17e Streekbieren Weekend

12 en 13 november 2021

Scoutslokalen Zaventem

Bierboekje

Welkom op het 17e Streekbierenweekend.

Geniet, maar met mate(n) 😊

Aanbod

Pils 3
Bavik Super Pils (van het vat) 5,2% 3
Witbier 4
Bouts – Leuvense Witte (33cl) 4,5% 4
Hüpse Frida (33cl) 4,3% 5
Primitive 030 (33cl) 4,5% 6
Blond 7
Blonde Stoot (33cl) 6,8% 7
Flurk (33cl) 8,0% 8
Gin Barrel Aged Blond (75cl) 12% 9
Nello's blond (33cl) 7,1% 10
Pjeirefretter Blond (33cl) 6,9% 11
Reus (33cl) 6,8% 12
Tripel 13
MAK es Pruuve (33cl) 7,0% 13
Souplesse (50cl) 6,9% 14
Vlaamsche Leeuw (33cl) 8,5% 15
Dubbel of Donker 16
Flurk 9 (33cl) 9,0% 16
Patrasche (33cl) 8,0% 17
Stout 18
Stout Mokke (33cl) 9,0% 18
Amber 19
Bolleke Hop (100cl) 5,6% 19
De Koninck Winter (100cl) 6,8% 20
India Pale Ale 21
Dirty Talk (33cl) 6,5% 21
Fresh Hop 2021 (33cl) 4,5% 22
Jack's Precious IPA (33cl) 6,8% 23
Kiss My Neighbourgs Wife (33cl) 6,2% 24
Miek Exotiek (33cl) 5,0% 25
Troebel in Paradise IPA (33cl) 5,5% 26
Two DDH IPA SABRO (33cl) 5,5% 27
Fruitbier 28
Chapeau Banana (25 cl) 3,5% 28
Chapeau Kriek (25cl) 3,5% 29
Flurkoise (33cl) 5,1% 30
Lindemans Kriek (van het vat) 3,5% 31
Walk The Red Carpet (33cl) 7,5% 32
Geuze 33
Cantillon Geuze (37,5cl) 5,5% 33
Tilquin Oude Geuze (37,5cl) 7,5% 34
Saison 35
Amber (33cl) 7,5% 35
Lauwendries Saison (33cl) 5,8% 36
MAKnifique (33cl) 5,7% 37
Saison Geluc (33cl) 5,4% 38
Saison Sambucus (33cl) 6,5% 39
Hors Categorie 40
Energibajer (33cl) 0,0% 40
Golden Delicious Apple Champagne Bier (50cl) 7,0% 41
Bier Cocktail 42
Black Velvet 42
Lucious Lindemans 42

Santé!

Welkom op het **17e Streekbierenweekend**, een initiatief van de Scoutsvrienden van het Bier.

Met enkele enthousiaste scoutsvrienden organiseren we dit jaar de 17de editie van het Streekbierenweekend. Wij hebben voor jullie een fantastisch feest weekend in petto met lekkere streekbieren, fantastische live muziek, stoofvlees friet en opnieuw een beerpairing. Het streekbierenweekend zal dit jaar opnieuw plaatsvinden in de lokalen van scouts Zaventem. Vergeet je Covid Safe Ticket niet!

Vrijdag

kan je vanaf 20u komen genieten van onze heerlijke streekbieren. Voor de hongerigen serveren wij droge worst, kaas of een hamburger. De live band Blotting Paper zal zeker voor de nodige sfeer en ambiance zorgen.

Blotting Paper *is Peter Elias, Jos Verwilghen en Jo Tuyaerts. Deze relatief nieuwe band speel alternatieve rock van het genre Lou Reed, Tom Waits, War on Drugs, Ry Cooder....*

Zaterdag

starten wij om 16u met de tweede editie van de beerpairing. Hier zullen we 5 gerechtjes serveren met 5 aangepaste biertjes uit ons assortiment. Onze eigen Zythologen in spé, zullen ook zorgen voor de nodige duiding bij de door ons gemaakte keuzes. Plaatsen zijn beperkt dus snel inschrijven is de boodschap. Vanaf 18u kan je aanschuiven voor een lekkere portie stoofvlees friet. Later op de avond gaat het dak eraf met Steppin'Out.

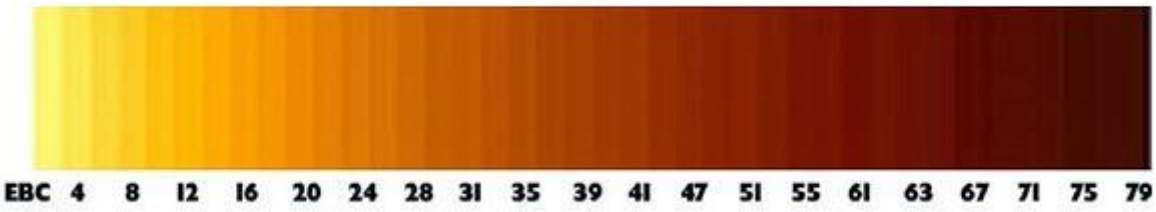
Steppin' Out *is Jo Tuyaerts, Piet Achten, Jos Verwilghen, Niki Vanhamel en Alain Janssen. Met hun groot repertoire van blues standards, aangevuld met enkele eigen composities en gedreven door de liefde voor dit muziekgenre zorgt Steppin' Out je een onvergetelijke "Chicago Blues" avond.*

Meten is weten

Bier en cijfers, het lijkt een combinatie waar niet iedereen meteen warm van zal worden. Nochtans kan je met inzicht in cijfers de bieren die je drinkt beter begrijpen. Door een aantal parameters in cijfers te gieten, kan je bieren al “lezen” voor de dop van de fles is. Hieronder geven we je tekst en uitleg over een aantal cijfers, die onlosmakelijk met bier verbonden zijn.

Kleur in cijfers

De kleur van bier en van mout wordt gemeten in EBC’s. EBC staat voor *European Brewery Convention*. Een EBC komt overeen met 1ml jodium in 100 ml water. Er bestaan nog een aantal andere methoden om de kleur van het bier aan te duiden. In de Verenigde Staten gebruiken ze bijvoorbeeld een soortgelijke schaal, de SRM-schaal.



