**Wilderen Website**

**Brouwerij Vroeger**

**Brouwerij Wilderen vroeger**

De brouwerij van Wilderen vertelt ons een vroege geschiedenis, die ons helemaal terugvoert tot het jaar 1642.

De winning van Wilderen was een economische productie-eenheid die in eigen behoeften voorzag. Met het hout van bomen timmerde men de vakwerkhoeve, met grond leemde men de muren van de boerderij, schapen en runderen zorgden voor melk, wol en leer. Landbouw en veeteelt zorgden voor voedsel…

De grote winningen zoals die van Wilderen hadden hun eigen brouwketels…waarvan de draf dan weer richting ossenstal ging…en daar bevindt zich nu Brouwerij Wilderen anno 2011. Als er in de winning al veel en hard gewerkt werd, zo kon men er ook uitbundig feestvieren!!! Vooral met kermissen, en wel verschillende dagen aan een stuk…

Volgend leuk dorpsverhaal doet de ronde: Onder de genodigden was er een bultenaar die vooraleer in zijn roes in slaap te vallen, de gewoonte had luidruchtig te zingen: ”Een heel klein kanneke, voor een heel klein manneke. Goed volgetapt is gauw uitgelapt!” Daar men zelf brouwde was het niet moeilijk deze dorstige kozijn te laven!

De brouwerij stond in deze periode op de plaats waar later het bakhuis, de melkerij en het washuis gebouwd werden. Onder het huidige woonhuis kan men nog de dichtgemetselde keldergaten van de brouwerij zien…

**Brouwerij vandaag**

Op de plaats waar er in vroegere tijden de ossenstallen stonden staat er nu een hypermoderne brouwerij. Bij de restauratie zijn de oude voorgevels van het gebouw volledig gestut en gerenoveerd. Het hedendaagse architecturale ontwerp zorgt voor een aangename spanning tussen het monument van de oude stokerij en het moderne gebouw van de brouwerij. De brouwerij is te bezichtigen en te ontdekken tijdens de rondleidingen.

**De Brouwzaal**

Hypermoderne en volautomatische brouwzaal van Italiaanse makelij. Het brouwen gebeurt in een volledig gesloten systeem ,alsook het malen en transport van de mout naar de brouwketel en het uitdrijven van de draf na het brouwen.

Een brouwsel neemt zo’n 7 uur in beslag ( 1u45 maishen ,3u filteren ,1.5u koken en 45 min afkoelen). Na het koelen van het brouwsel en het toevoegen van de huisgist start de gisting. Deze gisting zal 4 à 5 dagen duren bij 20 à 25°C, waarna het bier enkele weken op 0°C wordt gehouden.

De installatie en het materiaal is volledig uit roestvrij staal en voldoet aan de strengste voedings- en kwaliteitsnormen.

De capaciteit per brouwsel is 25 hectoliter (2500 liter) en totale opslagcapaciteit in de 5 gist- en lagertanks is 250 hectoliter. Bij voldoende gist- en lagertanks kan de brouwzaal tot 15000 hectoliter per jaar produceren.

Tevens beschikt de brouwerij over een eigen filtratielijn ( kiezelguhr- en platenfilter) en wordt het bier ter plaatse afgevuld in vaten.

**Het Brouwerijcafé**

Welkom in ons gastvrij brouwerijcafé, ondergebracht in een oude vakwerkhoeve anno 1743. De eigenzinnige hedendaagse sfeer zorgt voor een tijdloos en ruimtelijk gevoel. Ons meer dan enthousiast Wilderen-team zorgt voor een leuke en vriendelijke bediening. Het brouwerijcafé heeft plaats voor ruim 160 personen. Het is de plek bij uitstek om de uiteenlopende producten van onze brouwerij en stokerij te leren kennen.

De grote open haard in het café zorgt voor de warme toets in winterse dagen. Gezelligheid troef! Met een lekkere Eau-de-Bière, Wilderen Graanjenever of een Tripel Kanunnik in de zetel aan het haardvuur, een Wilderen Goud aan de toog of keuvelen met familie en vrienden aan de XL tafels.

