst ontstaat door de samenvloeiing van Nete en Dijle.

De Rupel stroomt door de gemeenten Rumst, Boom, Niel en Schelle die samen met Hemiksem de Rupelstreek vormen, alsook nog door de gemeenten Bornem, Puurs-Sint-Amands (Ruisbroek) en Willebroek, en mondt tegenover Rupelmonde van rechts in de Schelde uit.

Hoge bakstenen schouwen langs de oever van de Rupel getuigen van het steenbakkerijverleden in de Rupelstreek. Langs de oevers werd klei ontgonnen en ooit waren er meer dan 150 steenbakkerijen actief die bakstenen en Boomse dakpannen produceerden.

Vanaf 1975 gingen de meeste steenbakkerijen failliet door de opkomst van nieuwe bouwmaterialen, stijgende concurrentie en hogere energieprijzen.

De Rupelstreek was ook bekend voor zijn scheepswerven, maar ook deze industrie ging grotendeels teloor.



HELLEGAT TRIPEL



Stijl: Belgische Tripel

Alcoholpercentage: 8,5%

Kleur

Blond Goud Amber Koper Bruin Donker Bruin Zwart

Helderheid

- Helder
- Wazig
- Mistig
- Troebel
- Vlokken

Hoeveelheid schuim

- Geen
- Weinig
- Middelmatig
- Veel
- Overvloedig

Schuimstructuur

- Ongelijkmatig
- Gelijkmatig
- Grote belien
- Kleine belien
- 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

Smaken & Aroma's

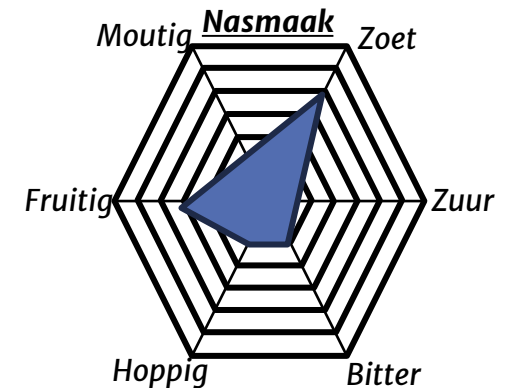
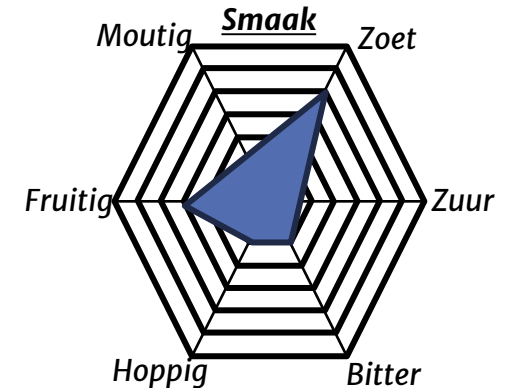
- Zuur
- Bitter
- Zoet
- Gist
- Hoppig
- Fruutig
- Honing

- Koffie
- Koriander
- Kruidnagel
- Geroosterd
- Houtig
- Floraal
- Banaan

- Kruidig
- Alcohol
- Sinaasappel
- Tarwe
- Vanille
- Pompelmoes
- Citrus
- ...

Duur nasmaak

- Niet aanwezig
- Vluchtig
- Matig
- Lange nasmaak





BROUWERIJ ALVINNE

Ambachtelijke brouwerij opgericht in 2004 in Ingelmunster, momenteel gevestigd in Moen (deelgemeente Zwevegem)

Tot in 2011 was het een picobrouwerij (nog kleiner dan een microbrouwerij)



ALVINNE

FLEMISH SOUR ALES & MORE

BROUWERIJ ALVINNE



Opgericht als vzw door Glenn Castelein en Davy Spiessens

Marc De Keukeleire werd op 1 januari 2010 de derde vennoot

Marc introduceerde zijn eigen gist, de Morpheusgist, waarmee nu alle Alvinnebieren gebrouwen worden



BROUWERIJ ALVINNE



Tot 2007 was de brouwerij gevestigd in Ingelmunster, daarna verhuisde ze naar Heule

Om de brouwcapaciteit van 450 hl/jaar naar 1500 hl/jaar te brengen, werd in 2010 een splinternieuwe 20 hl brouwinstallatie (de vorige was 5 hl) aangekocht in China.

In 2011 verhuisde de brouwerij van Heule naar Moen. Vanaf juli 2011 startte de productie daar in de nieuwe installatie en in oktober van dat jaar vond de officiële opening plaats.



BROUWERIJ ALVINNE

Team bestaat uit:

- Glenn Castelein: brouwer, bestuurder en barrel manager
- Marc De Keukeleire: gistmeester en special projects manager

Productievolume van 1500hl per jaar en beschikken oa over 5 foeders en meer dan 100 (wijn)vaten



BROUWERIJ ALVINNE

De naam verwijst naar de mythologie: alvinnen waren beeldschone gevleugelde vrouwen of gevallen engelen in de lucht of het water die de mens ten val probeerde te brengen door hem te verleiden

Die verhalen kwamen vaak voor in de buurt van de moerassen rondom kastelen (waaronder dat van Ingelmunster)

Logo verwijst naar een foeder



BROUWERIJ ALVINNE

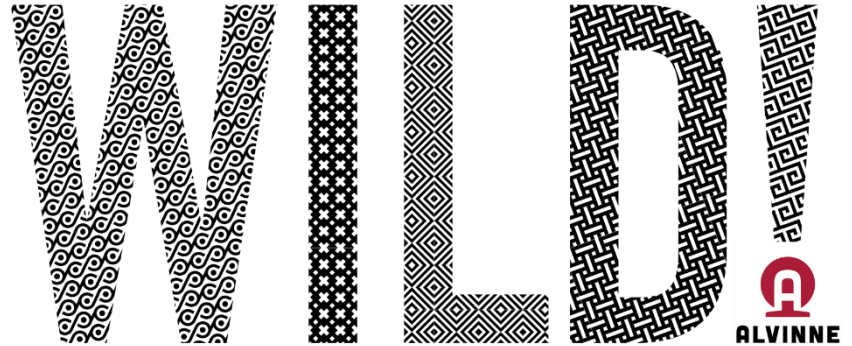


De brouwerij is sterk verbonden met hun eigen huisgist: de Morpheusgist. Hiermee kunnen zowel zure als niet zure bieren gebrouwen worden.

