



**BEER TASTING CLUB**

**LUMMEN**

# THEMA VAN DE PROEFAVOND: TRAPPISTEN- EN ABDIJBIEREN



BELGISCHE  
TRAPPISTEN- EN  
ABDIJBIEREN

GODDELIJK LEKKER

# AGENDA

## BTCL activiteiten:

- Vr 12 december: Proefavond
- Vr 23 januari (update!): Proefavond
- Vr 6 maart: Proefavond
- Vr 22 mei: Proefavond

## Andere activiteiten:

- 8 november: Bolderbergse Bierwandeling
- 29 november: Marlou'se kerst- en winterbierencarrousel
- 6 december: Bier en Gastronomie (Rubenshof, Alken)



# ZA 6 DECEMBER: BIER EN GASTRONOMIE



## Aperitief en 3 fijne hapjes

*Gerookte vis / paling / kaviaar*

*Bisque van Noordzeegarnalen en Maes Koffie*

*Kaasballetje met truffel*

## Menu

*Coquille / selder / oesterzwam / dashi*

\*\*\*

*Noordzeevis / butternut / ravioli*

\*\*\*

*Filet pure van Durochaasje / risotto  
bospaddenstoelen / aubergine / parmezaan /  
balsamico*

\*\*\*

*Mascarpone / speculoos / mandarijn*

\*\*\*

*Maes koffie en zoetjes*

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

*Een culinaire avond met lekker eten en  
aangepast bier voor 88 euro per persoon  
all-in*

*Wij zorgen voor de aangepaste bieren.*

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



# NIEUWE GLAASJES!

*Na meer dan 5 jaar eindelijk glaasjes met ons eigen logo!*

*Heel wat keuzes tussen glazen en drukkerijen, maar uiteindelijk gekozen voor de bekende Arcoroc glaasjes*



# VOOR WE ERAAN BEGINNEN...



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

# JEF VAN DEN STEEN





# WESTVLETEREN BLOND



*Belgisch blond van 5,8 alc. vol% van de Sint-Sixtusabdij uit Westvleteren.*

*Lichttroebel blond met een frisse, droge smaak en een fruitig aroma van aangename citrus.*

*De smaak is mooi evenwichtig met de lichte zoetigheid van de mout en een kordate bitterheid.*



Abdij  
**ST-SIXTUS**  
Westvleteren



# WESTVLEREN BLOND

Stijl: Belgisch Blond

Alcoholpercentage: 5,8%

Kleur

Blond

Goud

Amber

Koper

Bruin

Donker Bruin

Zwart

## Helderheid

- Helder
- Wazig
- Mistig
- Troebel
- Vlokken

## Hoeveelheid schuim

- Geen
- Weinig
- Middelmatic
- Veel
- Overvloedig

## Schuimstructuur

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

## Stabiliteit schuim

- Snel weg
- Middelmatic
- 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
- Hoppia
- Fruitig
- Honing

- Koriander
- Chocolade
- Kruidnagel
- Geroosterd
- Moutig
- Floraal
- Banaan

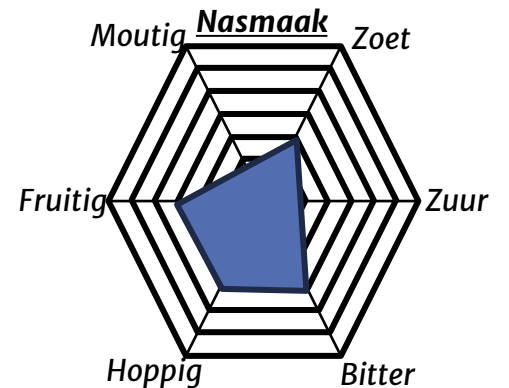
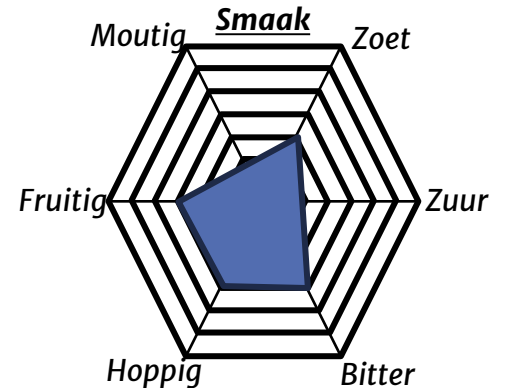
- Kruidig
- Alcohol
- Den
- Peper
- Vanille
- Pompelmoes
- Citrus
- ...