Als de zon van de partij is en de bloesems de omgeving kleuren, is het heerlijk verpozen op een van onze verschillende terrassen. Een rustig plekje onder de verwilderde hopbellen van het hopterras of luieren in de loungehoek onder de schaduw van de oude stokerij. Kinderen zullen zich zeker niet vervelen. Spelen in de grote zandbak met glijbaan en een houten klimtoren is de boodschap! De ouders relaxen op het naastliggende terras met een mooi uitzicht op de brouwerij en stokerij in al hun glorie.

**Bieren**

**Wilderen Goud**

Wilderen Goud is een goudkleurig Belgisch bier van hoge gisting.

Stoer en onweerstaanbaar... Jong van karakter.

Wilderen Goud is een blond, vlot toegankelijk en jong hoge gistingsbier van 6,2% Vol.Alc.

Het vormt een perfect alternatief voor een dorstlessende pils of een licht abdijbier.

Het excentrieke glas is een eigen ontwerp en wordt nu al een icoon onder de bierglazen genoemd.

**Tripel Kanunnik**

Tripel Kanunnik is een 4-granenbier gebrouwen naar origineel Wilderens kanunnik-recept.

Een zachte en kruidige tripel met hergisting op fles en een milde afdronk door het gebruik van fijne & edele hopsoorten.

In dit bier werd naast gerst, tarwe en haver uitzonderlijk ook rogge toegevoegd, wat deze Tripel een typisch karakter geeft.

Het eerder klassieke Tripelglas verbergt twee geheime boodschappen…

**Betty Ford**

*Heldere amberkleurig bier met een*

*heerlijke doordrinkbaarheid door het*

*gebruik van specifieke hopsoorten en een*

*uitgebalanceerde moutselectie.*

*De intense bruinrode kleur is te danken aan*

*een speciaal geselecteerde donkere mout.*

*De zuivere, milde en volmondige smaak*

*tezamen met een bescheiden droge*

*bitterheid in de afdronk, zorgt ervoor dat dit*

*een zeer toegankelijk bier is.*

*Proef van Betty en smacht naar meer….!*

**10**

**Wilderen Kriek**

Wilderen Kriek is gebrouwen met spontaan gegiste Lambic, langzaam gerijpt op grote oud eikenhouten foedervaten.

Hieraan werd 25% van de rijpste en sappigste krieken toegevoegd. Wilderen Kriek heeft hierdoor een prachtige dieprode kleur en zeer fruitig aroma.

**Cuvée Clarisse**

Dit robijnrode bier met een verwarmend alcoholgehalte heeft een verleidelijk aroma, met toetsen van zoethout en een vleugje karamel.

Op de tong mengen zich weelderige moutaccenten en zweempjes fruit, afgerond door een hoppige kruidigheid.

Dit heerlijk degustatiebier zal menig bierliefhebber kunnen bekoren.

**Clarisse Rouge**

*Clarisse Rouge, het fruitige zusje van Cuvée Clarisse,*

*is een donker fruitbier op basis van onze geheime*

*mengeling met kersenlikeur.*

*Het alcoholpercentage van dit fruitig Belgisch bier*

*van hoge gisting is 8%.*

*Liefhebbers van zoete kersen zullen dit heerlijke bier*

*met een mooie helderrode kleur zeker appreciëren.*

*Clarisse Rouge is ook een schitterend aperitiefbier of*

*om gewoon op een zonnig terras te degusteren.*

*Een smaakprofiel van kers, amandel en een toets van*

*marsepein.*

**De stokerij vroeger**

…Langzaam wordt de koperen ketelwand warm...”

In de oude alcoholstokerij van Wilderen leeft de traditie eindelijk verder! Laat je fascineren door vervlogen geschiedenis.Wij hebben de deur die in 1939 werd gesloten in 2011 terug opengedraaid…

De stokerij anno 1890 viel binnen accijnsgebied onder de zogenaamde landbouwstokerijen. Er werd alcohol van 95° gestookt. Deze werd aan jeneverstokerijen over heel België verkocht . In 1913 breidde de alcoholstokerij uit met een gigantische rectificeerkolom zodat ook ter plaatse een fijn stooksel kon worden gedistilleerd.

Vooral de enorme stoomketel valt op. Deze stoommachine van 40 pk is het enige voorbeeld in Limburg van een machine met liggende zuigers. De opgewekte stoom werd gebruikt voor o.a. het opwarmen van het brouwsel. Met de stoommachine werd ook elektriciteit gemaakt. Het was zelfs de bedoeling om ook stroom te leveren aan het dorp. Ook werd de gehele boerderij van stroom voorzien maar aangezien er 's avonds, wanneer men precies verlichting nodig had, niet gestookt werd, moest de geproduceerde elektriciteit opgeslagen worden in accu's. Ook de schoorsteen is een 'landmark' in Wilderen.

