



BEER TASTING CLUB

LUMMEN

THEMA VAN DE PROEFAVOND: VUUR EN VLAM



AGENDA



Onze activiteiten:

- *Vr 21 maart: Proefavond*
- *Za 10 mei: Daguitstap*
- *Vr 6 juni: Proefavond*
- *Vr 5 september: Proefavond*



Andere activiteiten:

- *The Beer Experience (14, 15 en 16 maart, Heusden-Zolder)*



BTCL/ZYTHOS LID 2025



BTCL lid: €10

3 euro korting op elke proefavond

BTCL & Zythos lid: €30

3 euro korting op elke proefavond

4x/jaar De Zytholoog (papier of digitaal)

Kortom, dezelfde prijs als vorig jaar

Uitnodiging is reeds verzonden 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 nog een mail met meer info



VOOR WE ERAAN BEGINNEN...



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

THEMA: VUUR EN VLAM?



Nieuwe verwarmingsinstallatie in de zaal dankzij het harde werk van vele vrijwilligers

Elk bier heeft een verhaal dat verwijst naar warmte, hitte, vuur...





BROUWERIJ MAENHOUT

Opgericht door Thijs Maenhout en zijn vrouw Birgit De Rammelaer in 2009 in Meulebeke. In 2014 verhuist de brouwerij naar Pittem

In juni 2023 verkopen Thijs en Birgit de brouwerij aan Pieter Maes, Pieter verhuist de brouwinstallatie naar Oostnieuwkerke (deelgemeente van Staden) en brouwt de bieren van brouwerij verder onder dezelfde naam



BROUWERIJ MAENHOUT



Thijs is programmeur van opleiding en was eerst hobbybrouwer voor dat hij de brouwerij opstartte. Na overname van de brouwerij is hij terug voltijds als programmeur aan de slag.

Birgit zorgde voor de gasten in het proeflokaal met zicht op de brouwerij.



BROUWERIJ MAENHOUT



De originele brouwinstallatie van capaciteit van ongeveer 360 hl/jaar werd overgekocht van Brouwerij Gulden Spoor uit Wevelgem.

Na de verhuis naar Pittem werd in 2015 geïnvesteerd in een nieuwe brouwinstallatie met een capaciteit van 1200 hl/jaar en een automatische bottellijn voor 2000 flesjes/uur.

In 2020 opnieuw geïnvesteerd en werd de brouwcapaciteit verdubbeld naar maar liefst 2400 hl/jaar.

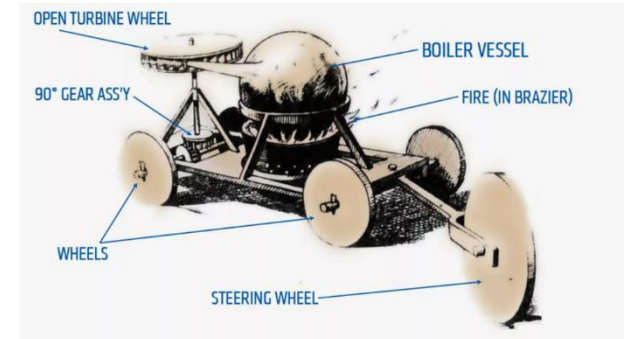


BROUWERIJ MAENHOUT

In 2021 een hele lijn van Ferre-bieren gelanceerd.

Ferre verwijst naar Ferdinand Verbiest (1623–1688)

Een jezuïet geboren in Pittem. Hij werkte als astronoom, wiskundige en uitvinder aan het keizerlijk hof in China en schopte het zelfs tot adviseur van de keizer Kangxi (Qing-dynastie). Hij zou de uitvinder zijn van de eerste 'auto'



BROUWERIJ MAENHOUT



Door de stijgende kosten en concurrentie besluiten Thijs en Birgit de brouwerij te verkopen

In juni 2023 neemt Pieter Maes dan de brouwerij over

De vader van Pieter werkte sinds de jaren 60 bij Kasteelbrouwerij Van Honsebrouck (van de 'Kasteel'-bieren) en hielp ook bij de start van brouwerij Maenhout in 2009.

Pieter werkt sinds 2009 bij Brouwerij de Brabandere (bekend van 'Petrus'-bieren).



BROUWERIJ MAENHOUT



Maar Pieter's droom van zijn eigen brouwerij bleef hem achtervolgen en dus koopt Pieter de brouwerij over in 2023.

Hij verhuist de installatie naar Oostnieuwkerke en werkt verder met de huidige bieren onder dezelfde naam.



BROUWERIJ MAENHOUT



VLAMMER

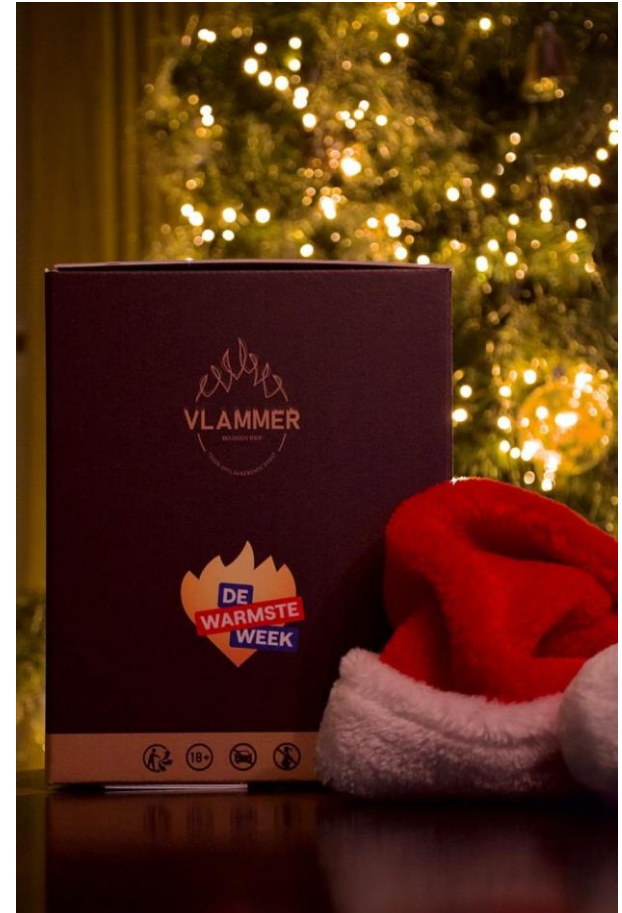
Bier gebrouwen door Brouwerij Maenhout in opdracht van Feycon bv, een groepje fietsvrienden uit Ingelmunster, speciaal voor 'De warmste week'

Belgisch blond bier van 6,8 alc. vol%

Licht hoppig bier, ideaal tegen de opflakkerende dorst!