Marc, de gistfluisteraar, plukte in 2008 een gistcultuur uit de natuur in Auvergne (Frankrijk) en selecteerde, isoleerde en cultiveerde tot hij de gewenste eigenschappen bekwam.

*Het is een gistcultuur van *saccharomyces cerevisiae* en melkzuurbacteriën (*Lactobacillus*). Bij de niet zure bieren worden de (deels) bacteriën geïnactiveerd (door bvb verse hop toe te voegen).*

DARE TO GO



BROUWERIJ ALVINNE



Ook het hout van de vaten wordt gezien als een ingrediënt.

Vaten geven complexe smaken vrij van het oorspronkelijke ingrediënt (meestal wijn) en zorgen ook voor een langzame zuurstofinbreng in het bier.



BROUWERIJ ALVINNE



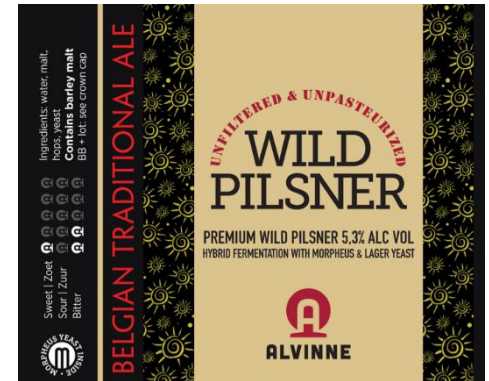
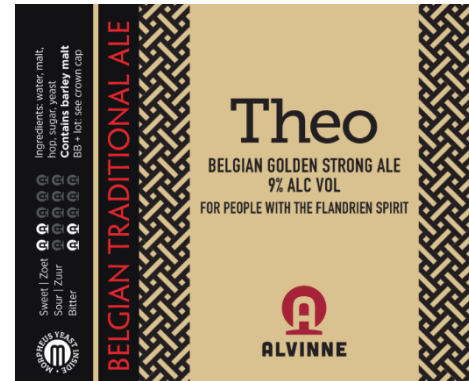
Sour ales (vaak ook in verschillende fruit-varianten):



BROUWERIJ ALVINNE



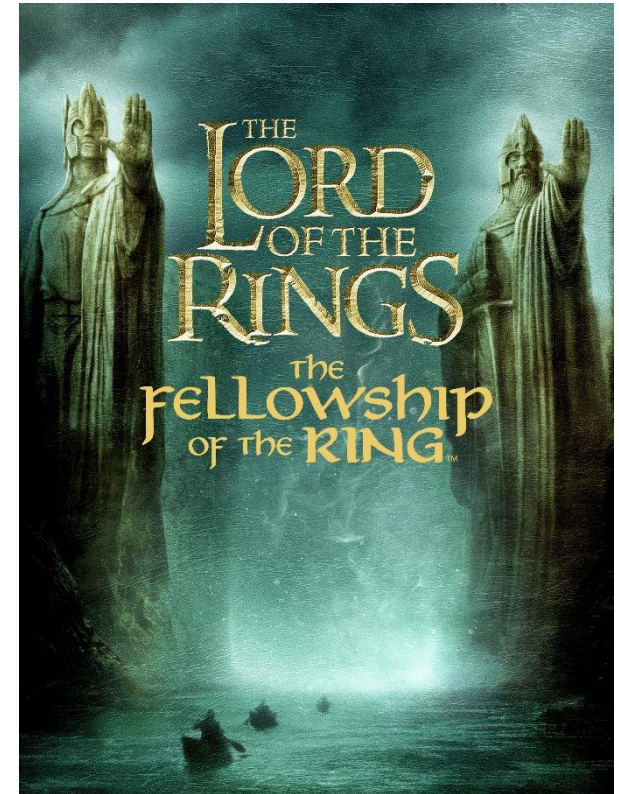
Traditionele bierstijlen:



En nog vele eenmalige, limited-edition bieren

BROUWERIJ ALVINNE

Alvinne's Fellowship of Exceptional Ales-reeks: Unieke bieren die eenmalig op de markt komen



PEACE & JOY OAK AGED 2022-2023



Barrel-aged winter ale van 10 alc. vol%

Op rode wijn vaten gerijpte versie van de Peace & Joy 2022. Naast de houttoesten merk je ook de typische lichtzure Morpheus-gist.

Peace & Joy is een bier gebrouwen voor de donkere maanden van het jaar. Het bier bevat kruidige en lichtzoete smaken. Elk jaar verandert het recept qua kruiden, fruit of suiker. In deze versie zit o.a. sinaasappelschil verwerkt.