6 – 9 EBC	Bleek tot licht blond
9 – 12 EBC	Blond – geel
12 – 20 EBC	Goud
20 – 30 EBC	Amber
30 – 45 EBC	Koper
45 – 75 EBC	Donker koper / bruin
75 – 120 EBC	Zeer donker bruin, doorschijnend
>120 EBC	Zwart, niet doorschijnend

Bitterheid in cijfers

Ook de bitterheid van een bier kan je meten. Dit gebeurt in de meeste gevallen in IBU’s. IBU staat voor *International Bitterness Unit*. De bitterheid van bier kan afkomstig zijn van verschillende bronnen. Bijvoorbeeld van Hop, kruiden, of geroosterde mout. De IBU geeft enkel de hopbitterheid weer. In de hop zitten alfazuren die het bier haar bitterheid geven. Deze alfazuren zijn meetbaar. Elke milligram alfazuur per liter bier, is een IBU-punt.

Hoewel IBU dus een indicatie geeft van de bitterheid van het bier, is het dus niet gezegd dat een bier van 50 IBI ook daadwerkelijker bitterder smaakt dan een bier met 40 IBU. Wanneer de bitterheid afkomstig is van kruiden of mout, zie je dit immers niet terug in de schaal.

Verder wordt de manier waarop we bitterheid ervaren ook beïnvloed door de hoeveelheid koolzuur en de temperatuur van het bier.

Hapjes

Bij een lekker biertje hoort een lekker hapje...

Everzwijnworst

Plankje met droge worst met everzwijn – Karakter in fijne schijfjes.

Oud Brugge Kaas

Plankje met één jaar oude kaas, gerijpt door de meester-kaasmaker – Hard, pittig, en… West-Vlaams.

Hamburger

Pistolet met hamburger – Het moet maar zo lekker niet zijn.

Pils

Pils of lagerbier ontstaat in 1842 in de Tsjechische stad Pilsen. Pils wordt gebrouwen met zacht water en een bleke mout (pilsmout). Het is rijk gehopt en het heeft een stevige en relatief lang blijvende schuimkraag. De originele bittere smaak is geëvolueerd naar een verfijnde hopbittere smaak.
Het alcoholgehalte schommelt tussen de 4,5 en 5,2 vol %.

Bavik Super Pils (van het vat) 5,2%

Brouwerij De Brabandere, Bavikhove

Gisting	Bier van lage gisting	**Karakter, smaak en aroma**	Frisse bitterheid, aangenaam zacht, mooie hop karakteristieken (knisperig en zacht). Grote doordrinkbaarheid en dorstlessend. 22 EBU
Bierstijl	Pils	**Schenkmethode**	Van het vat Pilsglas
Ingrediënten	Water, mout, hop (Saaz Saaz), gist	**Tips en weetjes**	In augustus 2021 werd dit bier op de World Beer Awards bekroond met de tittel beste Belgische pils.
Kleur	Lichtgeel, helder 5 EBC		

© streekbierenweekend.be

Witbier

Witbier of tarwebier is bier van hoge gisting dat niet alleen met gerstemout maar ook met tarwemout en soms ook met haver wordt gebrouwen. Het bier is meestal ongefilterd en daardoor troebel en het alcoholpercentage ligt meestal tussen 5 en 6 procent.

Bouts – Leuvense Witte (33cl) 4,5%

Hof ten Dormaal, Tildonk

Gisting	Bier van hoge gisting met hergisting op fles	**Karakter, smaak en aroma**	Rijk, volmondig bier met de pure smaken van graan en hop, zonder toevoegingen. Licht hoppig in de neus, lage bitterheid, weinig alcohol en een volle afdronk met lichte citrus toetsen van de ongemoute tarwe 24 IBU
Bierstijl	Leuvens Wit	**Tips en weetjes**	Dit bier werd gebrouwen op basis van recepten en smaakverslagen uit de 15de eeuw.
Ingrediënten	Water, gerstemout, spelt, rogge, tarwe en haver, hop (Magnum en Cascade), gist		
Kleur	Licht blond 6 EBC		

© streekbierenweekend.be

Hüpse Frida (33cl) 4,3%

Bieren Cabardouche, Borgerhout

Gisting	Bier van hoge gisting met hergisting op fles	**Karakter, smaak en aroma**	Prettig friszuur, gematigd in alcohol, met een natuurlijke touch van groene appel. Droog, weinig bitterheid
Bierstijl	Kettle Soured Berliner Weisse	**Tips en weetjes**	In september 2019 opende Bieren Cabardouche haar microbrouwerij onder de spoorweg in Borgerhout. De naam van de brouwerij komt van het Antwerpse woord “Kaberdoesjke”, wat een verbastering zou zijn van Cabaret Douze. Napoleon nummerde de huizen van vertier of cabarets, zoals ze toen ook werden genoemd. Het nummer 12 was voorbehouden aan bordelen. Net als de echte kaberdoesjkes zorgt Bieren Cabardouche ook voor lekkers achter glas. Hüpse Frida is een gelimiteerd bier van de brouwerij. Naast hun vast gamma (de classics) brengt de brouwerij elke maand een nieuw tijdelijk biertje uit.
Ingrediënten	Water, gerstemout, tarwe, hop en gist		
Kleur	Licht blond		

© streekbierenweekend.be

Primitive 030 (33cl) 4,5%

La Source Beer Co, Brussel

Gisting	Spontane gisting	**Karakter, smaak en aroma**	Fris, licht zurig met toetsen van limoen, zout en koriander 10 IBU
Bierstijl	Limoen Gose	**Tips en weetjes**	Gose is een bierstijl die geschiedkundig vooral werd gebrouwen in de Duitse steden Leipzig en Goslar. Typisch voor dit bier is dat het gebrouwen wordt met water waarin veel mineralen zitten. Dit zorgt voor de uitgesproken zoute smaak van het bier. Deze bierstijl was een hele tijd volledig verdwenen. De laatste jaren beleeft ze een voorzichtige renaissance.
Ingrediënten	Water, tarwe, Limoen, Korianderzaad en Himalaya zout		
Kleur	Licht blond 6 EBC		

© streekbierenweekend.be

Blond

Lichtblond tot goudkleurig bier van hoge gisting met een lichtmoutig en zoetig aroma en een vrij neutrale, lichtzoetige smaak. Voor blonde bieren wordt gebruik gemaakt van lichte moutsoorten als pilsenermout. De nasmaak is eerder bitter. Alcoholpercentage tussen 5,5 en 7 vol %.