Tweede editie, na een succesvolle actie in 2023

Maar liefst 2600 euro opgebracht voor de warmste week van eind vorig jaar



VLAMMER

Stijl: Blond

Alcoholpercentage: 6,8%

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
- Honnia
- Fruitig
- Honing

Hoeveelheid schuim

- Geen
- Weinig
- Middelmatig
- Veel
- Overvloedig

Koolzuurgas

- Plat
- Normaal
- Sprankelend
- Prikkelend

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

Schuimstructuur

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

Zwaarte (smaak)

- Licht
- Matig
- Zwaar

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

Stabiliteit schuim

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

Sterkte (alcoholsmaak)

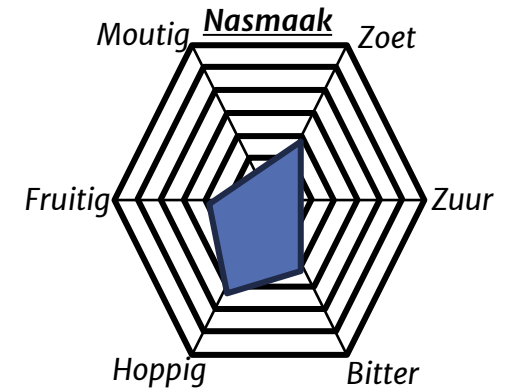
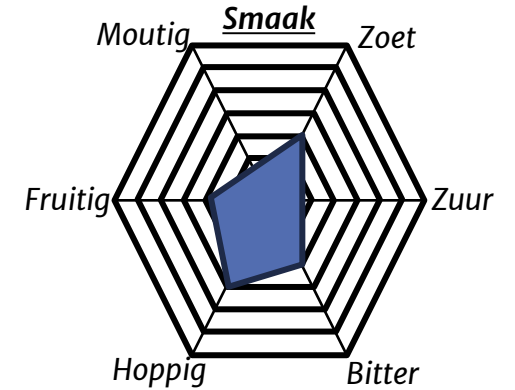
- Licht
- Matig
- Sterk

Duur nasmaak

- Niet aanwezig
- Vluchtig
- Matig
- Lange nasmaak



Check-in op 'Beer Tasting Club Lummen'





BROUWERIJ DECA

Familiebrouwerij uit Woesten (Vleteren) met een rijke geschiedenis

Momenteel staat de 5^{de} generatie in de brouwerij: Georges Nicolas Christiaens en zijn vrouw Katrien Sampers

Elke eerste geboren zoon krijgt telkens de naam 'Georges', dus ondertussen zitten we aan Georges V maar hij verkiest zelf gewoon Nicolas



BROUWERIJ DECA

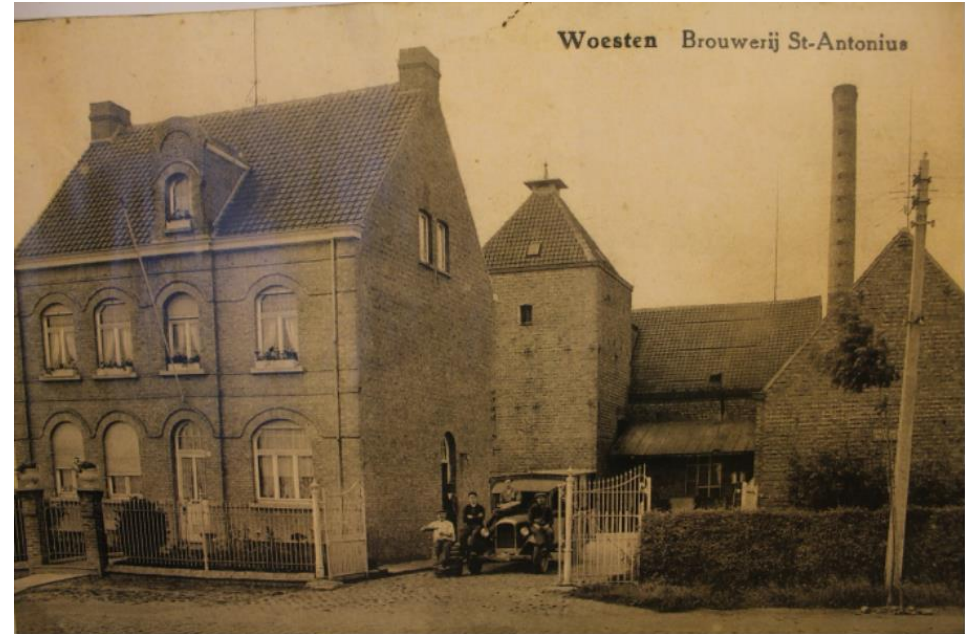


Eigenlijk een verhaal van 3 families

De familie Vanneste had al een brouwerij in de 18^{de} eeuw, maar toen die tijdens de Eerste Wereldoorlog vernield werd, bouwden ze een nieuwe brouwerij op de huidige locatie.

Omwille van het ontbreken van opvolging werd de brouwerij in 1926 overgelaten aan de familie Decaestecker.

De naam van de brouwerij veranderde van Brouwerij St. Antonius naar Brouwerij DECA.



BROUWERIJ DECA

Pas in 1980 komt de familie Christiaens in het verhaal. Georges III Christiaens kocht brouwerij DECA van de familie Decaestecker.

Georges IV bouwde in Afrika brouwerijen. Telkens projecten van enkele jaren.

Zo werd Georges V in Libanon geboren tijdens een van de 'expedities'.

Maar het combineren van een job in Afrika en België was niet ideaal. De brouwerij werd verhuurd vanaf 1985 maar de verhuurder ging al snel failliet.

In 1991 besloot Georges IV zijn brouwersgenen te volgen en brouwerij Deca zelf opnieuw op te starten.

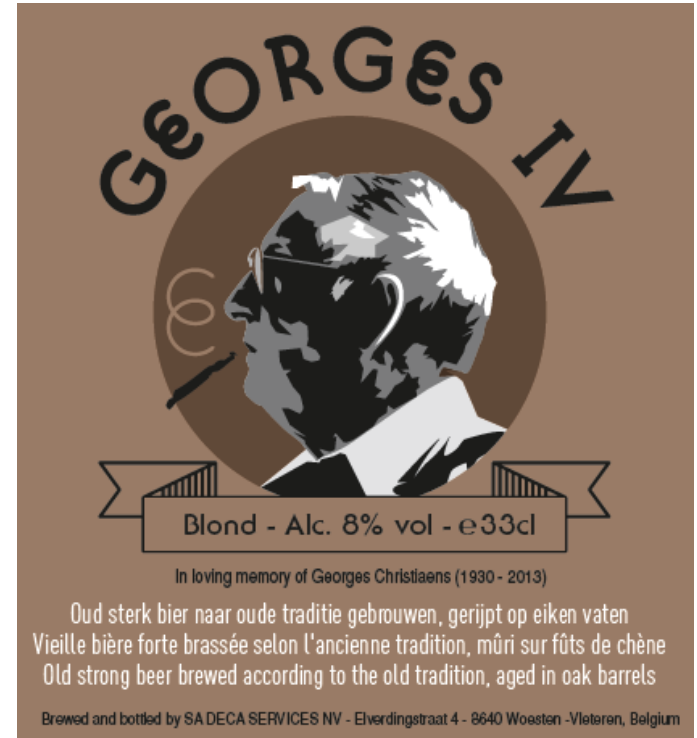
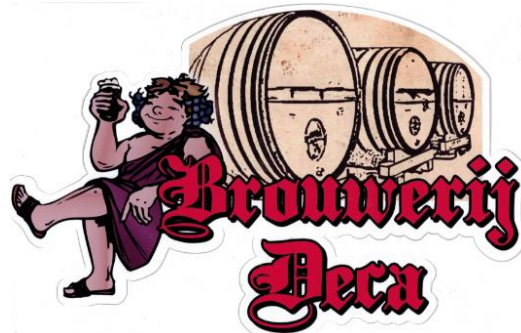