KANAAL BOSSUIT-KORTRIJK

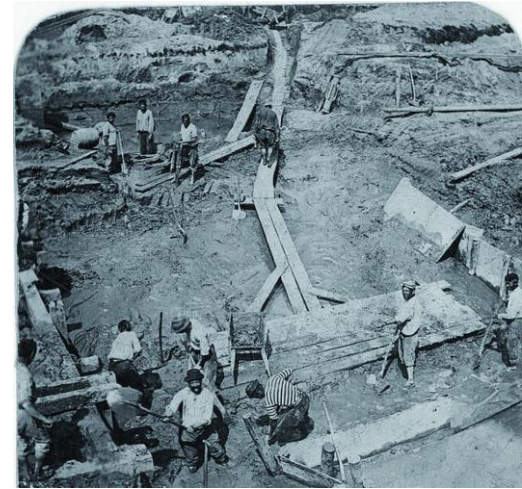


Het Kanaal Bossuit-Kortrijk is een kanaal in het zuiden van de Belgische provincie West-Vlaanderen.

Het is 15 km lang en verbindt de Schelde te Bossuit met de Leie te Kortrijk.

Het werd met de spade gegraven tussen 1875 en 1861 door 1200 arbeiders, met de hulp van 40 trekpaarden om de aarde af te voeren.

Het kanaal telt meerdere sluizen en bevatte destijds ook een sloopstunnel, het Souterrain Zwevegem-Moen.



PEACE & JOY OAK AGED 2022-2023



Stijl: Barrel Aged Winter Ale

Alcoholpercentage: 10,0%

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

Smaken & Aroma's

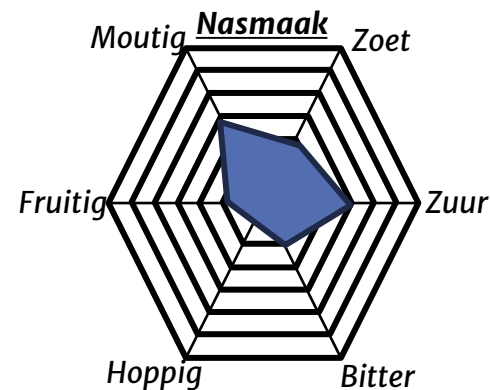
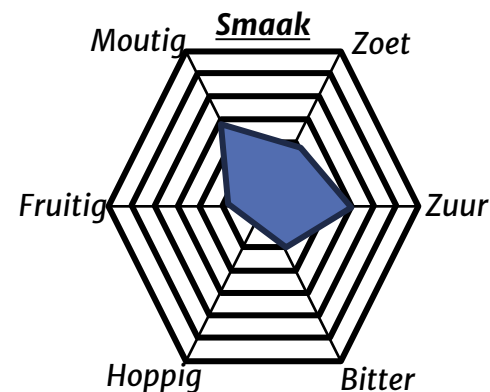
- Zuur
- **Moutig**
- Zoet
- Gist
- Hoppig
- Fruitig
- Honing

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

- Kruidig
- **Alcohol**
- Den
- Tarwe
- Vanille
- **Rode Wiin**
- Citrus
- ...

Duur nasmaak

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



PAUZE



AGENDA:

- *Za 10 mei: Daguitstap*
- *Vr 6 juni: Proefavond*
- *Vr 5 september: Proefavond*
- *Vr 31 oktober: Proefavond*



BRASSERIE {C}

Brouwerij opgericht in 2012 in Luik door twee vrienden François Dethier en Renaud Pirotte.

Ook wel bekend als 'Brasserie Curtius'

François en Renaud hebben elkaar leren kennen tijdens hun agronomie (landbouwkunde) studies



BRASSERIE



BRASSERIE {C}

Al tijdens hun studies gestart met bier te brouwen als hobby in de garage van François

In 2012 hun eerste bier 'Curtius' classic op de markt gebracht en meegedaan met 'Starter!' een televisieprogramma van RTBF. Deze realityshow had als doel toekomstige ondernemers te coachen en hen te helpen hun project te lanceren

Ze hebben meteen de show gewonnen en daarmee heel wat steun (en gratis publiciteit) gekregen om hun brouwerij op te starten



BRASSERIE {C}

In 2012 verhuisden ze al naar een nieuw pand in de Luikse wijk Saint-Léonard

Maar door de show waren ze genoodzaakt om al snel een nieuwe locatie te zoeken om verder te kunnen groeien, dat werd het Béguinage du Saint-Esprit, een gebouw uit 1611 in het centrum van Luik. Sinds 2014 zijn ze daar aan het brouwen en is er hun bar-restaurant gevestigd.



{LE RESTO C}

by BRASSERIE {C}



BRASSERIE {C}

In 2019 keert Brasserie C terug naar haar roots en opent een nieuwe moderne brouwerij 'Fabrique {C}' in de wijk Saint-Léonard.

Sinds 2020 brouwen ze ook al hun bieren zelf. Voorheen werkten ze ook samen met 'Brasserie Trois Fourquets' uit Gouvy (Brouwerij Lupulus sinds 2016) en Belgo Sapiens Brewers uit Nivelles.



Lupulus



JUST FABULUS!

BRASSERIE {C}

De oude installatie in het historische Béguinage du Saint-Esprit wordt wel nog steeds gebruikt voor bieren in kleine oplages o.a. hun 'Sauvage' reeks van wilde fermentatie bieren.