Blonde Stoot (33cl) 6,8%

Bieren Cabardouche, Borgerhout

Gisting	Hoge gisting Hergisting op fles	**Karakter, smaak en aroma**	Fruitige smaak en licht bittere afdronk met toetsen van ananas, limoengras en Citrus. 30 IBU
Bierstijl	Blond	**Tips en weetjes**	Een goud blondbier zonder streken. Deze Blonde Stoot behoort tot het vaste gamma van Bieren Cabardouche.
Ingrediënten	Water, gerstemout, haver, hop, gist		
Kleur	Goudblond, licht 12 EBC		

© streekbierenweekend.be

Flurk (33cl) 8,0%

Flurkbrouwers, Neerijse

Gisting	Bier van hoge gisting met hergisting op fles	**Karakter, smaak en aroma**	Het smaakpatroon van dit bier is vergelijkbaar met bieren zoals La Chouffe en Duvel. 33 EBU
Bierstijl	Blond	**Tips en weetjes**	Dit bier werd voor het eerst gebrouwen onder de naam “Flurk 900” en was een gelegenheidsbier voor de festiviteiten in het kader van 900 jaar Everberg. Na de feesten bleef er een grote vraag naar dit bier, waardoor de flurkbrouwers zijn blijven brouwen. Intussen hebben ze al 4 bieren uitgebracht. Beste bier op het bierfestival in Tremelo en zilveren medaille van beerawards.be
Ingrediënten	Water, gerstemout, hop en gist		
Kleur	Bijna helder blond met witte kraag. 8 EBC		

© streekbierenweekend.be

Gin Barrel Aged Blond (75cl) 12%

Hof ten Dormaal, Tildonk

Gisting	Bier van hoge gisting met rijping op vat en hergisting op fles	**Karakter, smaak en aroma**	Mooi complex bier. Zoet. Aroma's van fruit, gin en eikenhout. De gin komt subtiel naar boven. Dit bier heeft een lage carbonatie door de vatrijping.
Bierstijl	Blond Gerijpt op eikenhouten vaten	**Tips en weetjes**	Acht jaar geleden was Hof Ten Dormaal een van de eerste brouwerijen in België om te starten met op vat gerijpte bieren. Dit bier blijft ten minste vier maanden rijpen op eikenkouten vaten waar de smaak van de gin nog in zit.
Ingrediënten	Water, gerstemout, tarwe, hop (Magnum en Hersbrücker) en gist		
Kleur	Donkerblond		

© streekbierenweekend.be

Nello’s blond (33cl) 7,1%

Brouwerij de Arend, Hoboken

Gisting	Bier van hoge gisting met hergisting op fles	**Karakter, smaak en aroma**	Moutig karakter, met toetsen van honing. Aromas van appel, peer, mango. Subtiele zoetigheid.
Bierstijl	Blond	**Tips en weetjes**	De naam van dit bier verwijst naar Nello, het hoofdpersonage uit het boek “A Dog of Flanders” van Louise De La Ramee (pseudoniem Quida). Dit boek verscheen in 1872 en is wereldberoemd. In ons land is het verhaal echter onbekend. Naast Nello en Patrasche spelen ook de Kathedraal van Antwerpen en de schilderijen van Rubens een rol in dit verhaal. Het verhaal telt talloze Hollywood verfilmingen en is zelfs uitgebracht als Japanse Animeserie. Deze serie is medeverantwoordelijk voor de vele Japanse toeristen die jaarlijks afzakken naar Antwerpen.
Ingrediënten	Water, gerstemout, hop, gist en een vleugje koriander		
Kleur	Donkerblond		

© streekbierenweekend.be

Pjeirefretter Blond (33cl) 6,9%

Paradise Lane, Vilvoorde

Gisting	Bier van hoge gisting met nagisting op fles	**Karakter, smaak en aroma**	Lekker frisse en fruitige geur, toetsen van koriander en banaan. Droog, hoge carbonisatie, Smaak: moutig, bitter en zoet. 30 IBU
Bierstijl	Blond	**Tips en weetjes**	De moerasspirea is een kruidenplant met zacht zoete geur en smaak die je kan vinden langs de oevers van de Zenne. De naam Pjeirefretter verwijst naar de spotnaam van de inwoners van Vilvoorde.
Ingrediënten	Water, gerstemout, gist, hop, honing en moerasspirea bloesem		
Kleur	Blond Troebel		

© streekbierenweekend.be

Reus (33cl) 6,8%

Bieren Cabardouche, Borgerhout

Gisting	Bier van hoge gisting met hergisting op fles	**Karakter, smaak en aroma**	Aroma: kruidig, tropisch fruitig. Smaak: Stevige hopbitterheid, licht zoet. Kruidig. Tropisch fruit, bosbesachtig. 20 IBU
Bierstijl	Blond met dryhopping	**Tips en weetjes**	Dit bier wordt door Bieren Cabardouche gebrouwen ten voordele van de VZW De Reuzen, die de jaarlijkse reuzenstoet organiseren in Borgerhout. De Reus behoort tot het vaste gamma van Bieren Cabardouche.
Ingrediënten	Water, gerstemout, haver, hop (Brewers Gold), gist en suiker		
Kleur	Donkergeel 12 EBC		

© streekbierenweekend.be

Tripel

Oorspronkelijk een bier waarbij meer dan een dubbele hoeveelheid mout werd gebruikt; nu staat het voor een goudkleurig bier met een moutige, alcoholische en soms licht zoete nasmaak. Alcoholpercentage van 7 à 9 vol %. Na de hoofdgisting volgt een tweede gisting van 5 weken bij 8 à 10° C. Daarna wordt het bier gefilterd en gebotteld met een hergisting van 3 weken (bij 21° C).

MAK es Pruuve (33cl) 7,0%

MAK Brewery, Sterrebeek

Gisting	hoge gisting	**Karakter, smaak en aroma**	Het bier begint licht zoet, met hints van zomers steenfruit en een mond vullende romige smaak. Fruitig met lichte citrustoets en fijne bitterheid, mooi in balans
Bierstijl	Tripel	**Tips en weetjes**	Volgens de heren van MAK Brewery is “Brouwen soep maken voor venten.” Dit bier won al verschillende onderscheidingen op de European Beer Challenge. Niet slecht, voor een groepje gewone jongens uit Sterrebeek.
Ingrediënten	Water, mout, hop en gist		
Kleur	Goudblond en licht gesluierd		

© streekbierenweekend.be

Souplesse (50cl) 6,9%

Brouwerij de Coureur, Kessel-Lo

Gisting	Bier van hoge gisting met hergisting op fles	**Karakter, smaak en aroma**	Zoet en zacht met een hopbittere afdronk. 31 IBU
Bierstijl	Tripel	**Tips en weetjes**	De bieren van Brouwerij Coureur zijn enkel verkrijgbaar van't vat en zijn bedoeld om puur, ongefilterd en zo vers mogelijk te drinken. Brouwer Bart vulde voor ons dit bier af op crowlers (blikken van 50 cl), rechtstreeks uit zijn tap. Deze blikken blijven slechts een week houdbaar.
Ingrediënten	Water, mout, hop (Belgische Target en Belgische Golding) en gist.		
Kleur	12 EBC Blond - geel		