BROUWERIJ DECA

Dus al 5 generaties brouwers genaamd Georges Christiaens

De eerste generaties runden een brouwerij in Aalbeke, deelgemeente van Kortrijk van ca 1830 tot 1954.

Georges, de vierde generatie binnen de brouwersfamilie, was in december 2013 helaas betrokken in een zware kettingbotsing. Enkele dagen na het ongeval overleed hij. Als eerbetoon werd door zijn zoon Nicolas het bier 'Georges IV' op de markt gebracht.



BROUWERIJ DECA

Twee grote brouwketels pronken in de brouwerij. De oude, rode stamt nog uit 1920 en de nieuwe werd in het voorjaar van 2022 geïnstalleerd

Op 23 maart 2021 werd de zesde generatie binnen de brouwersfamilie geboren: een ééneiige tweeling Georges Arthur en Marius



BROUWERIJ DECA



Naast de drankenhandel verzorgt de familie ook brouwerijbezoeken en een proeflokaal/brewpub met zicht op de rijpende vaten



BROUWERIJ DECA



BROUWERIJ DECA



Daarnaast ook nog elk jaar een reeks barrel aged bieren die één of meerdere jaren gerijpt hebben op whisky, porto of andere vaten

Er worden ook bieren gebrouwen voor bierfirma's in de brouwerij o.a. Papegaei, Dikke Jan en De Poes.



BROUWERIJ DECA



In de zomer van vorig jaar ook bierijs en bierpaté op de markt gebracht.

Voor het bierijs, gemaakt met Vleteren Imperial Stout erin, werken ze samen met Ateljee 5 uit Westvleteren

In de bierpaté werd Vleteren 12 bruin verwerkt, hiervoor werken ze samen met vleesatelier 't Potje Paté uit Alveringem.



ATELJEE 5
ambachtelijk ijsatelier



VLETEREN VLAMT



Belgische tripel gebrouwen voor de warmste week van eind 2024

Een tripel van 8,5 alc. vol% met een volle frisse smaak en kruidige toetsen.

Per verkochte bak heeft de brouwerij €5 aan 'De Warmste Week' geschonken

Vlant verwijst naar de slogan van de Warmste Week: 'Samen vlammen tegen eenzaamheid'



VLETEREN VLAMT MET FOODPAIRING



Foodpairing in harmonie: Slaatje met Edamamebonen en warm gerookte zalm

Dit slaatje met rode biet en Edamamebonen heeft door de dressing van sojasaus, sesamolie en sushiazijn een uitgesproken frisse, kruidige smaak.

Met aanvullend een aangenaam gerookte toets van de warm gerookte zalm. De tripel die we hierbij serveren heeft ook kruidige en subtiel aanwezige rokerige toetsen.

De kruidige, aangenaam rokerig smaak van het gerecht en het bier vloeien mooi in elkaar over.



VLETEREN VLAMT



Stijl: Tripel

Alcoholpercentage: 8,5%

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

Hoeveelheid schuim

- Geen
- Weinig
- Middelmatig
- Veel
- Overvloedig

Koolzuurgas

- Plat
- Normaal
- Sprankelend
- Prikkelend

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

Schuimstructuur

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

Zwaarte (smaak)

- Licht
- Matig
- Zwaar

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

Stabiliteit schuim

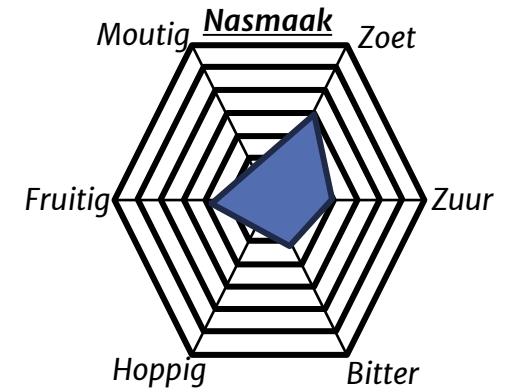
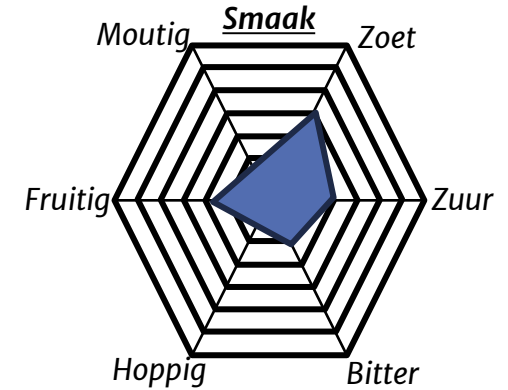
- Snel weg
- Middelmatig
- Niet snel weg
- Stabiel
- Wandklevend
- Niet wandklevend

Sterkte (alcoholsmaak)

- Licht
- Matig
- Sterk

Duur nasmaak

- Niet aanwezig
- Vluchtig
- Matig
- Lange nasmaak





BROUWERIJ THE MUSKETEERS

Bierfirma opgericht in 1999 in Sint-Gilles-Waas door 4 bevriende brouwingenieurs: Kristof De Roo, Rikkert Maertens, Stefaan Soetemans en Sven Suys

Vandaar ook de naam, de drie musketiers (van het Franse 'Les trois mousquetaires') waren immers ook met vier

Stefaan Soetemans en Kristof De Roo staan nog steeds aan het roer van de brouwerij



BROUWERIJ THE MUSKETEERS

Hun eerste brouwsels werden ontwikkeld in de keuken van Kristofs moeder in 1999.

Het was een blond bier dat ze de naam 'Musketier' gaven, maar die naam was al geregistreerd waardoor een nieuwe naam gezocht werd: 'Troubadour Blond'.

Het bier werd gesmaakt en vanuit de thuisbasis in Ursel (Aalter), waar Kristof woont, bouwde Brouwerij The Musketeers verder aan hun verhaal.