Alles te samen een productie van 10 000 hl in 2024 en een team van een 40-tal werknemers



SAUVAGE



BRASSERIE {C}



Curtius-reeks:



Smash-reeks:



BRASSERIE {C}

Savage-reeks: Limited edition zure bieren



NEIPA SOUR



PORTER SOUR



ELDERFLOWER SOUR



MANGO TROPICAL SOUR



LEMON AND LICORICE



KAMPOT SOUR



BLUEBERRY AND ROSEMARY SOUR



PEACH TEA SOUR



BASIL & STRAWBERRY



GARDEN SOUR

BRASSERIE {C}



SOWA of de 'SODas Wallons' gamma van limonades



Paola (cola)



Smash-gin



CURTIUS TRIPLE



Curtius Triple is een tripel van 9 alc. vol%

Een fruitige, lichtzoete tripel met een pittig, kruidig karakter

Curtius Triple 'biedt een kracht die de avontuurlijke bierliefhebber zeker zal bekoren'



CURTIUS TRIPLE MET FOODPAIRING



Foodpairing in harmonie: Maaslandse ham met rucola en groene olijvensaus

Maaslandse rauwe ham is een erkend streekproduct van slagerij Slootmaekers uit Neerharen. Deze ham wordt minstens 7 maanden gedroogd en bevat geen kleurstoffen of bewaarmiddelen. Het slaatje met rucola en groene olijvensaus geeft aan het gerecht nootachtige, kruidige toetsen. De Curtius tripel die we hierbij serveren heeft een fruitige, licht kruidige smaak en komt heel verfrissend over bij het gerecht.

Zowel het gerecht als bier hebben kruidigheid als dominante smaak.



DE MAAS

De Maas (Frans: la Meuse) is een 950 kilometer lange rivier in West-Europa.

De Maas ontspringt in Frankrijk en stroomt daarna door België en Nederland.

In Nederland is de Maas de zuidelijkste van de grote rivieren en mondt ze via de Nederlandse rivierdelta uit in de Noordzee.

Voor meer dan 7 miljoen mensen in Nederland en België is het drinkwater uit de kraan afkomstig uit de Maas. In België gebeurt dat vooral via het Albertkanaal naar Antwerpen. Een te lage waterstand van de Maas kan dus tot drinkwaterschaarste leiden.

Anderzijds is de Maas berucht voor zijn overstromingen, o.m. in 1993 en 1995, en meer recentelijk in 2021.

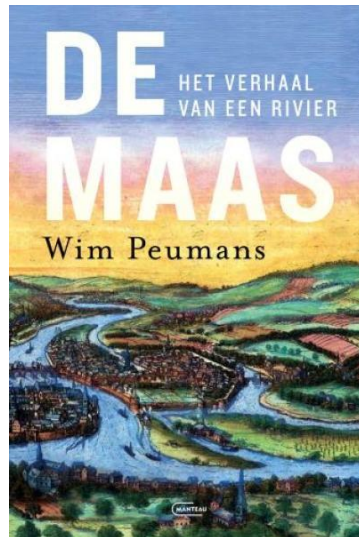


DE ONBEREKENBARE MAAS....



In 1993 redde VRT-journalist Rudi Vranckx het leven van boer Monnissen. De landbouwer was in de Maas gesukkeld toen Vranckx er een reportage aan het draaien was over de zware overstroming. We willen u dit hilarisch filmpje niet onthouden....

Bron: TVL 2018



Verdere lectuur:



[Link](#)

CURTIUS TRIPLE



Stijl: Belgische 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

Smaken & 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
- **Citrus**
- ...

Stabiliteit schuim

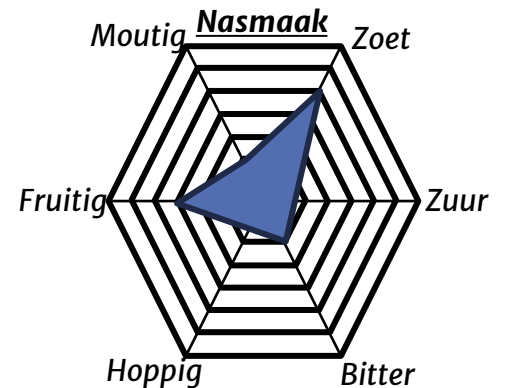
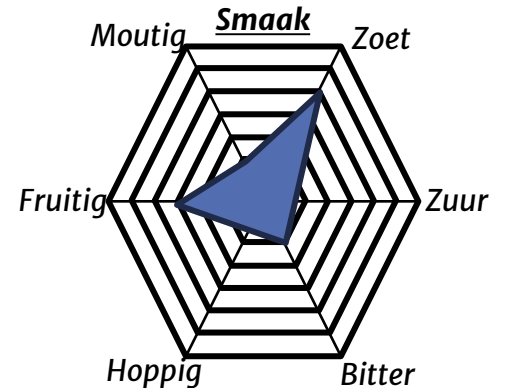
- **Snel weg**
- Middelmatic
- Niet snel weg
- Stabiel
- Wandklevend
- Niet wandklevend

Sterkte (alcoholsmaak)