© streekbierenweekend.be

Vlaamsche Leeuw (33cl) 8,5%

Brouwerij van Vlaanderen, Wielsbeke

Gisting	Hoge gisting Nagisting op fles	**Karakter, smaak en aroma**	Aroma van Saaz hop, zachte mout en geparfumeerde fruitigheid van peren en appels in de afdronk
Bierstijl	Tripel	**Schenkmethode**	Schenken in een kelkglas of in een tulpglas Jij beslist of er een centimeter bier in het flesje blijft of niet!
Ingrediënten	Water, mout, gist, suiker	**Tips en weetjes**	Gebrouwen als hommage aan de dappere lui die destijds op 11 juli 1302 de Fransen in de pan hakten
Kleur	Blond, Helder		

© streekbier-weekend.be

Dubbel of Donker

Oorspronkelijk een bier waarbij een dubbele hoeveelheid mout werd gebruikt, maar het is geëvolueerd tot een licht-of donkerbruin bier met zoetige smaak en bittere nasmaak. Aroma van rozijn, zoethout en kandij met een gebrande toets. Alcohol percentage rond de 6 vol %.

Flurk 9 (33cl) 9,0%

Flurkbrouwers, Everberg

Gisting	Hoge gisting	**Karakter, smaak en aroma**	Door de Belgische gistsoort en het gebruik van havermout en geroosterde gerstemout komen er aroma's van banaan en vanille vrij. In de zachte smaak zijn toetsen van chocolade en kandij terug te vinden.
Bierstijl	Dubbel		
Ingrediënten	Water, Belgische gistsoort, havermout, geroosterde gerstemout en hop.	**Tips en weetjes**	Top 10 beerawards.be
Kleur	Een donker roodbruin bier met crèmekleurige schuimkraag.		

© streekbierenweekend.be

Patrasche (33cl) 8,0%

Brouwerij de Arend, Hoboken

Gisting	Bier van hoge gisting met hergisting op fles	**Karakter, smaak en aroma**	De gebrande mout van gerst, de zuivere hop en een vleugje karamel maken van Patrasche dubbel een heerlijk bier.
Bierstijl	Dubbel	**Tips en weetjes**	De naam van dit bier verwijst naar Patrache, de hond uit het boek “A Dog of Flanders” van Louise De La Ramee (pseudoniem Quida). Dit boek verscheen in 1872 en is wereldberoemd. In ons land is het verhaal echter onbekend. Naast Nello en Patrasche spelen ook de Kathedraal van Antwerpen en de schilderijen van Rubens een rol in dit verhaal. Het verhaal telt talloze Hollywood verfilmingen en is zelfs uitgebracht als Japanse Animeserie. Deze serie is medeverantwoordelijk voor de vele Japanse toeristen die jaarlijks afzakken naar Antwerpen.
Ingrediënten	Water, gebrande gerstemout, hop, gist en een vleugje karamel.		
Kleur	Donkerbruin		

© streekbierenweekend.be

Stout

Origineel Iers bier. Donker, romig, zoetbitter met sterk gebrand of geroosterd aroma, veroorzaakt door de gebrande of geroosterde mout

Stout Mokke (33cl) 9,0%

Bieren Cabardouche, Borgerhout

Gisting	Bier van hoge gisting met hergisting op fles	**Karakter, smaak en aroma**	Dit bier heeft een satijnen en romige schuimkraag, een huid zo donker als de nacht en een zweem van chocolade. Een rokerige mokkageur en romige smaak. 54 IBU
Bierstijl	Stout	**Tips en weetjes**	Stout Mokke is als een onweerstaanbare verleidster die je leven binnensluipt en je niet meer loslaat. Dit Stout Mokke behoord tot het vaste gamma van Bieren Cabardouche
Ingrediënten	Water, gerstemout, haver, hop, gist en suiker		
Kleur	Zwart 120 EBC		

© streekbiergweekend.be

Amber

Amber of ‘Special Belge’ is een bierstijl die gelanceerd werd na de 1e wereldoorlog als ‘overwinningsbier in Engelse stijl’. De specifieke amberkleur ontstaat dor het gebruik van kleur- of kara(mel)-mouten. De dichtheid en het alcoholpercentage zijn te vergelijken met die van de pils, hoewel er de laatste jaren een aantal degustatiebieren werden ontwikkeld die hogere alcoholgehaltes hebben (tussen 6 en 12 vol. %).

Bolleke Hop (100cl) 5,6%

Bieren De Koninck, Antwerpen

Gisting	Bier van hoge gisting. Ongefilterd	**Karakter, smaak en aroma**	Hoppig aroma en bitter karakter, toetsen van citrus 30 EBU
Bierstijl	Hoppige Special Belge	**Tips en weetjes**	Het Bolleke Hop wordt grotendeels gebrouwen volgens hetzelfde recept als de klassieke Bolleke De Koninck, maar dan met extra hop. In de laatste fase van het brouwproces wordt de “hopgun” boven gehaald. Dit is een methode waarmee extra hoppen of kruiden kunnen worden toegevoegd aan een bier. De originele speciale Belge was bij haar lancering veel hoppiger dan de Special Belge bieren die we hedentendage terug vinden. Het Bolleke Hop zou daardoor kwa smaak wel eens dicht bij de originele Special Belge uit 1905 kunnen liggen.
Ingrediënten	Water, mout (karamel), hop (Saaz-Saaz en Simcoe), gist.		
Kleur	Dit bier wordt niet gefilterd of gepasteuriseerd, waardoor de kleur lichtjes anders is dan bij het klassieke Bolleke. 30 EBC		

© streekbierenweekend.be

De Koninck Winter (100cl) 6,8%

Bieren De Koninck, Antwerpen

Gisting	Bier van hoge gisting. Ongefilterd	**Karakter, smaak en aroma**	De perfecte balans tussen zoet, bitter en geroosterde aroma's van donkere mout 21 IBU
Bierstijl	Winterbier	**Tips en weetjes**	Jaarlijks bij de start van het winteruur wordt deze winterversie van de klassieke Bolleke De Koninck gelanceerd. De Koninck Winter bevat twee keer zoveel karamelmout als het traditionele Bolleke. Dit bier is net als het Bolleke Hop enkel verkrijgbaar in het café gelegen aan brouwerij De Koninck in Antwerpen. Hier kan je bieren ook laten afvullen op crowlers (grote blikken) van 1 liter.
Ingrediënten	Water, mout (karamel), hop (Saaz-Saaz) en gist		
Kleur	Diep amberkleurig 57 EBC		

© streekbierenweekend.be

India Pale Ale

De India Pale Ale bieren, kortweg IPA genoemd, is een bierstijl binnen de categorie van de van oorsprong Engelse/Schotse 'Pale Ale's'. De IPA kent zijn oorsprong in de 17de eeuw, toen Engeland bier exporteerde naar haar overzeese koloniën. Een zeilschip was destijds bijna 5 maanden onderweg, waardoor gewoon bier niet lang genoeg houdbaar was. De Engelse brouwers ontwikkelde een bier dat zwaarder gehopt was en een groter alcoholpercentage bevatte, waardoor het langer bewaarde en meer geschikt was voor transport naar de overzeese gebieden.

