



COLOFON

REDACTIE

Fiona de Lange

EINDREDACTIE

Mandy van Lankveld

ART DIRECTION

Myrthe Bergboer

VORMGEVING

Myrthe Bergboer
Anne Gesthuizen

FOTOGRAFIE

Jurriaan Huting
Raldo Neven

UITGEVER

Fridie van Loon

MET DANK AAN

Ritzenhoff
Brouwerij Huyghe
Hertog Jan
Budelse Brouwerij
Gulpener Brouwerij
Texelse Bierbrouwerij
Mongozo Beers
La Trappe

© Caplan
1e druk 2015
info@caplan.nl
www.caplan.nl

ISBN: 978-90-872415-5-1
NUR: 448

Disclaimer

Alle informatie is met de grootst mogelijke zorgvuldigheid samengesteld en belanghebbers zijn zoveel mogelijk ingelicht. Mocht er desondanks iets niet kloppen, dan bieden we daar onze verontschuldiging voor aan.

Niets uit deze uitgave mag door middel van elektronische of andere middelen, met inbegrip van automatische informatiesystemen, worden gereproduceerd en/of openbaar gemaakt zonder schriftelijke toestemming van de uitgever.

No part of this book may be reproduced in any form or by any electronic or mechanical means, including information storage or retrieval devices or systems, without prior written permission from the publisher.



VOORWOORD

HET BROUWPROCES VAN BIER

HOOFDSTUK 1 Wat is bier?

De oorsprong van bier	10
Beschermgodin voor bier	13
Bier of wijn	14
Waarom Trappistenbier voor kwaliteit staat!	14
De doorbraak van hop	15
Reinheitsgebot, de basis voor brouwnatie Duitsland	16
Nederland verliest, België floreert	17
Technische ontwikkelingen (ter verbetering van de biersmaak)	18
Pilsinvasie	20
Invloeden op de smaak van bier	20

HOOFDSTUK 2 Trappisten in bier

Trappisten in bier	22
Het verschil tussen abdij en trappistenbier	25
Nederlands trappistenbier	26
Bier & geloof	27
Limonadefabriek	27
De smaak van de samenleving	28
La Trappe	29
Blijven groeien?	29
Jubileum	30

HOOFDSTUK 3 Invloed van landen

Tsjechie	32
Pils	35
Duitsland	35
De smaak van Duitsland	36
België	37
De smaak van België	39
Belgian family brewers	39
De lange biergeschiedenis van Brouwerij Huyghe	41
Nederland	43
De smaak van Nederland	47
Texelse Bierbrouwerij smaakt naar meer	47
Verenigde Staten	52
De smaak van de VS	53
Engeland/Schotland/Ierland	54
De smaak van Engeland/Schotland/Ierland	55
Italië	56
De smaak van Italië	56
Andere landen	57



HOOFDSTUK 4 Bier proeven

Smaakinvloeden	58
Alcohol en koolzuur	61
Temperatuur	61
Glaswerk	62
Beste proeftijd	63
Wie is een goede proever?	67
Hoe proef je bier?	67
De smaakontdekkingen in bier	68
Aromawiel	70
Bierbeleving	71

HOOFDSTUK 5 Hop in bier

Een blik terug in de tijd	76
De groei van hop	79
Hop in Nederland	80
Jaarlijkse Gulpener hopenoogst	80
Nieuwe trend	83
De smaak van hop	83
Oude hop	84
Verskillende hopsoorten	84
De smaak van verschillende hop	85
Biologische hop	86
Het brouwen met hop	86
Hopsamenstelling	87
Verkrijgbaarheid van hop	87
Hoppige biertips van Fiona	88



HOOFDSTUK 6 Granen in bier

Een blik terug in de tijd	90
De groei van graan	95
Typen mouterijen	95
Het brouwen met graan	97
De smaak van graan	98
Typen mout	98
Van graan tot alcohol	98
Gebruik van kruiden in bier	100
Gebruik van andere granen	100
Mongozo betekent proost	101
Van café naar Mongozo	103
Van één bier naar een hele biertlijn	103
Van gezondheidszorg naar biologisch en glutenvrij	103
De enige ter wereld	104
Graan en spijs	104
De smaak van glutenvrij is dus...	106
De smaak van biologisch en Max Havelaar fair trade...	107
Moutige biertips van Fiona	107

HOOFDSTUK 7 Gist in bier

Een blik erug in de tijd	110
De groei van gist	115
De smaak van gist	116
Het brouwen met gist	116
Gebruik van verschillende gisttypen	119
Eigen gistcultuur	119
Gistkeuze van een brouwer	119
Vergistingstanks	120
Meten is weten	120
Gisttypen	120
Duur vergisting	121
Belang van lagering en rijping	122
Gist is gezond	122
Gistige biertips van Fiona	123