- **Licht**
- Matig
- Sterk

Duur nasmaak

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





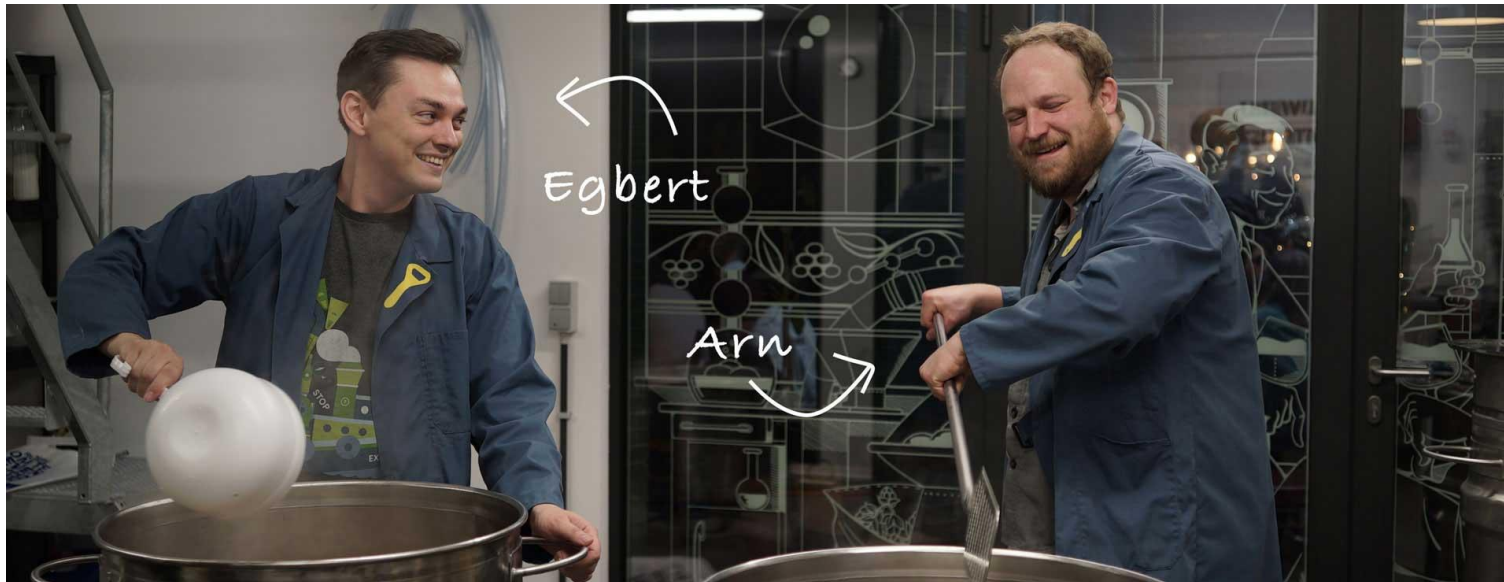
BROUWERIJ RUIMTEGIST



Microbrouwerij opgericht in 2018 in Kortrijk door Egbert Glorieux en Arn Simoens

Egbert en Arn zijn al lang boezemvrienden en volgden allebei opleiding tot brouwer en zytholoog

Na enkele jaren hobbybrouwen gestart met de brouwerij



BROUWERIJ RUIMTEGIST



In 2018 na een crowdfunding het pand van koffiebar deDingen in Kortrijk gekocht, waar voorheen een banketbakkerij gevestigd was, samen met Erik Coene en Elke Herrebaut (baristas in de koffiebar).

De koffiebar/café biedt nu ook de bieren van de brouwerij aan

Achterin het café, in het oude bakkersatelier, is de brouwerij gevestigd



BROUWERIJ RUIIMTEGIST



De brouwerij werkt bewust kleinschalig en ambachtelijk. Ze richten zich vooral op de korte keten: lokale ingrediënten en lokale afzetmarkt.

Het brouwen in de stadsbrouwerij doen ze op een brouwinstallatie van slechts 300 liter. Met drie gistvaten kunnen ze ter plaatse 1200 liter bier produceren.



BROUWERIJ RUIIMTEGIST



Volgens de Kortrijkse archieven was er al een brouwerij in de 16^{de} eeuw genaamd 'Den Anker' en later brouwerij 'De Noble' met hetzelfde adres (Budastraat 12). Het Buda-eiland is omringd door de Leie en er werd toen met Leiewater gebrouwen.

Voor de grote volumes werken ze samen met 'The Brew Society' uit Kortrijk



BROUWERIJ RUIMTEGIST



Sinds eind 2023 begonnen met barrel-aging van hun bieren

In januari van dit jaar ook een gezellig terras vlak voor hun brouwerij geopend.



BROUWERIJ RUIMTEGIST

Hun vaste gamma:



En nog enkele limited edition barrel aged versies van de Obsquur

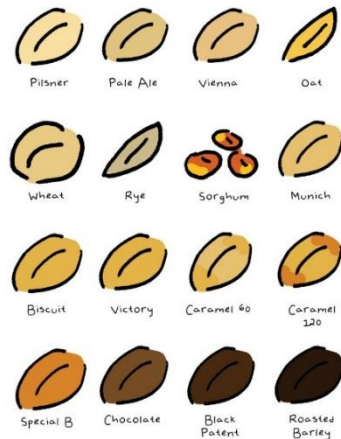
BA KILCHOMAN QUADRUPLE OBSQUUR



Barrel aged quadrupel van 10,5 alc vol%

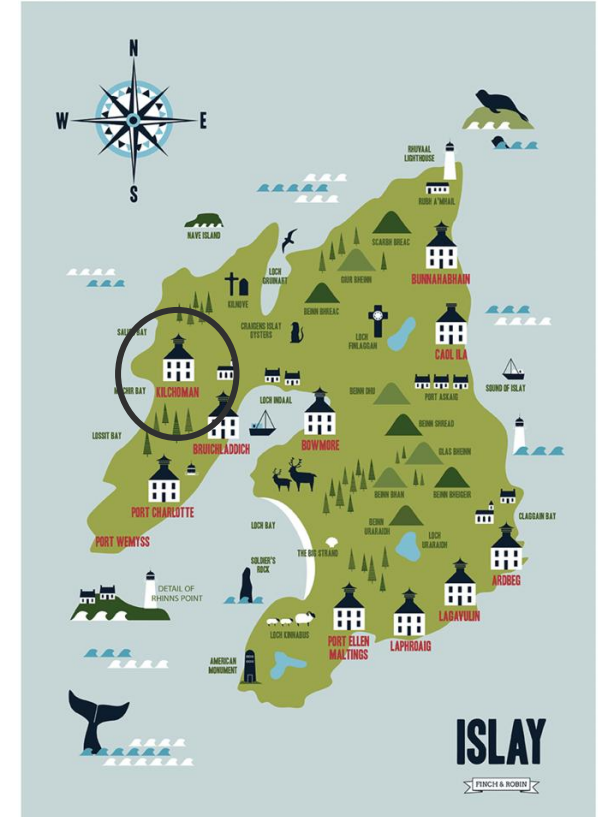
Obsquur die voor 7 maanden gerijpt heeft op Kilchoman whisky vaten. Je proeft duidelijk de geturfde smaak terug.