Dirty Talk (33cl) 6,5%

The Musketiers, Sint-Gillis-Waas

Gisting	Bier van hoge gisting met nagisting op fles. Ongefilterd.	**Karakter, smaak en aroma**	Floraal en citrusfrisse geur. Bomvol smaak, fris citrus gehopt met duidelijk aanwezige doch zachte hopbitterheid en een subtiele zoetigheid in de verte.
Bierstijl	Misty IPA		
Ingrediënten	Gerstemout, rogge, tarwe, hop (Azacca, Amarillo, Citra & Nelson Sauvin), limoengras, gist en water.	**Tips en weetjes**	Dit bier is een samenwerking tussen brouwerij The Musketeers en chef Nick Bril van sterrenrestaurant The Jane in Antwerpen. In principe is dit bier enkel daar te verkrijgen, maar bij gelegenheid lukt het wel eens om dit elders te versieren. Zoals vandaag op ons Streekbierenweekend!
Kleur	Goud		

© streekbierenweekend.be

Fresh Hop 2021 (33cl) 4,5%

Hof ten Dormaal, Tildonk

Gisting	Bier van hoge gisting met hergisting op fles	**Karakter, smaak en aroma**	Aromas van banaan en mout. Zoet. Gistig, zachte bitterheid, beetje grassig. 30 IBU
Bierstijl	Sessions IPA, Farmhouse ale	**Tips en weetjes**	De Fresh Hop van Hof ten Dormaal is inmiddels een jaarlijkse traditie met verse hop van het eigen veld. De extra hop zorgt voor een extra lange bewaring.
Ingrediënten	Water, gerstemout, hop (Cascade en Saphir) en gist		
Kleur	Blond Troebel		

© streekbierweekend.be

Jack’s Precious IPA (33cl) 6,8%

The Musketiers, Sint-Gillis-Waas

Gisting	Bier van hoge gisting met hergisting op fles	**Karakter, smaak en aroma**	Zacht, fruitig en romig, bitter. Verfrissend en licht doordrinkbaar. Floraal boeket met citrusaccent 50 IBU
Bierstijl	IPA	**Tips en weetjes**	Dit bier is vernoemd naar Jack, de Aziatische olifant uit de Zoo van Gent. Toen de Zoo in 1904 de deuren sloot, werd Jack verkocht aan een Gentse gistmarchand. Hij wilde het dier verkopen in Engeland, maar dat mislukte. Uiteindelijk kwam de arme olifant uit in een Nederlandse worstenfabriek. Of Jack echt herleid werd tot worst of er gebruikt werd als lastdier, is tot op de dag van vandaag nog steeds niet duidelijk.
Ingrediënten	Water, gerstemout, hop en gist		
Kleur	Licht goud 20 EBC		

© streekbierenweekend.be

Kiss My Neighbours Wife (33cl) 6,2%

The Musketiers, Sint-Gillis-Waas

Gisting	Bier van hoge gisting met hergisting op fles Dryhopping	**Karakter, smaak en aroma**	Lichtzurig en licht fruitig. Toetsen van mango en ananas 20 IBU
Bierstijl	Juicy IPA		
Ingrediënten	Water, gerstemout, hop en gist	**Tips en weetjes**	Dit bier is een bier uit de 'Bucket list' serie van The Musketiers. De reeks vormt de persoonlijke bucket lists van de brouwers. De meest bizare uitdagingen sierden al een aantal bierflesjes. De naam voor dit bier is uiteraard bedacht voor het coronavirus in alle hevigheid toesloeg. De lichtzurige toets in dit bier is afkomstig van een specifiek verzuringsproces tijdens het brouwen.
Kleur	Troebel blond 14 EBC		

© streekbierenweekend.be

Miek Exotiek (33cl) 5,0%

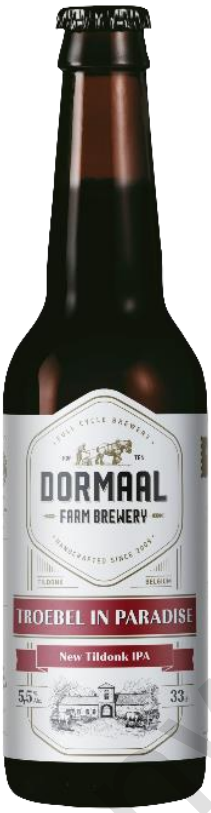
Bieren Cabardouche, Borgerhout

Gisting	Bier van hoge gisting met hergisting op fles	**Karakter, smaak en aroma**	Een tropisch fruit en pompelmoesbommetje in de neus en mond dankzij de dryhopping mat Wai-itit en Azaccahop, maar met de nodige verfrissende bitter en fijne pareling.
Bierstijl	Tropical Hazy IPA	**Tips en weetjes**	Shake your titties en ga mee naar Wai-iti! Of Miek Exotiek last heeft van een zonneslag? Misschien, maar ze is vooral enthousiast over deze zomerse tropical hazy IPA. Aloha! Miek Exotiek is de meest recente madam in het vaste gamma van Bieren Cabardouche
Ingrediënten	Water, gerstemout, hop (Wai-itit en Azacca) en gist		
Kleur	Geel 12 EBC		

© streekbierenweekend.be

Troebel in Paradise IPA (33cl) 5,5%

Hof ten Dormaal, Tildonk



Gisting	Bier van hoge gisting met hergisting op fles	**Karakter, smaak en aroma**	Toetsen van citrus, bloemen en groene appel. In balans gebracht met een lichte bitterheid. Mango in de neus. 32 IBU
Bierstijl	New England-Style IPA		
Ingrediënten	Water, gerstemout, tarwemout, ongemoute tarwe, haver, hop (Cascade, Lemondrop, Mandarina, Bavaria en Hallertau blanc) en gist	**Tips en weetjes**	Deze “New Tildonk IPA” bevat extra veel aromatische hopsoorten.
Kleur	Geel Troebel 6 EBC		