De technische installatie is quasi volledig bewaard en vormt daarmee een uniek stuk industrieel erfgoed op Europees niveau. Grondstof voor de stokerij was gemout graan, in dit geval vooral gerst. De winning zelf bestond uit een alcoholstokerij, brouwerij en mouterij.

**De stokerij NU**

De apparatuur voor het distilleren of ‘stoken’ is van Duitse makelij. De stookketel en fractioneerkolom is uitgevoerd in koper, de koeler is uit roestvrij staal.

De basis of het beslag wordt geproduceerd in de brouwerij. Afhankelijk van gewenste product (graanjenever, eau-de-bière of whisky) wordt er een apart graanmengsel geprepareerd in de brouwerij. In deze brouwerij gebeurt ook de gisting, die nodig is voor het bekomen van de alcohol.

De capaciteit per stookbeurt is 500 Liter en gezien het hoge rendement van de installatie is het mogelijk om al onze gedistilleerde producten in 1 stookbeurt te bekomen.

In de 500 liter stookketel wordt het ‘brouwsel’ verwarmd. Vervolgens wordt de alcohol/waterdamp in de fractioneerkolom gescheiden totdat de zuivere alcohol aan meer dan 90 ° uit de koeler vloeit. Nu wordt het distillaat verdeelt in 3 fracties, nl de voorloop, de middenloop of ‘het hart’ en de naloop. Enkel de zuiverste alcohol, die de drager is van vele aromastoffen en esters zal gebruikt worden.

Na vaststelling van de hoeveelheid en graden alcohol door de dienst accijnzen wordt de alcohol aangelengd en ter plaatse afgevuld.

Het distillaat voor whisky wordt nog voor enkele jaren opgeslagen in eikenhouten vaten.

**Spirits**

**Double You Gin**

Wilderen Double You Gin, gedistilleerd, gebotteld, gelabeld én verzegeld in Brouwerij & Distilleerderij Wilderen.

Deze Gin is gemaakt met 21 plantaardige en regionale kruiden, toegevoegd in geheime proporties.

O.a jeneverbes, hop, roos, bloesem, koriander… en nog vele andere.

Het resultaat is een kruidig boeket en een karaktervolle smaakperceptie, zo complex als een Engel en een Duivel op je schouder…

De Engel staat voor welbewust en is altijd vergezeld van een Duivel welke staat voor verleiding…

Zo ook het karakter van deze Double You Gin, een welbewuste kruidenselectie waar je niet aan de verleiding kan weerstaan! Het innerlijke conflict van een sterk karakter…

Zwart als de duivel, puur als een Engel…

**Omerta by Wilderen Rum Company**

Deze donkere Rum is een unieke blend van een geïmporteerde vijf jaar oude Jamaicaanse Rum,

ons eigen Wilderen-distillaat…en een stukje Omerta.

De ‘zwijgplicht’ van de bedenkers en Master-Distillers.

Noem het een verrassende creatie.

Een mooie diepe bruine kleur verraadt uitmuntende smaken van vanille, verborgen bourbon

vaten en karamel. Puur, uiteraard in een mix met Cola of de perfecte basis voor cocktails!

**Omerta Black Magnum Editie**

*De Omerta Rum “Black Edition” is*

*een exclusieve editie in een unieke*

*magnum fles van 1.5L!*

*Deze donkere Omerta Rum van 40 %*

*alcoholpercentage is een streling op*

*de tong.*

*De prachtige donkerbruine -bijna*

*zwarte- kleur heeft hij te danken aan*

*de melasse & karamel.*

*Omerta Black heeft een volle*

*krachtige smaak en kan zeker puur*

*gedronken worden!*

*Smaakprofiel: Karamel - Kruidig -*

*Zoet - Warm - Zacht*

*De Omerta Rum Black Edition is*

*te koop in onze brouwerijshop ter*

*plaatse of via onze webshop!*

**Wild Weasel Whisky**

De wereld draait om de liefde. Whisky laat hem twee keer zo snel draaien.'