Naast de turfsmaak herken je de Obsquur, de typische gebrande moutsmak met karamel-, chocolade- en koffietoetsen dankzij het gebruik van cara- en chocomout.



Malt Varieties

©2021 IS
@Tastelife.be



DE LEIE

De Leie (Frans: la Lys) is een rivier in Frankrijk en België.

Het is een zijrivier van de Schelde en mondt er in uit in de stad Gent.

De rivier ontspringt in Lisbourg en is ongeveer 200 kilometer lang.

De Leie vormt de Belgisch-Franse grens van Armentières tot Menen.

De Leie wordt ook wel de 'Golden River' genoemd doordat het vlas van 1860 tot 1945 werd geroot in de Leie.

De Leie is bekend voor zijn vele meanders en vormde een inspiratiebron voor vele kunstschilders in pittoreske kunstenaarsdorpen zoals Latem en Deurle.



BA KILCHOMAN QUADRUPLE OBSQUUR



Stijl: Barrel Aged Quadrupel

Alcoholpercentage: 10,5%

Kleur

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

Helderheid

- Helder
- Wazig
- Mistig
- Troebel
- Vlokken

Hoeveelheid schuim

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

Schuimstructuur

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

Stabiliteit schuim

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

Mondgevoel

Droog

- **Niet droog**
- Bitterdroog
- Alcoholdroog

Koolzuurgas

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

Zwaarte (smaak)

- Licht
- **Matig**
- **Zwaar**

Sterkte (alcoholsmaak)

- Licht
- **Matig**
- Sterk

Smaken & Aroma's

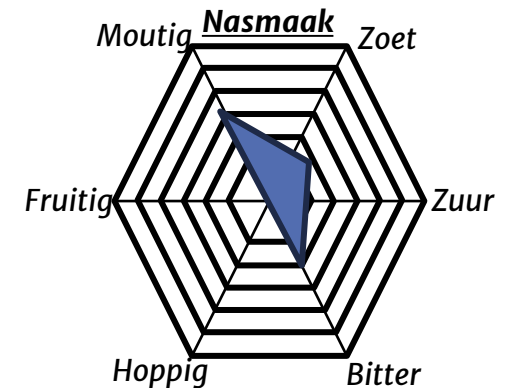
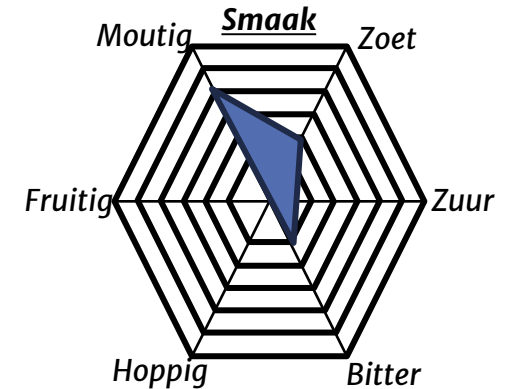
- Zuur
- Bitter
- Zoet
- Gist
- **Turf**
- **Fruutig**
- **Moutig**

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

- Kruidig
- **Alcohol**
- Den
- Tarwe
- **Whisky**
- **Pompelmoes**
- Citrus
- ...

Duur nasmaak

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





BROUWERIJ DE GLAZEN TOREN



Ambachtelijke brouwerij opgericht in 2004 door bekend bierauteur Jef Van den Steen en Dirk De Pauw in Erpe-Mere

Jef en Dirk kwamen elkaar tegen in de lokale politiek van Erpe-Mere. Ze waren beide thuisbrouwers en volgden daarna samen een driejarige opleiding tot brouwmeester aan de CTL (Chemie-, Textiel- en Landbouw) in Gent (nu Hogeschool Gent)



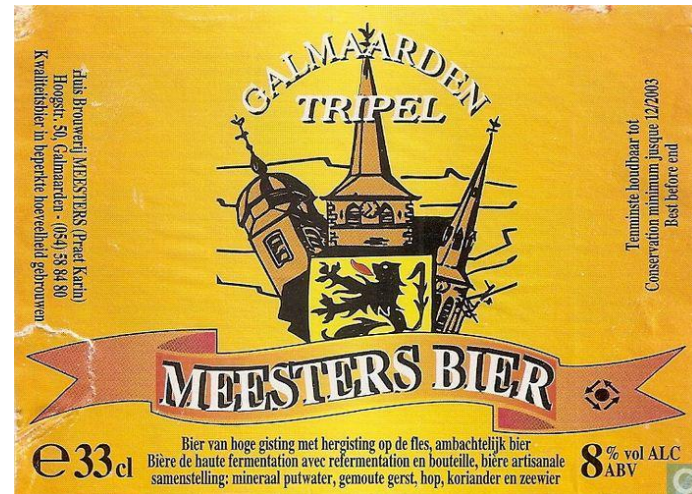
BROUWERIJ DE GLAZEN TOREN



Na nog wat jaren proefbrouwen, besloten beiden de gok te wagen om een kleine brouwerij te starten.