HOOFDSTUK 8 Bewaren en rijpen

Een blik terug in de tijd	124
Hertog Jan Brouwerij	127
Nationale Bierbank	128
Smaken bij bierrijping	130
Ideale bewaarcondities	130
Bieren rijpen	131
Hoe lang is bier te bewaren?	131
Fiona's bier bewaartips	132
Vergisting en kwaliteit van de afvullijn	133
Bierrijping op andere momenten	133
Noodzaak bierrijping	133
Gerijpte bieren bij eten	133

HOOFDSTUK 9 Trends in bier

Hoptrend	134
Laag alcoholisch	137
Bewaren en rijpen van bieren	137
Samen proeven, samen beleven: meer genieten	138
Grotere bierkaart in de horeca	138
Bier & spijs	139
Brouwerssamenwerking	139

HOOFDSTUK 10 Zoek je eigen smaak

Smaken	140
Proef, ontdek en beleef de smaak van bier	143

HOOFDSTUK 11 De 100 lekkerste bieren





VOORWOORD



BIER IS BOOMING, BIER IS HIP. IEDERE BIERLIEFHEBBER IS BLIJ DAT HIJ OF ZIJ IN DIT TIJDPERK KAN GENIETEN VAN DUIZENDEN VERSCHILLENDE BIEREN. OF TOCH NIET? WANT WAAR MOET JE NU BEGINNEN?

Bierbrouwers zijn innovatief en vindingrijk. Ze brouwen met alles! Naast een grote range aan mouten en veel variëteiten aan hoppen die tegenwoordig overal ter wereld groeien, proberen brouwers nu ook met fruit, groente en zeer uiteenlopende kruiden te brouwen. Alles kan en alles mag, zolang het maar lekker is.

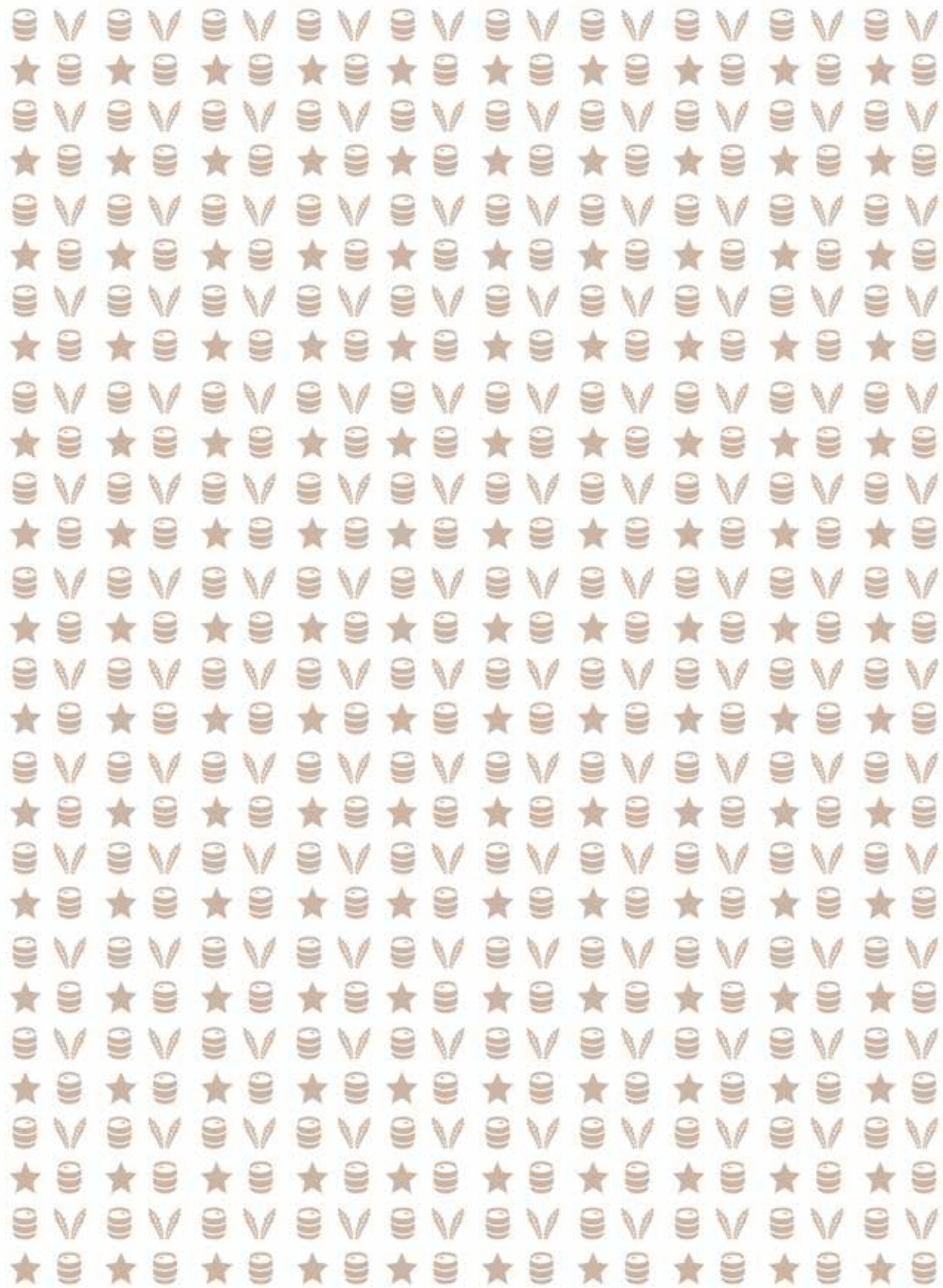
Lekker is een vaag begrip. Wat voor de één lekker is, is dat voor de ander niet. Ieder mens heeft een andere smaak. Die smaak staat centraal in de ontdekkingsstocht naar verschillende bieren. Dan is het heel handig als je weet waar de smaak nu vandaan komt en welke ingrediënten welke smaak aan het bier geven. Hoe kan je nu jouw biersmaak ontdekken? Want neem van mij aan, voor iedereen die op deze aardbol loopt is er een bier dat hij of zij lekker vindt. En dan beginnen we bij de oorsprong van de smaak en niet bij de bierstijlen. Inmiddels zijn er wereldwijd honderden bierboeken waar uitgebreid wordt beschreven welke bierstijlen er zijn en welke bieren je kunt kopen. Tijdens het brouwproces wordt van alles uitgeprobeerd. Dat betekent dat er bieren in de schappen staan die niet meer in het hokje van een bepaalde bierstijl te propen zijn, maar natuurlijk wel een smaakbeschrijving hebben. Daarom is het heel handig om te weten dat karamelsmaak van de mout afkomstig is en de bitterheid van de hop.