### Duur nasmaak

- Niet aanwezig
- Vluchtig
- Matig
- Lange nasmaak



Check-in op 'Beer Tasting Club Lummen'





# ROCHEFORT TRIPEL EXTRA



*Belgische tripel van 8,1 alc. vol%*

*Tripel van de abdij Notre-Dame de Saint-Rémy uit Rochefort*

*Gebaseerd op recept uit 1920, op de markt sinds 2020, naast de bekende Rochefort 6-8-10*

*Lichttroebele goudblonde tripel met lichte citrustoetsen door de toevoeging van sinaasappelschil en een licht kruidige nasmaak*



# ROCHEFORT TRIPEL EXTRA MET FOODPAIRING



*Foodpairing in harmonie: Hartige Rochefort-Wafel met gerookte forel en zure room*

*Deze hartige wafel, met Rochefort Tripel Extra in het beslag, dient als basis voor de gerookte forel met zure room afgewerkt met bieslook. Hierbij serveren we Rochefort Tripel Extra. Een zachte tripel met wat kruidigheid en toetsen van citrusvruchten.*

*Foodpairing in harmonie: de kruidige, fris zure smaak van het gerecht in combinatie met de zachte kruidigheid en citrustoetsen van het bier*



# ROCHEFORT TRIPEL EXTRA



Stijl: Belgische Tripel

Alcoholpercentage: 8,1%

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
- Biscuit

## Hoeveelheid schuim

- Geen
- Weinig
- Middelmatic
- Veel
- Overvloedig

## Koolzuurgas

- Plat
- Normaal
- Sprankelend
- Prikkelend

- Koffie
- Druif
- Kruidnagel
- Geroosterd
- Moutig
- Kruidia
- Banaan

## Schuimstructuur

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

## Zwaarte (smaak)

- Licht
- Matig
- Zwaar

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

## Stabiliteit schuim

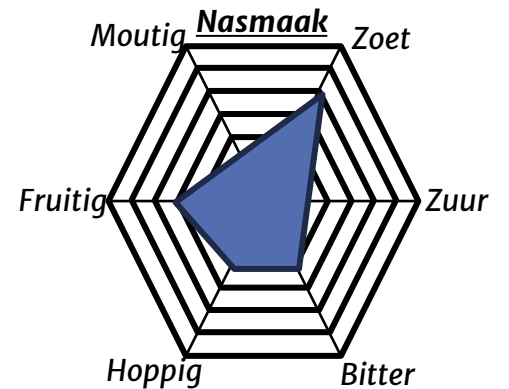
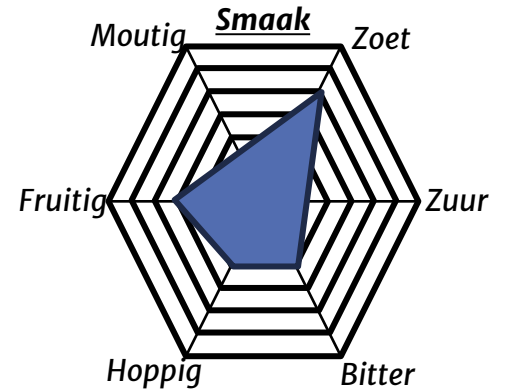
- Snel weg
- Middelmatic
- Niet snel weg
- Stabiel
- Wandklevend
- Niet wandklevend

## Sterkte (alcoholsmaak)

- Licht
- Matig
- Sterk

## Duur nasmaak

- Niet aanwezig
- Vluchtig
- Matig
- Lange nasmaak





# CHIMAY GRANDE RÉSERVE - RHUM BARREL AGED 2025



*Strong Dark Ale van 10,5 alc. vol% afkomstig van de abdij Notre-Dame de Scourmont in Chimay*