In 2002 werd een eerste kleine vennootschap opgericht.

In 2004 kwam Marc de Neef er ook nog bij als een derde vennoot en werd de brouwerij een echte bvba met een eigen 500 l brouwinstallatie, die voorheen eigendom was van de gestopte brouwerij Meesters in Galmaarden



BROUWERIJ DE GLAZEN TOREN



In 2007 werd de brouwinstallatie vervangen door een nieuwe Duitse brouwinstallatie van 25 hl

In 2016 werd een vergunning aangevraagd om cilindroconische gistingstanks van 65 hl te mogen plaatsen achter de brouwerijgebouwen in Erpe-Mere maar die werd geweigerd.

Dus werd er gezocht naar een nieuwe locatie voor verdere uitbreiding en in 2019 werd een loods van 700m² in de industriezone van Aalst Zuid III aangekocht. In Aalst o.a. 6 gistingstanks van elk 37 hl staan en bottellijn voor 33cl of 75 cl flessen.



BROUWERIJ DE GLAZEN TOREN



In oktober van vorig jaar nog een nieuwe brouwinstallatie van maar liefst 50 hl geïnstalleerd in Aalst.

Momenteel is 80% van de productie voor export naar o.a. USA, Italië, Noorwegen, Zweden, Japan, Oostenrijk, Ierland en Groot-Brittannië.



BROUWERIJ DE GLAZEN TOREN

*Naam van de brouwerij verwijst naar de locatie in Erpe-Mere:
Glazentorenweg 13*

*Hun eerste en bekendste bier is de Saison d'Erpe-Mere, dat al
vele prijzen gewonnen heeft o.a. beste Saison van België in 2019
maar ook in het buitenland: Top 25 bieren ter wereld (Draft
Magazine).*

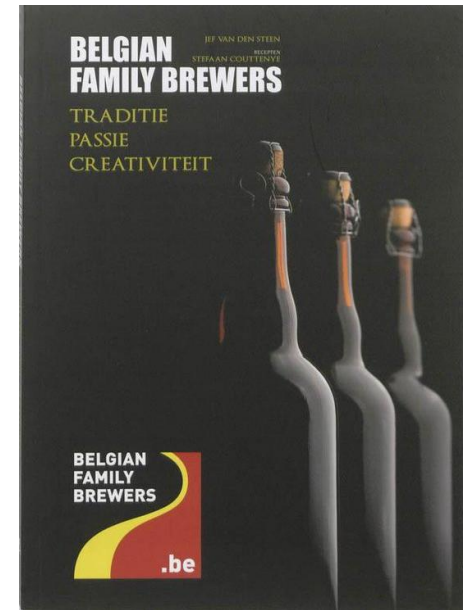
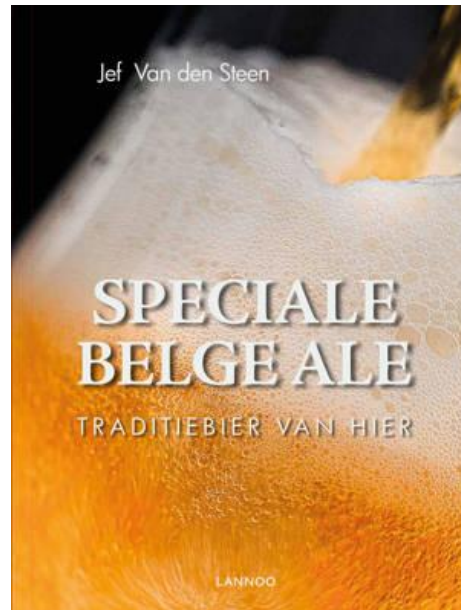
*Vroeger ook met brouwerij Het Gulden Spoor in Gullegem en met
brouwerij Maenhout in Tielt samengewerkt.*



BROUWERIJ DE GLAZEN TOREN



Jef Van den Steen is een van de bekendste Belgische bierauteurs. Ondertussen al meer dan 10 boeken over bier (deels) geschreven: meerdere boeken over gueuze, trappisten maar ook 'Belgian Family Brewers' en 'Speciale Belge Ale'



BROUWERIJ DE GLAZEN TOREN



In 2019 werd Jef ook vereeuwigd op een bieretiket na een samenwerking met de Noorse brouwerij 'Kinn Bryggeri'. Jef en de Noorse brouwers werkten samen aan het recept voor 'Belgisk Spesial'



BROUWERIJ DE GLAZEN TOREN



Q20



Quadrupel van 10 alc. vol%

Vorig jaar op de markt gelanceerd ter ere van 20 jarig bestaan van de brouwerij (2004-2024)

Typische quadrupel met aangename zachte moutsmak en lichte moutbitterheid.

Het bier werd gehopt met zuivere Aalsterse Groene belle. Eén van de weinige Belgische hopvariëteiten. De 'Groene Belle' is een uit de hopstreek Aalst-Asse in Oost-Vlaanderen en Vlaams-Brabant verdwenen en lang verloren gewaande hopvariëteit.

In 2012 werd hij herontdekt in The Slovenian Institute For Hop en momenteel opnieuw geteeld in kleine hoeveelheden in de streek rond Aalst.



DE DENDER

De Dender (Frans: la Dendre) is een rivier in België in het stroomgebied van de Schelde. Zij stroomt door de provincies Henegouwen, Oost-Vlaanderen en Vlaams-Brabant over een lengte van 65 km.