Twee jaar later, in 2001, volgde het donkere broertje: 'Troubadour Obscura'. In 2010 lanceerden de brouwers hun derde bier: de Belgische tripel-IPA 'Troubadour Magma'.



Stefaan Soetemans en Kristof De Roo

BROUWERIJ THE MUSKETEERS



Sinds mei 2019 hun eigen brouwinstallatie van 6 000 l in hun nieuw brouwerijcafé op de locatie van een oude steenbakkerij in Sint-Gillis-Waas

De brouwerij heeft een brouwcapaciteit van 8 000 hectoliter per jaar, goed voor meer dan 3 miljoen flesjes



BROUWERIJ THE MUSKETEERS



De brouwerij en aangesloten café is een echte trekpleister geworden voor wandelaars, fietsers en buurtbewoners. Ze organiseren er ook brouwerijbezoeken, bierdegustaties, quiz- en muziekavonden.

De brouwerij is ook goed uitgerust met een eigen afvullijn voor maar liefst 6 000 flesjes per uur.



BROUWERIJ THE MUSKETEERS



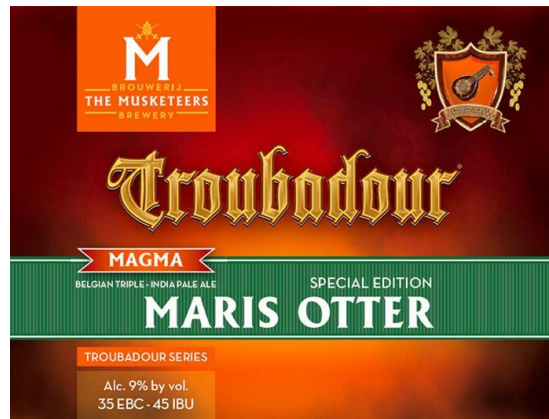
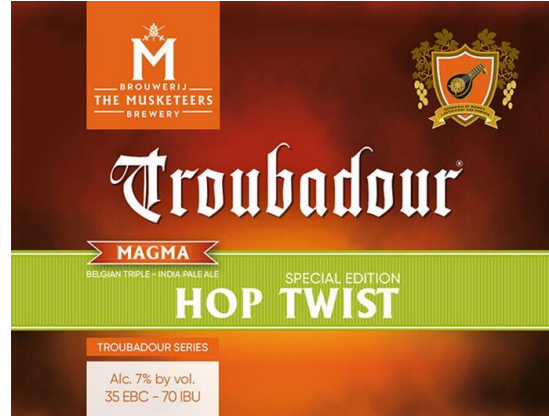
Verder is de ruimte boven de brouwerij ook te huur voor meetings en bedrijfsevenementen



THE MUSKETEERS



Troubadour series



THE MUSKETEERS



Bucket List, telkens Limited Edition bieren

M
BROUWERIJ
THE MUSKETEERS
BREWERY

SOLD OUT

**TAKE A
POLAR BEAR
PLUNGE
BRUT IPA**

BUCKET LIST SERIES

Alc. 7,6% by vol.
40 IBU - 8 EBC

M
BROUWERIJ
THE MUSKETEERS
BREWERY

SOLD OUT

**SEE THE
NORTHERN
LIGHTS
GRAND CRU**

BUCKET LIST SERIES

Alc. 10,2 % by vol.
25 IBU - 20 EBC

M
BROUWERIJ
THE MUSKETEERS
BREWERY

**KISS MY
NEIGHBOURS
WIFE
JUICY IPA**

BUCKET LIST SERIES

Alc. 6,2% by vol.
20 IBU - 14 EBC

M
BROUWERIJ
THE MUSKETEERS
BREWERY

**CRUISE
IN A
CADILLAC
SESSION IPA**

BUCKET LIST SERIES

Alc. 3,5% by vol.
35 IBU - 8 EBC

M
BROUWERIJ
THE MUSKETEERS
BREWERY

**WALK
THE RED
CARPET
ROYAL ROUGE**

BUCKET LIST SERIES

Alc. 7,5% by vol.
10 IBU

M
BROUWERIJ
THE MUSKETEERS
BREWERY

**JUMP
OUT OF
A PLANE
MILKSHAKE IPA**

BUCKET LIST SERIES

Alc. 6,0% by vol.
30 IBU - 10 EBC

M
BROUWERIJ
THE MUSKETEERS
BREWERY

**WALK
ON
FIRE
OAKED BLOND**

BUCKET LIST SERIES

Alc. 6,9% by vol.
30 IBU - 11 EBC

M
BROUWERIJ
THE MUSKETEERS
BREWERY

**CLIMB
THE MONT
VENTOUX
BOHEMIAN LAGER**

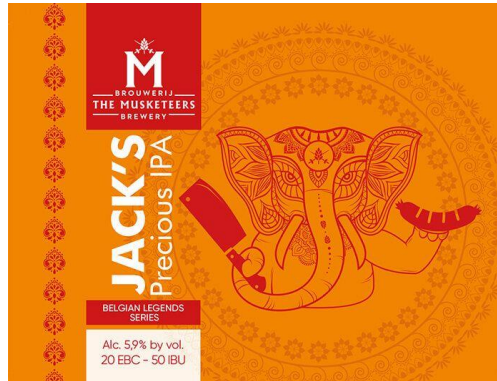
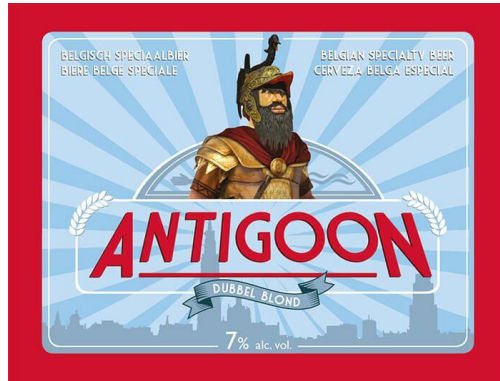
BUCKET LIST SERIES