*Sinds 2015 jaarlijks een andere versie op de markt.*

*Drievoudige gisting: gistingstank, vat en op fles en een mengeling van drie soorten vaten: 48% Amerikaanse eik, 27% Franse eik en 25% rumvaten*

*Je ruikt en proeft de zachte tonen van vanille en eik die samensmelten met subtiele hints van rum. De rondheid van karamel en vanille wordt mooi in balans gebracht door een aanwezige houttoets en een subtiel bittere ondertoon. Het mondgevoel is vol en zacht, met een heerlijk verwarmende nasmaak van eikenhout en de kruidigheid van rum*



# CHIMAY GRANDE RÉSERVE - RHUM BARREL

## AGED 2025



Stijl: (Barrel Aged) Strong Dark Ale

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
- 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

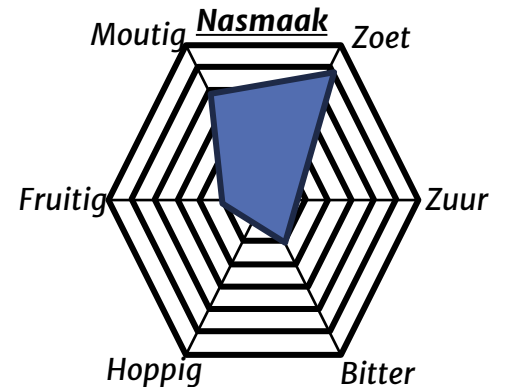
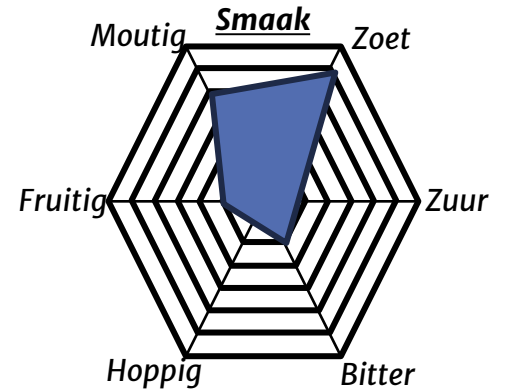
- Zuur
- Moutig
- Kaneel
- Gist
- Hoppig
- Alcohol
- Honing

- Koffie
- Rozijnen
- Kruidnagel
- Geroosterd
- Houtig
- Floraal
- Banaan

- Kruidig
- Appel
- Den
- Tarwe
- Vanille
- Rum
- Citrus
- ...

#### Duur nasmaak

- Niet aanwezig
- Vluchtig
- Matig
- Lange nasmaak



# PAUZE



## AGENDA:

- *Vr 12 december: Proefavond*
- *Vr 23 januari (update!): Proefavond*
- *Vr 6 maart: Proefavond*
- *Vr 22 mei: Proefavond*

## *Andere activiteiten:*

- *8 november: Bolderbergse Bierwandeling*
- *29 november: Marlou'se kerst- en winterbierencarrousel*
- *6 december: Bier en Gastronomie (Rubenshof, Alken)*



# PRIEURÉ DE BEAUFAYS



*Belgische tripel van 8 alc. vol%*

*Gebrouwen door brasserie Elfique uit Aywaille (provincie Luik) in opdracht van de Prieuré de Beaufays uit Chaudfontaine*

*Recept is geïnspireerd door het bier dat de kanunniken van Saint-Augustin vroeger hebben gebrouwen.*

*Een goudkleurige tripel met 3 granen: mout, tarwe en haver en drie hopsoorten die het aroma's van citrus, dennen en wit fruit geven.*