© streekbierenweekend.be

Two DDH IPA SABRO (33cl) 5,5%

La Source Beer Co, Brussel

Gisting	Bier van hoge gisting	**Karakter, smaak en aroma**	De Sabro hop zorgt voor een rijke smaak van koko's en tropisch fruit.
Bierstijl	Dubbele IPA met dryhop		
Ingrediënten	Water, gerstemout, hop (Sabro en Sabro Cryo)	**Tips en weetjes**	Dit bier werd gebrouwen ter gelegenheid van de tweede verjaardag van Brouwerij La Source.
Kleur	Donkergeel		

© streekbierenweekend.be

Fruitbier

Fruitsoorten (meestal krieken) worden aan de lambiek toegevoegd tijdens de lagering, waardoor de vruchtensuikers vergisten en er een fruitige, niet – zoete smaak ontstaat.

Chapeau Banana (25 cl) 3,5%

De Troch, Wambeek

Gisting	Spontane gisting met lagering op houten fouders	**Karakter, smaak en aroma**	Zachte en zoete smaken van banaan met een licht zuurtje. 0 IBU
Bierstijl	Lambic - fruit	**Tips en weetjes**	De Chapeau Banana is gemaakt op basis van Lambic, een artisanaal traditioneel bier dat gerijpt wordt op eikenhouten vaten. Chapeau Banana is het oudste bananenbier van Europa. In 1980 werd het gelanceerd onder de naam “Leopard De Troch”. Later werd de naam Chapeau gekozen, met het oog op de Franse markt.
Ingrediënten	Gerstemout, tarwe, overjaarse hop, suiker, banaan (20%)		
Kleur	Blond		

© streekbierweekend.be

Chapeau Kriek (25cl) 3,5%

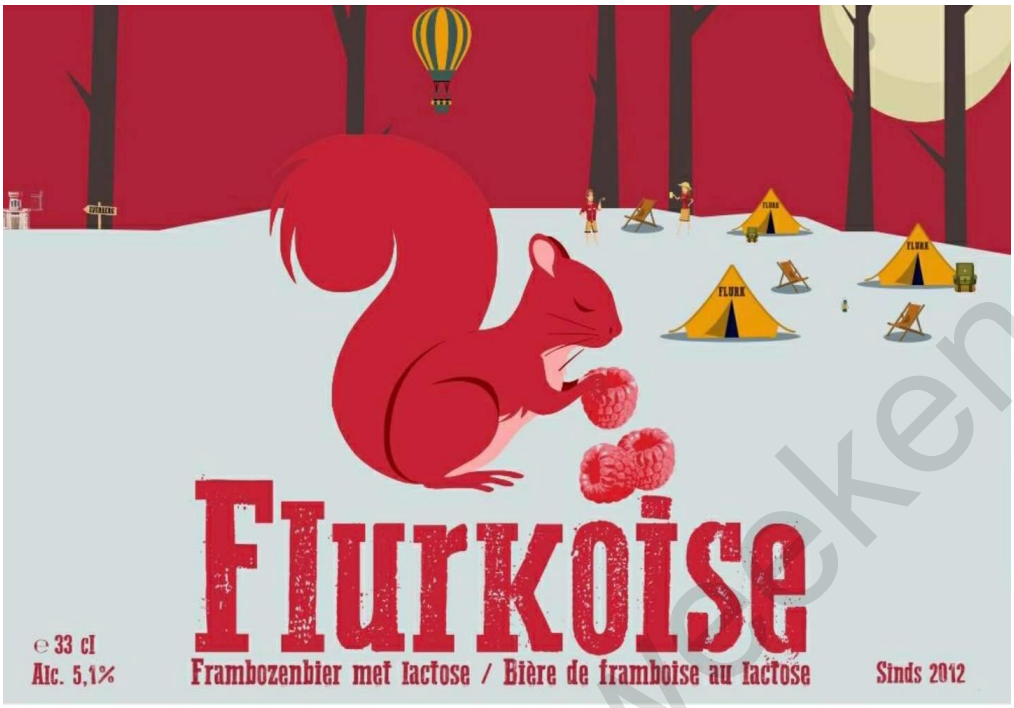
De Troch, Wambeek

Gisting	Spontane gisting met lagering op houten fouders	**Karakter, smaak en aroma**	Toetsen van Cherry in de neus. Duidelijke aanwezigheid van krieken, doet kwa geur zelfs wat denken aan kriekentaart. Heel fruitig en zoet.
Bierstijl	Lambic - fruit	**Tips en weetjes**	De Chapeau Kriek is gemaakt op basis van Lambic, een artisanaal traditioneel bier dat gerijpt wordt op eikenhouten vaten.
Ingrediënten	Gerstemout, tarwe, overjaarse hop, suiker, kriekensap		
Kleur	Robijnrood 37 EBC		

© streekbierenweekend.be

Flurkoise (33cl) 5,1%

Flurkbrouwers, Everberg



Gisting	Bier van hoge gisting met hergisting op fles	**Karakter, smaak en aroma**	Mooi wit schuim. Licht zurig van smaak. Aroma van frambozen 13 IBU
Bierstijl	Fruit		
Ingrediënten	Water, gerstemoet, hop, gist, frambozen, bosbessen en lactose.	**Tips en weetjes**	De Flurkoise is meer dan een frambozenbier. De brouwers mengen frambozensap met bosbessensap om dat beetje extra te krijgen. Dankzij de toevoeging van lactose worden er een aangenamer mondgevoel en een vollere smaak verkregen. Het alcoholpercentage wordt bewust laag gehouden, zodat u na uw eerste biertje zonder veel schaamte van een tweede Flurkoise kan genieten. Schol!
Kleur	Amber		

© streekbierenweekend.be

Lindemans Kriek (van het vat) 3,5%

Brouwerij Lindemans, Vlezenbeek

Gisting	Bier van spontane gisting	**Karakter, smaak en aroma**	Heerlijk fruitig, met de frisse, zuurzoete smaak van verse krieken. De aanzet is sterk en levendig, en gaat over in een gevarieerd smakenpalet dat een perfect evenwicht vindt tussen de zoetheid van het fruit en het zacht zurige karakter van lambiek. 18 IBU
Bierstijl	Fruitbier	**Schenkmethode**	Schenken in een kelkglas of in een Tulpglas.
Ingrediënten	Fructose, hop, kriekensap, mout, tarwe en water	**Tips en weetjes**	De basis van de Lindemans Kriek is zorgvuldig geselecteerde lambiek met een gewogen gemiddelde leeftijd van ten minste één jaar en waarvan de oudste gedurende ten minste drie jaar in houten vaten heeft gerijpt. In 1985 roept Michael Jackson (de beroemdste bierexpert van deze tijd) de Kriek Lindemans uit tot één van de 5 beste bieren ter wereld.
Kleur	Rood, lichtjes gesluierd 33 EBC		