Alc. 5,1% by vol.
30 IBU - 7 EBC

THE MUSKETEERS



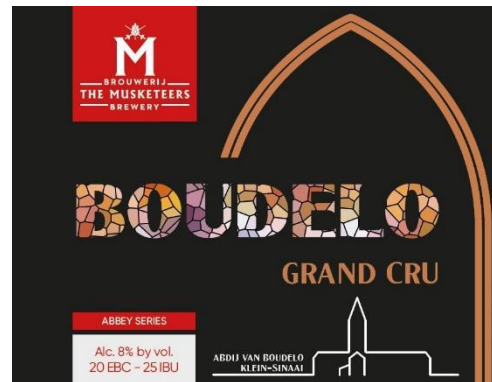
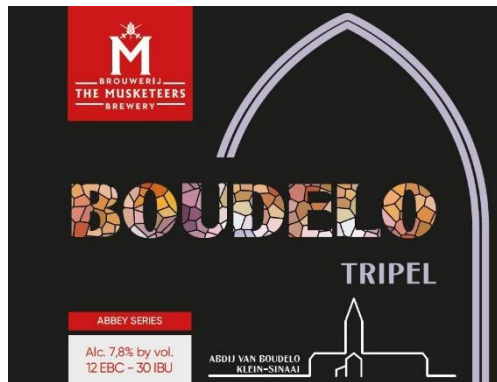
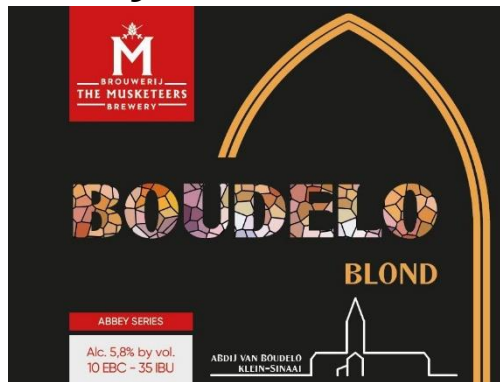
Belgian Legends series



Barrel aged bieren



Abbey series



En nog heel wat andere bieren voor derden...

TROUBADOUR MAGMA TANGO

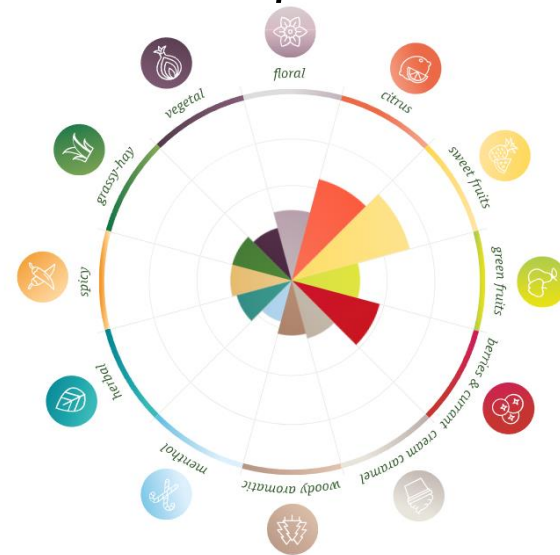


Troubadour Magma Tango is de meest recente editie van de jaarlijkse special edition van Troubadour Magma.

Een amberkleurige single hop tripel ('Tripel-IPA') van 9,0 alc. vol% 'Single hop' betekent dat het bier is gebrouwen met slechts één hopvariëteit, in dit bier is 'Tango' hop uit Duitsland gebruikt als bitterhop, aromahop en voor de dry-hopping. Door het gebruik van slechts één hopsoort krijg je een zuivere ervaring van alles wat deze hop te bieden heeft.

Tango hop heeft duidelijke kenmerken van 'zoet fruit' (rode bessen en cassis). De aroma's van citrus zijn aanwezig maar minder dan in de typische IPA-hoppen.

Je ervaart ook kruidige en grassige tonen. De hopbitterheid is aanwezig maar niet overweldigend, wat zorgt voor een gebalanceerde en aangename drinkervaring.



TROUBADOUR MAGMA TANGO



Stijl: 'Single-Hop' Tripel (Tripel-IPA)

Alcoholpercentage: 9,0%

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

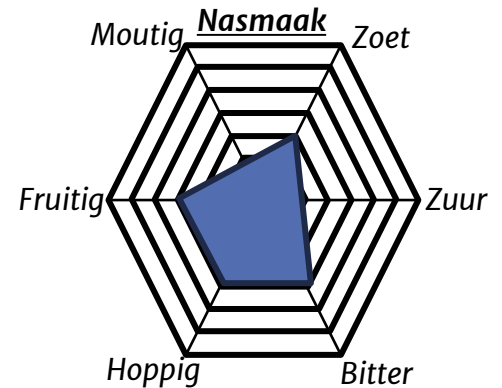
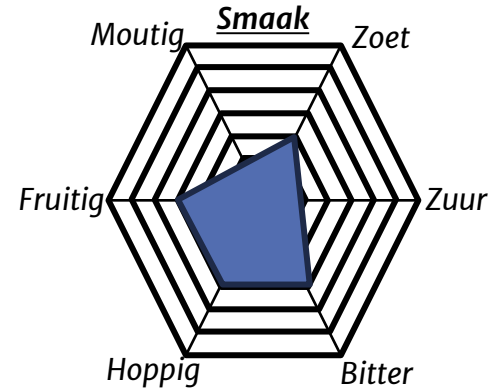
- Melkzuur
- **Bitter**
- **Citrus**
- Zuur
- **Hoppig**
- Houtig
- Honing

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

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

Duur nasmaak

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



PAUZE



AGENDA:

- *Vr 21 maart: Proefavond*
- *Za 10 mei: Daguitstap*
- *Vr 6 juni: Proefavond*
- *Vr 5 september: Proefavond*



BROUWERIJ DE BLOCK

*Familiebrouwerij uit Peizegem (deelgemeente Merchtem)
opgericht in 1887 door Louis de Block*

*Er zou echter al in de 14^{de} eeuw een gelijknamige brouwerij
bestaan hebben*

*Momenteel is Paul Saerens (brouwer) samen met zijn vrouw
Mieke de Block eigenaar van de brouwerij*



BROUWERIJ DE BLOCK

In de 14^{de} eeuw verwierf een zekere Henricus De Block het brouwersrecht van de Hertog van Brabant en Bourgondië. De brouwtraditie leeft tot vandaag voort in de familie. Nazaat Louis De Block legde in de 1887 de basis voor de huidige brouwerij.

Hij was eerst molenaar en landbouwer, maar was wel gehuwd met de dochter van de brouwer van brouwerij Joostens uit Baardegem.

Hij werd later opgevolgd door zijn zoon Alfons die in de leer ging bij brouwerij Martinas (destijds bekend van 'Ginder Ale', later deel van AB Inbev).

Nadien werd het bedrijf geleid door schoonzoon Paul Saerens.



BROUWERIJ DE BLOCK

De brouwerij is vooral bekend voor de 'Satan' bieren.

De omzet bedraagt ongeveer 7 000 hectoliter per jaar, waarvan 80% voor de export is, vooral naar Japan en USA (al gaat dat niet altijd goed...)

De naam 'Satan' verwijst naar het harde labeur bij de stookketels in de brouwerij, dat de werknemers vroeger al eens een hel durfden te omschrijven

Momenteel focust de brouwerij vooral op kwaliteit aan de man brengen en niet op productierecords breken



Belgisch biertje te duivels voor Amerikanen

PE Author 8 oktober 2008, 17:46

Bewaren Delen

In twee winkels in Mount Pleasant, een gemeente in de Amerikaanse staat South Carolina, is het Belgisch bier Satan uit de rekken gehaald omdat klanten er aanstoot aan namen. Dat schrijft het Amerikaanse weekblad Charleston City Paper op zijn website.