# PRIEURÉ DE BEAUFAYS



Stijl: Belgische tripel

Alcoholpercentage: 8,0%

## 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

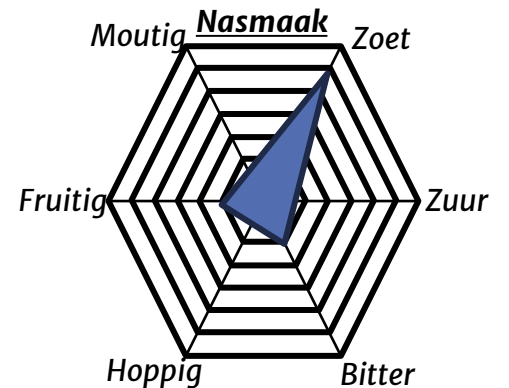
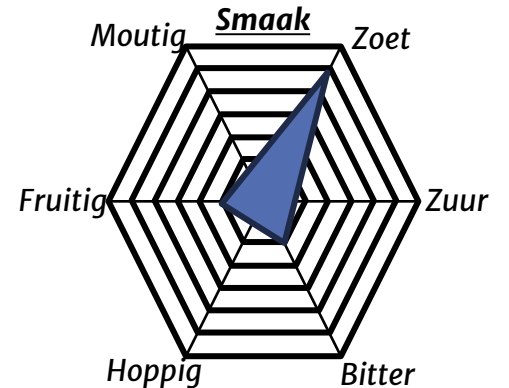
- Zuur
- **Banaan**
- Zoet
- **Gist**
- Hoppig
- **Fruutig**
- Honing

- Koffie
- Witte druiven
- Kruidnagel
- Geroosterd
- Houtig
- Floraal
- Banaan

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

### Duur nasmaak

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





# PAIX NOTRE DAME

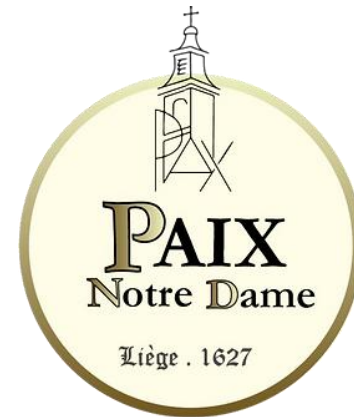


*Belgische tripel van 8 alc. vol%*

*Gebrouwen door Basserie Valduc-Thor uit Perwez in opdracht van Abbaye de la Paix Notre-Dame uit Luik*

*Goudkleurige tripel met een mooie schuimkraag en een licht zoete, kruidige smaak. Niet te bitter maar ook niet te zoet. Een mooi gebalanceerde tripel.*

**Valduc**  
Brasserie Valduc - Thor



# PAIX NOTRE DAME



Stijl: Belgische Tripel

Alcoholpercentage: 8,0%

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**
- Moutig

## 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

## **• Kruidig**

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

## Stabiliteit schuim

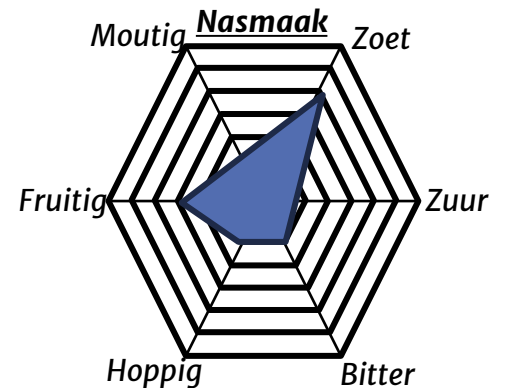
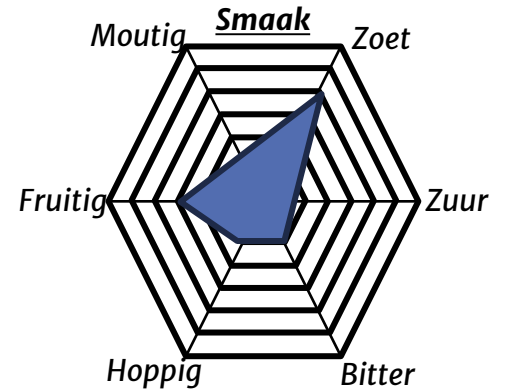
- Snel weg
- Middelmatic**
- Niet snel weg
- Stabiel
- Wandklevend
- Niet wandklevend

## Sterkte (alcoholsmaak)

- Licht**
- Matig
- Sterk

## Duur nasmaak

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





# ACHEL SUPERIOR DARK



*Strong dark ale van 9,5 alc. vol% van de Achelse Kluis*

*Vroeger ook bekend als de Achel Extra Bruin toen het nog een officiële trappist was van de Sint-Benedictusabdij van Achel (tot in januari 2023)*