© streekbierenweekend.be

Walk The Red Carpet (33cl) 7,5%

The Musketiers, Sint-Gillis-Waas

Gisting	Bier van hoge gisting met hergisting op fles	**Karakter, smaak en aroma**	Fruitig, lichtzuur met een mooie troebele rode kleur. Het felle aroma van frambozen en krieken overheerst, boven de subtiel aanwezige kruidigheid. Een lichtzure, sprankelende eerste indruk geeft een verfrissend karakter aan dit bier. Intens fruitig, fris sprankelend. Door een stevige, volmoutige basis en het hogere alcoholgehalte krijgt dit bier een volmondige en zachte biersmaak. In de mix van rode vruchten herken je voornamelijk zoetzure krieken en bessen. Geen bitterheid die blijft hangen, maar je kan lang nagenieten van een zoete, fruitige afdronk! 10 IBU
Bierstijl	Royal Rouge		
Ingrediënten	Water, gerstemout, hop, gist, frambozen en krieken	**Tips en weetjes**	Dit bier is een bier uit de ‘Bucket list’ serie van The Musketiers. De reeks vormt de persoonlijke bucket lists van de brouwers. De meest bizare uitdagingen sierden al een aantal bierflesjes.
Kleur	Rood		

© streekbierenweekend.be

Geuze

Ontstaat door het mengen van jonge en oude lambieken en deze te laten hergisten op fles, soms nog jarenlang. Het mengen van die bieren wordt steken genoemd. Aan de lambikbieren wordt doorgaans geen gist toegevoegd. Kenmerkend voor de Lambik, is dat het tot stand komt door spontane gisting met wilde gisten uit de buitenlucht. Het streek rond het Pajottenland en de Zennevallei is internationaal bekend voor haar Geuze en Limbikbieren.

Cantillon Geuze (37,5cl) 5,5%

Brouwerij Cantillon, Brussel

Gisting	Bier van spontane gisting. Lagering op vat, hergisting op fles.	**Karakter, smaak en aroma**	Zurig,scherp. Aroma van zweetvoeten te wijten aan de overjaarse hop. Groene appel, vanille, gras en eikenhout. 30 IBU
Bierstijl	Geuze	**Tips en weetjes**	Brouwerij Cantillon is de enige overgebeleven ambachtelijke brouwerij van lambiek in Brussel. De brouwerij ligt in Anderlecht vlak bij station Brussel-Zuid. De brouwerij werd in 1900 opgericht door Paul Cantillon en is nu nog steeds een familiebedrijf. De productie bedraagt 1700 hectoliter per jaar.
Ingrediënten	Gerstemout, tarwe, overjaarse hop,		
Kleur	Goudkleurig 19 EBC		

© streekbierenweekend.be

Tilquin Oude Geuze (37,5cl) 7,5%

Geuzerie Tilquin, Bierghes

Gisting	Bier van spontane gisting. Lagering op vat, hergisting op fles.	**Karakter, smaak en aroma**	De smaak is zurig en droog, maar heeft een zekere rondheid, waardoor deze geuze uitermate toegankelijk wordt. Licht droge bitterheid vanwege de leeftijd van de gebruikte eikenhouten foeders. Het bier heeft een frisse citroengeur.
Bierstijl	Geuze	**Tips en weetjes**	Geuzerie Tilquin is de enigste geuzeproducent die in Waals-Brabant gelegen is. Tilquin gebruikt voor zijn Geuzes wort dat gebrouwen wordt door Boon, Lindemans, Girardin en Cantillon.
Ingrediënten	Gerstemout, tarwe, overjaarse hop,		
Kleur	Licht amber		

© streekbierweekend.be

Saison

Oranjegeel tot bronskleurig zomerbier, typisch voor Henegouwen en Waals-Brabant, gebrouwen met een hoog gehalte aan vergistbare suikers. Met een warme rijping met dry hopping. Het ruwe hopkarakter wordt gecompenseerd door de onvergiste suikers die de basis vormen van mogelijke hergisting op fles, die bijdraagt bij tot het sprankelende en fruitige karakter van dit typische zomerbier.
(Frans woord voor 'seizoen') vindt zijn oorsprong in Henegouwen. Als seizoensbier oorspronkelijk door de boeren gebrouwen in de winter om gedronken te worden door de seizoensarbeiders in het oogstseizoen. Men brouwde in de winter om te voorkomen dat het bier slecht zou worden gedurende de bewaring. Deze bieren hadden een alcoholpercentage rond de 3% en waren extra gehopt voor de houdbaarheid.

Amber (33cl) 7,5%

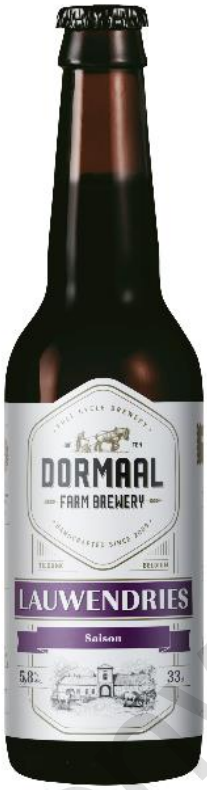
Hof ten Dormaal, Tildonk

Gisting	Bier van hoge gisting met hergisting op fles	**Karakter, smaak en aroma**	Licht hoppig met zure toetsen. Aromas van mout, brood, karamel, gras, honing, floraal.
Bierstijl	Saison, Farmhouse ale		
Ingrediënten	Water, Gerstemout, Munich en Ambermout, hop (Magnum en Tradition) en gist	**Tips en weetjes**	De bieren van Hof ten Dormaal worden gebrouwen met respect voor de hoevetradities met een zorgvuldige selectie van de eigen geteelde granen en hoppen. De Hof ten Dormaal Amber werd voor het eerst gebrouwen in 2009 en werd zo het eerste bier van de Farmhouse.
Kleur	Amber		