"Geen verontwaardiging opwekken"

Satan wordt gebrouwen door brouwerij De Block in Peizegem (Merchtem). In Charleston (South Carolina) zou het bier vorig jaar op de markt gekomen zijn, nadat een verbod op zware bieren werd opgeheven. In Mount Pleasant, vlakbij Charleston, zou het

BROUWERIJ DE BLOCK



Naast een gezellig proeflokaal heeft de brouwerij ook een eigen museum waar je enkele van de oude brouwinstrumenten en reclameborden kan bezichtigen



BROUWERIJ DE BLOCK



Hun vaste gamma:



Door de jaren heen ook nog een tiental limited edition bieren op de markt gebracht

SATAN BLACK

Belgische sterk bruin bier van 8,0 alc. vol%

Je merkt de toetsen van gebrande koffie en geroosterde mout. Licht kruidige aroma's en zachte moutbitterheid ronden de smaak af.



SATAN BLACK



Stijl: Strong Dark Ale

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
- Gelijkmatisch
- 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

Smeken & Aroma's

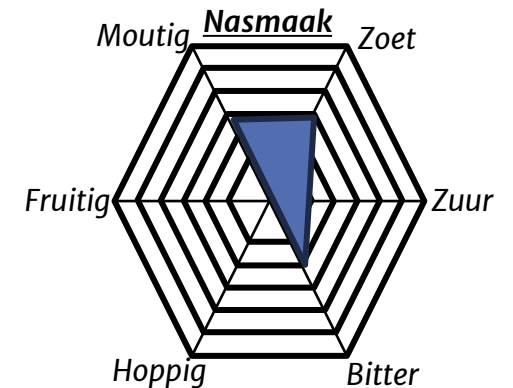
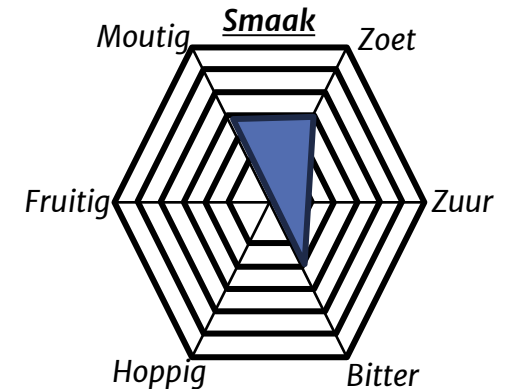
- Zuur
- Bitter
- Karamel
- Hoppig
- Rozijn
- Fruitig
- Honing

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

- Houtig
- Alcohol
- Floraal
- Tarwe
- Perzik
- Geroosterd
- Brood
- ...

Duur nasmaak

- Niet aanwezig
- Vluchtig
- Matig
- Lange nasmaak





BROUWERIJ KOMPEL



Bierfirma uit Maasmechelen opgericht in 2015 door Sandro Di Pietro en Frederic Fabry

In het verleden lieten ze hun bieren brouwen bij Brouwerij Anders! uit Halen en Kasteelbrouwerij Ter Dolen uit Houthalen-Helchteren

Sinds 2019 worden de bieren op grotere schaal gebrouwen bij De Proefbrouwerij in Lochristi



BROUWERIJ KOMPEL

De naam 'Kompel' is een roepnaam van de mijnwerkers, afkomstig van het Duits en betekent zoveel als 'makker' of 'vriend'

In de mijn is er geen onderscheid. Verschillende culturen verenigden zich ondergronds en zorgen voor elkaar opdat ze veilig bovengronds komen. De mijn-mentaliteit is ook het concept van Brouwerij Kompel

Gelijkheid – Samenhang – Broederschap.



BROUWERIJ KOMPEL



DE PROEFBROUWERIJ

Brouwerij opgericht in 1996 in Lochristi door echtpaar Dirk Naudts en Saskia Waerniers, beide bio-chemicus van opleiding.

Destijds was het een uniek concept, een brouwerij die enkel voor anderen brouwt. Hun focus ligt op fundamenteel wetenschappelijk onderzoek rondom het bier brouwen.

Ondertussen helpen ook dochter Leontine (klantenrelaties) en schoonzoon Lennert (productie) mee in de brouwerij



DE PROEFBROUWERIJ



Eigen onderzoekslabo waar vooral onderzoek naar gist en bacteriën wordt gedaan, maar ook naar hopsoorten ('Single Hop Technologie') en andere aspecten van het brouwen. De laatste jaren veel onderzoek naar gisten voor alcoholvrij bier te brouwen.

Jaarlijkse productie van maar liefst 100 000 hectoliter en de brouwerij telt een 50-tal werknemers, waarvan 4 permanent in het labo werkzaam zijn.

Ze brengen ook een eigen bier op de markt, de Reinaert bieren (Amber, Tripel, Grand Cru), maar dat is minder dan 1% van hun productie.

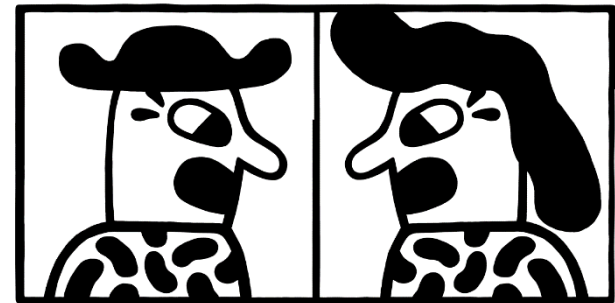


DE PROEFBROUWERIJ



Hun klanten zijn opstartende of reeds bestaande brouwerijen, bierfirma's of individuele initiatieven. Ze laten er hun bieren brouwen volgens eigen recept of vragen (meestal) De Proefbrouwerij om zelf een recept te ontwikkelen.

Ze maken zelf zelden reclame en maken ook niet publiek welke bieren of voor welke bierfirma's en brouwerijen ze brouwen. Naast Brouwerij Kompel zijn enkele andere bekende klanten: Slaapmutske, Thrive (sportbier) en het Deense 'Mikkeller' dat internationaal veel prijzen binnenhaalt met de bieren gebrouwen in De Proefbrouwerij.



Mikkeller

D'R LETSTE KOELE



Kompel Nostalgia Collection Batch NO.16 – D'R Letste Koele

De reeks 'Nostalgia Collection' is een reeks Limited Edition bieren met telkens een andere inhoud en verhaal.

Eind 2024 is het 50 jaar geleden dat de laatste Nederlandse steenkool naar boven werd gehaald. Dit gebeurde in de Oranje-Nassau I in Heerlen op 31 december 1974.