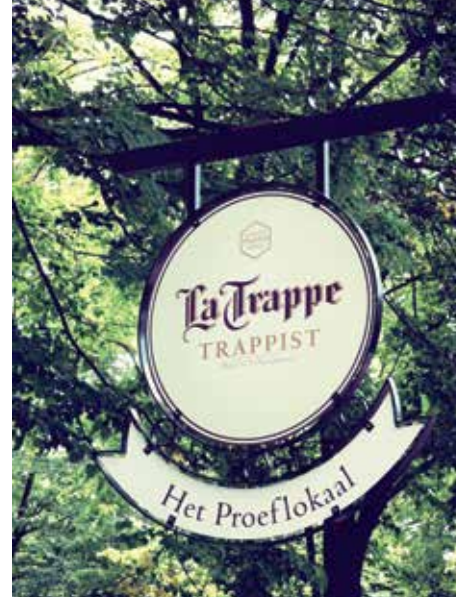
Door een beetje de taal van de ingrediënten van de brouwer te spreken en te begrijpen, weet je steeds beter welk bier je nu wel of niet lekker vindt.

Ik wens je veel plezier in de ontdekking van de smaak van bier! Jouw reis is nu begonnen!

FIONA DE LANGE

Biersommelier & zytholoog





TRAPPISTEN IN BIER



Uit een blik op de historie is duidelijk geworden dat trappisten een belangrijke rol hebben gespeeld in het bestaansrecht van het hedendaagse bier. Zij introduceerden de hop op grote schaal bij het brouwen van bier. Ook documenteerden zij de temperatuurontwikkeling tijdens het opwarmen van het beslag met de ingrediënten. Hierdoor kregen ze een goede controle op het verloop van de eerste fase van het brouwproces. Andersom is de verkoop van het bier ook een belangrijke inkomstenbron geweest voor het voortbestaan van de abdijen. Dit is zo tot op de dag van vandaag. In een uniek en bijzonder gesprek met abt Bernardus van Abdij Onze Lieve Vrouw van Koningshoeven, blik ik terug op de ontwikkeling van de abdij en de brouwerij.