*Donkerbruin bier met een volle, zachtzoete smaak van karamelmout, aangevuld met toetsen van gedroogd fruit en een vleugje vanille.*



**DE ACHELSE KLUIS**



# ACHEL SUPERIOR DARK MET FOODPAIRING



*Foodpairing in harmonie: Mokka Panna Cotta met kaviaar van Amaretto en speculaascrumble*

*Deze Mokka Panna Cotta krijgt nog extra toetsen van amandel en speculaas. We serveren hierbij Achel Superior Dark. Een volmondig bier met een zacht zoete smaak van karamelmouten en met toetsen van gedroogd fruit en een vleugje vanille. Een bier met voldoende body bij dit romige dessert.*

*Foodpairing in harmonie: Zowel het bier als het dessert hebben koffie-, karamel-toetsen en een vleugje vanille.*



# ACHEL SUPERIOR DARK



Stijl: Strong Dark Ale

Alcoholpercentage: 9,5%

## 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
- 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

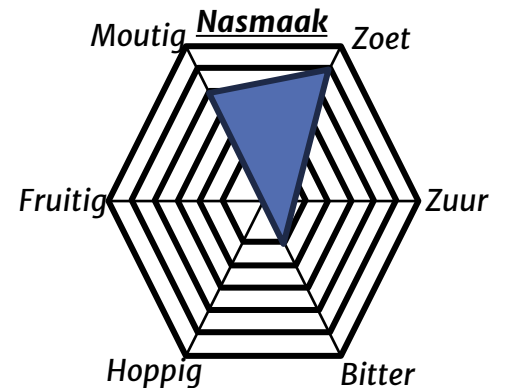
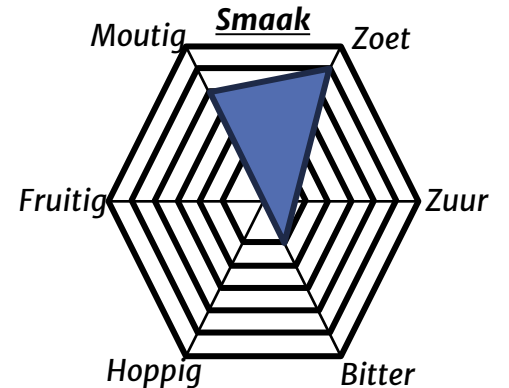
- Zuur
- Bitter
- Zoet
- Gist
- Hoppig
- Moutig
- Honing

- Houtig
- Chocolade
- Kruidnagel
- Geroosterd
- Houtig
- Floraal
- Vanille

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

#### Duur nasmaak

- Niet aanwezig
- Vluchtig
- Matig
- Lange nasmaak



# WELK BIER SMAAKTE HET BESTE?



# AGENDA

## BTCL activiteiten:

- Vr 12 december: Proefavond
- Vr 23 januari (update!): Proefavond
- Vr 6 maart: Proefavond
- Vr 22 mei: Proefavond

## Andere activiteiten:

- 8 november: Bolderbergse Bierwandeling
- 29 november: Marlou'se kerst- en winterbierencarrousel
- 6 december: Bier en Gastronomie (Rubenshof, Alken)



# 12 DECEMBER: KERST- EN WINTERBIEREN





# DANK U VOOR UW AANDACHT!

## BEDANKT JEF!

*Bier te koop:*

*Rochefort Tripel Extra: 2€/33cl*

*Paix Notre Dame en Westvleteren Blond: 2,5€/33cl*

*Prieuré De Beaufays: 4€/33cl*

*Achel Superior Dark: 5€/75cl*

*Chimay Grande Réserve Rhum Barrel Aged 2025: 18€/75cl*



**BEER TASTING CLUB**

**LUMMEN**

# BRONNEN



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

<https://www.trappistwestvleteren.be/nl/onze-bieren/trappist-westvleteren-blond>

<https://www.trappistes-rochefort.com/nl/beer/triple-extra/>

<https://chimay.com/nl/>

<https://abbaye-beaufays.be/biere>

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

<https://achelsekluis.be/>