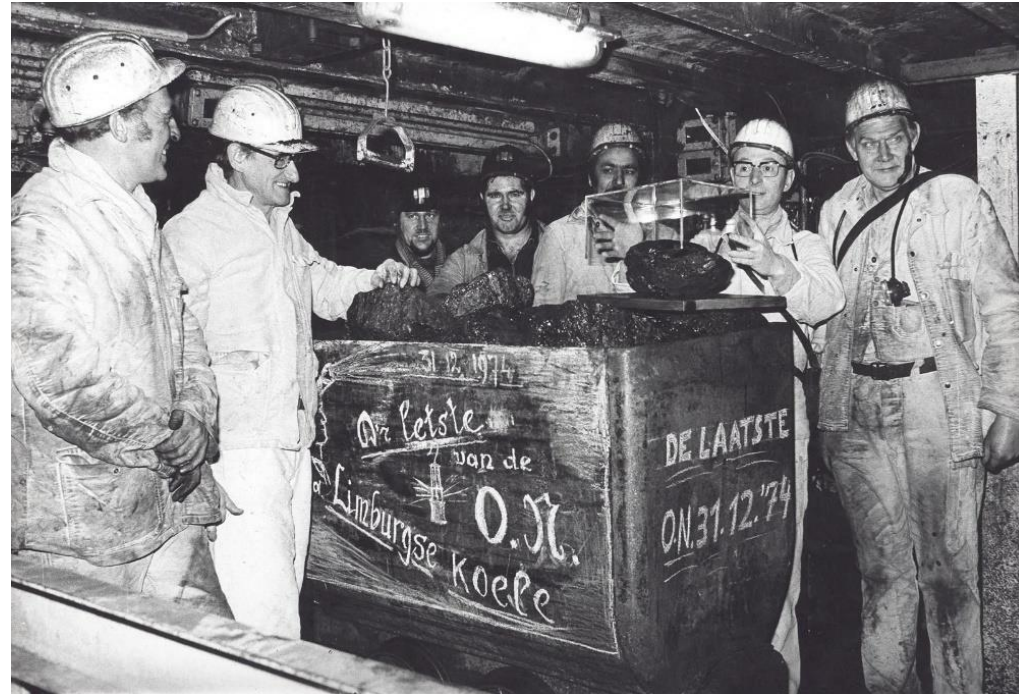
Vrijwel alle oud-mijngebouwen in Nederlands Limburg zijn afgebroken. Het schacht- en ophaalgebouw van de Oranje-Nassau I, de plek waar de laatste steenkool boven kwam, is een van de laatste fysieke overblijfselen en is onderdeel van het Nederlands Mijnmuseum.



D'R LETSTE KOELE



D'r Letste Koele is een dieprood winterbier. Je proeft vanille en houttoetsen van de Franse eik, alcoholische aroma's met een lichte licht karamel en kandijsmak. Ideaal om je aan te verwarmen in de koude winter!



D'R LETSTE KOELE MET FOODPAIRING



Foodpairing in harmonie: Crème Brûlée en D'r Letste Koele

Bij dit van oorsprong Frans nagerecht gemaakt van eigeel, room, suiker en vanille en afgewerkt met een laagje van karamel serveren we D'r Letste Koele. Het bier is zoet in aanzet en geeft vervolgens toetsen van vanille en hout vrij. Het is vrij volmondig door de warme gloed van alcohol en kan daardoor opboksen tegen de volle smaak van het zoete roomdessert.

Foodpairing in harmonie: zowel bier als gerecht heeft als dominante smaak het zoete met een vleugje karamel.



D'R LETSTE KOELE



Stijl: Strong Dark Ale (Winter Warmer)

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
- 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

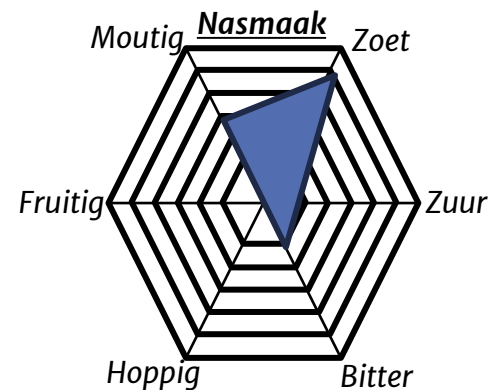
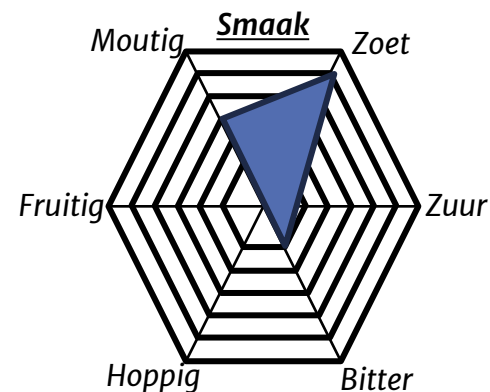
- Melkzuur
- Bourbon
- Zoet
- Aziijnzuur
- Moutig
- Amandel
- Geroosterd

- Koffie
- Chocolade
- Karamel
- Citrus
- Rum
- Gist
- Vanille

- Kruidig
- Alcohol
- Floraal
- Tarwe
- Houtig
- Rozijn
- ...

Duur nasmaak

- Niet aanwezig
- Vluchtig
- Matig
- Lange nasmaak





BROUWERIJ DE LOGT

Huisbrouwerij opgericht in 2018 in Hechtel-Eksel door Mario Vanherck en zijn vrouw Petula Thijssen

Mario werkt zijn recepten uit op brouwinstallatie in zijn garage en de grote volumes brouwt hij zelf op brouwinstallatie van de bevriende Brouwerij Leysen in Herentals

Eerste bier 'De Logt' in 2019 op de markt gebracht



BROUWERIJ DE LOGT



Mario Vanherck en Petula Thijssen zijn beide leerkracht

Mario is gestart met brouwen nadat hij een cursus 'Bier brouwen voor beginners' cadeau kreeg voor zijn verjaardag van zijn vrouw

Zijn vrouw Petula ontfermt haar over de communicatie, de webshop, bestellingen en contacten

Brouwerij 'De Logt' verwijst naar de straat 'Luchtstraat' en het gehucht 'De Locht' waar het koppel woont

BROUWERIJ DE LOGT



Sinds juli 2021 is er ook een erkend fietscafé in de tuin

De ligging vlakbij 'Fietsen door de bomen' helpt zeker ook mee

Naast het fietscafé organiseren ze in de zomer ook optredens, wandeltochten, opdrachtentocht, proeverijen, ambachtenmarkt, themadagen...