© streekbier en weekend.be

Lauwendries Saison (33cl) 5,8%

Hof ten Dormaal, Tildonk



Gisting	Bier van lage gisting met hergisting op fles	**Karakter, smaak en aroma**	Een fris maar toch volmondig bier. Een zachte doordrinker met een lichte bittere afdronk. Zoete mout- en citrusachtige nasmaak. 35 IBU
Bierstijl	Saison, Farmhouse ale		
Ingrediënten	Water, gerstemout, spelt, tarwe, haver, rogge, hop (Magnum, Cascade en Prima Donna), gist	**Tips en weetjes**	Dit traditionele hoevebier verwijst naar de eerste vermelding van de hoeve van Hof ten Dormaal in het gehucht Lauwendries in de 13de eeuw.
Kleur	Amber 5 EBC		

© streekbierenweekend.be

MAKnifique (33cl) 5,7%

MAK Brewery, Sterrebeek

Gisting	Bier van hoge gisting met hergisting op fles	**Karakter, smaak en aroma**	De MAKnifique start met een volle smaak en stevige body aangevuld met een sterke hopsmaak en dus bitterheid die domineert, maar niet in overmaat is. Sterke hints van vlierbloesem, groene appel, geroosterde granen en gepofte kastanje. Naarmate de tijd vordert, zakt de bitterheid aangenaam weg. MAKnifique is fijn parelend met een perfect gebalanceerde volmondige smaak. 35IBU
Bierstijl	Saison		
Ingrediënten	Water, gerstemout, hop, gist en vlierbloesem	**Tips en weetjes**	Dit bier won reeds diverse prijzen. In augustus 2021 won deze rosse vonk nog een koperen medaille op de World Beer Awards. Dit is zowat de Oscars, maar dan voor bier.
Kleur	Koperkleurig 38 EBC		

© streekbierenweekend.be

Saison Geluc (75cl) 5,4%

Brouwerij de Coureur, Kessel-Lo

Gisting	Bier van hoge gisting met hergisting op fles.	**Karakter, smaak en aroma**	Kruidige smaak, toetsen van kardemon, tropische smaken van o.a. Mango. 20 IBU
Bierstijl	Saison		
Ingrediënten	Water, gerstemout, haver, tarwemout, gist, kardemon, hop (Ekuanot en Target))	**Tips en weetjes**	Dit bier wordt door brouwerij de Coureur gebrouwen ten voordele van Zorgcirkels Jongdementie en hun fiets- en wandelhappening.
Kleur	Geel 13 EBC		

© streekbierenweekend.be

Saison Sambucus (33cl) 6,5%

‘t Arrondisement, Vilvoorde

Gisting	Bier van hoge gisting met hergisting op fles.	**Karakter, smaak en aroma**	Droog, weelderig, beetje bret, verse granen, noten en zaden. Delicate lichtzurige fruitigheid. Net rijp steenfruit. Typische saisonsmaak. Een volle, heldere smaak van vlierbloesem en goed doordrinkbaar. 19 IBU
Bierstijl	Belgische Saison met een vleugje vlierbloesem	**Tips en weetjes**	Bij de lancering van dit bier, won het meteen een gouden medaille op de European Beer Challenge. Brouwerij ‘t Arrondissement staat voor craft bieren van kwaliteit en met een twist, met echte ambacht en passie aan de basis. De klassieke dubbels en tripels zal je bij hen niet vinden. De brouwers kiezen ervoor om de geëffende paden te verlaten. De bieren van ‘t Arrondissement worden in kleine ketels gebrouwen en wanneer ze op smaak zijn, upgescaled naar grotere volumes.
Ingrediënten	Water, gerstemout, hop (Styrian Golding, Fuggle & Magnum), gist en vlierbloesem.		
Kleur	8 EBC		

© streekbierenweekend.be

Hors Categorie

Buiten-gewoon

Energibajer (33cl) 0,0%

Mikkeller, Lochristi

Gisting	Bier van lage gisting met een speciale gist die de suikers wel omzet in typische biersmaken, maar niet in alcohol.	**Karakter, smaak en aroma**	Heel verfrissend, geurend naar perziken, abrikozen en kruiden met een frisse hoppige smaak vol pompelmoes.
Bierstijl	Alcoholvrij, tarwebier	**Tips en weetjes**	Dit is absoluut een van de betere alcoholvrije bieren! Energibajer won verschillende prijzen en komt geregeld als beste alcoholvrije bier uit de test.
Ingrediënten	Water, gerstemout, tarwe, hop en gist		
Kleur	Licht blond		

© streekkrieg.weekend.be

Golden Delicious Apple Champagne Bier (50cl) 7,0%

Hof ten Dormaal, Tildonk

Gisting	Bier van hoge gisting met hergisting op fles met Champagnegisten.	**Karakter, smaak en aroma**	Door de toevoeging van het appelsap heeft het bier een mooie frisheid en een leuke carbonisatie. 20 IBU
Bierstijl	Champagnebier Fruitbier	**Tips en weetjes**	Dit bier is een collaboration met Moon Gazer Ales uit de UK. Bruce, de brouwer van Moon Gazer was in de lente van 2021 op bezoek bij Hof ten Dormaal om samen te brouwen. Dit bier is een leuke lokale vervanger voor Cava of Champagne.
Ingrediënten	Water, hop, gerstemout,, Champagnegist, appelsap.		
Kleur	8 EBC		

© streekbierenweekend.be

Bier Cocktail

Fris, sprankelend

Black Velvet

Biercocktail met Stout en sprankelende witte wijn

Lucious Lindemans

Lindemans Kriek, vodka, cointreau, citroensap, cranberrysap en een schijfje limoen

© stroomberenweekend.be

Dank aan onze sponsors

De UIVER TAVERNE

Bouwen wij binnenkort uw website?
MAKE IT WORK
wij regelen alles, van A tot Web
Zodat u zich kan focussen op datgene waarin u goed bent
makeitwork.be Wij zorgen dat het werkt.

gdw GDW SECURITY

Bar Marcel
drinks & happiness
www.barmarcel.be
Vilvoordelaan 19 - Zaventem

FULL CYCLE BREWERY
HOF TEN
DORMAAL
FARM BREWERY
HANDCRAFTED SINCE 2009

BU GUST
FRIT PLEINTJE

MAXV
SIGNATURE DETAILING
WASH - DETAIL - PROTECT
WWW.MAXVDETAILING.BE
0472 / 44 97 26

Drankenhandel
SWINNENS
HAACHT

Café 't Volkshuis
BV HANGAAR

slimme tuin.be
Expert automatisch maaien

slimme lucht.be
Luchtreinigers
webshop & info
www.slimmelucht.be

>_ I am Root

© Etre Vierenweekend.be