De Dender ontstaat in Aat en mondt in Dendermonde op de rechteroever in de Schelde uit. Passeert ook in Geraardsbergen, Ninove en Aalst.

Ook de Denderstreek wordt regelmatig getroffen door overstromingen.

De rivier wordt nu vooral gebruikt voor recreatie.



Q20



Stijl: Belgische Quadrupel

Alcoholpercentage: 10,0%

Kleur

Blond Goud Amber Koper Bruin Donker Bruin Zwart

Helderheid

- Helder
- Wazig
- Mistig
- Troebel
- Vlokken

Hoeveelheid schuim

- Geen
- Weinig
- Middelmatig
- Veel
- Overvloedig

Schuimstructuur

- Ongelijkmatig
- Gelijkmatic
- 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

Smaken & Aroma's

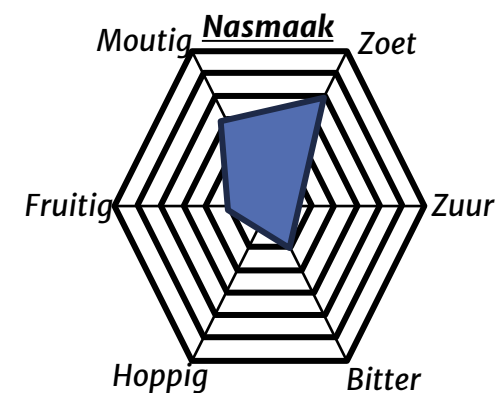
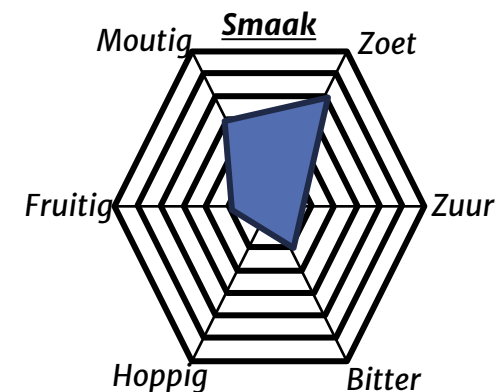
- Zuur
- Bitter
- Zoet
- Gist
- Hoppig
- Moutig
- Honing

- Koffie
- Chocolade
- Kruidnaegel
- Geroosterd
- Houtig
- Floraal
- Banaan

- Kruidig
- Alcohol
- Den
- Tarwe
- Karamel
- Pompelmoes
- Citrus
- ...

Duur nasmaak

- Niet aanwezig
- Vluchtig
- Matig
- Lange nasmaak



WELK BIER SMAAKTE HET BESTE?



AGENDA

Onze activiteiten:

- *Za 10 mei: Daguitstap*
- *Vr 6 juni: Proefavond*
- *Vr 5 september: Proefavond*
- *Vr 31 oktober: Proefavond*

Andere activiteiten:

- *29 en 30 maart: Marlou'se Biercarrousel (Zonhoven)*



A poster for the Marlou'se Biercarrousel event. The background is a close-up of beer foam. At the top, it says "29 & 30 Maart 2025". Below that, it lists the times: "ZA 14u - 22u" and "ZO 14u - 20u". In the center, there is a cartoon character holding a beer. Below the character, the text reads "Marlou'se BIERCARROUSEL". Underneath, it says "25 brouwerijen iedere dag" and "Kinderanimatie". There are five stars below that. At the bottom, it says "100.0% Plezier" and "TERREINEN MARLOU DRANKEN HALVEWEG 119 • 3520 ZONHOVEN". A green starburst on the right says "Opbrengst voor Intesa Ter Heide Mediclowns". At the very bottom, there is a row of logos for various sponsors including Heineken, Cristal, Smets, and others.

ZATERDAG 10 MEI BTCL DAGUITSTAP



Zaterdag 10 mei plannen we een leuke daguitstap. Vertrek om 9u met de bus op de carpoolparking in Lummen. Tussen 18u-19u verwachten we terug te zijn.

Voormiddag: Bezoek aan Brouwerij The Musketeers in Sint-Gillis-Waas. Rondleiding en proeverij van 3 bieren (15cl)

Lunch met aangepast bier:

- Stoofvlees bereid met Troubadour Imperial Stout
- Vispannetje bereid met Troubadour Blond
- Gevulde groenten met ratatouille en parelcouscous (vegetarisch)

Namiddag: Bezoek aan SE10 Brewing in Hoboken (Antwerpen). Rondleiding en proeverij van 4 bieren (15cl) met optie voor extra proevertjes op eigen kosten

Inschrijven kost 60€ voor leden (en partners) of 70€ voor niet-leden en kan via e-mail tot en met zondag 4 mei. Er volgt ook nog een uitnodiging via mail!



6 JUNI: LIMBURGS BIER ALTIJD PLEZIER





DANK U VOOR UW AANDACHT!

BEDANKT AAN ALLE HELPERS!

Bier te koop:

Q20: 6€/75 cl

Peace & Joy Oak Aged 2022-2023: 13,50€/75 cl

BA Kilchoman Quadruple Obsquur: 16€/75 cl

Hellegat tripel en Curtius triple: 2,5€/33 cl



BEER TASTING CLUB

LUMMEN

BRONNEN



<https://www.cantillon.be/?lang=nl>

https://nl.wikipedia.org/wiki/Brouwerij_Cantillon

<https://brouwerijdeklem.be/>

<https://www.alvinne.com/>

<https://www.brasseriec.com>

<https://www.ruimtegist.be/NL/index.html>

https://nl.wikipedia.org/wiki/Brouwerij_Ruimtegist

https://nl.wikipedia.org/wiki/Groene_Belle

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