BROUWERIJ DE LOGT

Officieel gastheer van het nationaal park 'Bosland' in Noord-Limburg
(Pelt, Lommel, Hechtel-Eksel)

Eigen fietstocht 'Trappen van brouwerij tot brouwerij'



BROUWERIJ DE LOGT



Hun vaste gamma:



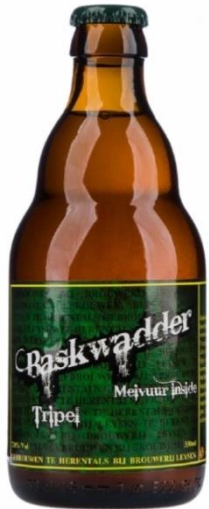
Daarnaast ook nog een tiental tijdelijke bieren op de markt gebracht...

BROUWERIJ LEYSEN

Ambachtelijke microbrouwerij opgericht in 2015 door Jorge Leysen in Herentals

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

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



BROUWERIJ LEYSEN



Sinds 2015 is de brouwerij snel gegroeid met jaarlijkse investeringen:

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

In 2017 een nieuwe afvullijn voor flesjes

In 2018 nieuwe gistingstanks en ook begonnen met barrel-aging

In 2020 een nieuwe brouwinstallatie van 200l (garage)

En in augustus 2021 een nieuwe gistingskamer (kelder)



BROUWERIJ LEYSEN

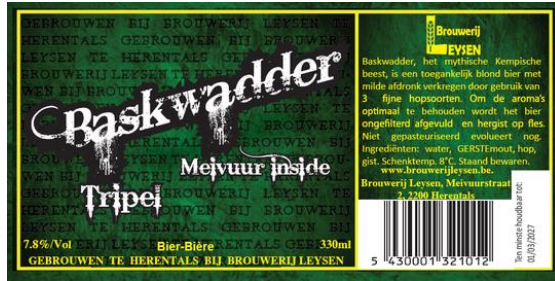


Baskwadder: een angstaanjagend wezen dat ergens in de bossen rondom Herentals zou rondzwerven, van de honger prikkeldraad eet, maar eigenlijk op kinderen jaagt.

Levende legendes HERENTALS

The label is rectangular with a dark green background and a yellow border. The text is arranged as follows:
- Top left: 'GEBROUWEN BIJ BROUWERIJ LEYSEN TE HERENTALS' (repeated in a pattern).
- Center: 'Baskwadder' in large, white, stylized font with a shadow effect.
- Below that: 'Meivuur inside' in a smaller, white, serif font.
- Below that: 'Tripel' in a large, white, stylized font.
- Bottom left: '7.8%/Vol BIER-BIÈRE 330ml' in yellow text.
- Bottom right: 'GEBROUWEN TE HERENTALS BIJ BROUWERIJ LEYSEN' in yellow text.
- Right side (white background):
 - 'Brouwerij LEYSEN' in yellow and black text.
 - Description: 'Baskwadder, het mythische Kempische beest, is een toegankelijk blond bier met milde afdrank verkregen door gebruik van 3 fijne hopsoorten. Om de aroma's optimaal te behouden wordt het bier ongefiltreerd afgevuld en hergist op fles. Niet gepasteuriseerd evolueert nog. Ingrediënten: water, GERSTEMout, hop, gist. Schenktemp. 8°C. Staand bewaren. www.brouwerijleysen.be' in black text.
 - Address: 'Brouwerij Leysen, Meivuurstraat 2, 2200 Herentals' in black text.
 - Barcode: A standard 1D barcode with the number '5 430001 321012' below it.
 - Vertical text on the far right: 'Ten minste houdbaar tot: 01/03/2027' in black text.

BROUWERIJ LEYSEN



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



BROUWERIJ LEYSEN



En elk jaar ook een aantal limited edition barrel aged bieren

WINTERVUUR



Belgische sterk bruin bier van 12,0 alc. vol%

Pikzwarte bier met aroma's van koffie en karamel. Na de moutbitterheid proef je vooral koffie en karamelsmaken, een zachte kruidigheid, toetsen van rum en wat zoethout

Een complex en evenwichtig degustatiebier om langzaam van te genieten tijdens de koude wintermaanden.



WINTERVUUR



Stijl: Strong Dark Ale

Alcoholpercentage: 12,0%

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

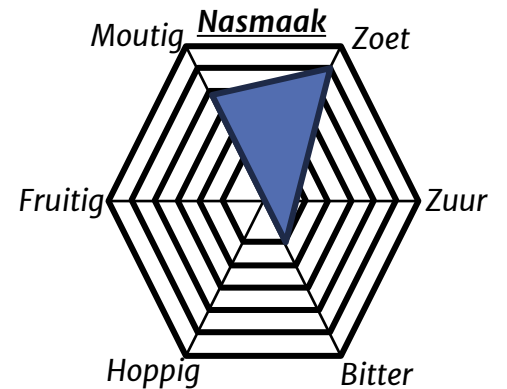
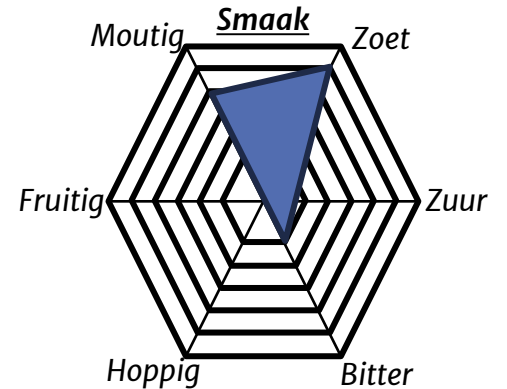
- Melkzuur
- Bourbon
- Zoet
- Azijnzuur
- Armagnac
- Amandel
- Houtig

- Koffie
- Chocolade
- Karamel
- Citrus
- Rum
- Moutia
- Banaan

- Kruidig
- Alcohol
- Floraal
- Tarwe
- Rum
- Rozijn
- ...

Duur nasmaak

- Niet aanwezig
- Vluchtig
- Matig
- Lange nasmaak



WELK BIER SMAAKTE HET BESTE?



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 nog een mail met meer info



AGENDA



Onze activiteiten:

- *Vr 21 maart: Proefavond*
- *Za 10 mei: Daguitstap*
- *Vr 6 juni: Proefavond*
- *Vr 5 september: Proefavond*



Andere activiteiten:

- *Tournee Minérale (februari)*
- *The Beer Experience (14, 15 en 16 maart, Heusden-Zolder)*



21 MAART: BIEREN EN RIVIEREN





DANK U VOOR UW AANDACHT!

BEDANKT AAN ALLE HELPERS!

Bier te koop:

Wintervuur: 4,5 €/33 cl

Andere bieren: 2,5 €/33 cl



BEER TASTING CLUB

LUMMEN

BRONNEN



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

<https://decabrouwerij.be/>

<https://www.themusketears.be/nl/>

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

<https://www.kompel-bier.be/>

<https://proefbrouwerij.com/>

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

<http://brouwerijleysen.be/>

<https://www.belgenbier.be/index.html>

<https://goedgebierdblog.wordpress.com/microwoede-brouwerij-de-logt/>