*Compton Mackenzie*

Whisky of whiskey is een sterke drank die is gedistilleerd uit gegist graanbeslag en gerijpt op houten vaten. Van het graan wordt een beslag gemaakt, dat men vervolgens laat gisten. Gist zet de in het beslag aanwezige suikers om in alcohol. Zo ontstaat een vloeistof met een alcoholpercentage van ongeveer 7,5%. Deze vloeistof wordt gedistilleerd waardoor ongewenste stoffen eruit verdwijnen en het alcoholpercentage stijgt. Vervolgens wordt ze verdund tot het alcoholpercentage 65% bedraagt, en in eikenhouten vaten opgeslagen om te rijpen.

Na een bepaalde tijd (afhankelijk van de toepasselijke wetgeving) mag ze whisky genoemd worden en wordt ze gebotteld. Anders dan bij wijn stopt het rijpingsproces en is de drank lang houdbaar zonder smaakverandering. De leeftijd van een whisky slaat daarom op de tijd dat hij gerijpt heeft. In de kelders van Brouwerij Wilderen rijpt momenteel een Single-Malt Whisky op oude eiken Jack Daniels vaten en Buffalo Distillery vaten, dewelke we hebben laten overkomen uit Tennessee en Kentucky (USA).

**Wild Weasel Finest Blend**

Deze Finest Blend Whisky heeft een alcoholpercentage van 40 %.

Het is een speciale Belgische Blend gerijpt op geselecteerde eikenhouten vaten.

De Wild Weasel Whisky wordt zorgvuldig geblend met een mooie Whisky van Distillerie Radermacher. Dit geeft deze Wild Weasel Finest Blend een uniek en robuust karakter.

Pure Wildernis!

**Wild Weasel Single Malt**

Deze Single Malt heeft een alcoholpercentage van 46 %.

Deze Whisky komt uit één vat dat gedurende drie jaar in onze kelder heeft liggen rijpen.

De Wild Weasel Single Malt heeft een uitzonderlijk mooie neus en gebalanceerde zachtheid.

Fruitige aroma’s met noten, karamel, toetsen van eik geven deze Whisky een mooie afdronk.

Pure Wildernis!

**Wild Weasel Cask Strength**

Deze Whisky heeft een alcoholpercentage van rond de 63%, afhankelijk van de eigenschappen van het vat.

De Cask Strenght, wordt zoals het woord het zelf zegt afgevuld op vatsterkte, dus puur uit het vat.

De mooie neus geeft vervolgens tabak, noten-amandel en karamel qua usual suspects.

Zachte , eiken finish met verwarmende afdronk.

Pure Wildernis!

**Wild Weasel Single Malt Sherry Finished**

Deze Wild Weasel Single Malt Whisky van 46% dankt zijn exclusieve smaak door rijping op groten eikenhouten sherry vaten. Whisky & Sherry: “A match made in heaven” wordt er verteld…

De Wild Weasel Single Malt heeft zijn eerste levensjaren gerijpt op bourbon vaten en werd daarna “gefinished” op sherryvaten.

Deze licht gebrande vaten zorgen voor typerende smaken zoals noten, abrikoos, chocolade en sinaasappel, wat een bijzonder zachte, rondere smaak geeft aan deze speciale Wild Weasel editie.

De bijzondere fles van 50cl is te koop in onbze brouwerijwinkel ter plaatse of via de webshop.

**Twentytwo Coffee Liquor**

*22 Wild Coffee Liquor is een unieke koffielikeur*

*van 22% Vol. Alc. waarin rijke aroma’s van koffie*

*en een smaakexplosie van caramel, chocolade en*

*finesse van vanille overheersen. Zeer toegankelijk*

*en de ideale basis voor de meest hippe cocktails,*

*zowel warm als koud of heerlijk met slagroom bij*

*je koffie!*

**Wilderen Graanjenever**

De zachtheid van Wilderen Graanjenever bekoort menig jeneverliefhebber.

De welbekende jeneverbes en een geheim kruidenpakket zijn plezierig aanwezig in geur en smaak.

Puur natuur, helder en iets lager in alcoholpercentage maakt van deze graanjenever een toegankelijk en toch onvergetelijk distillaat.

**Eau de Bière**

Deze Wilderen Eau-de-Bière wordt met liefde voor het vak gedistilleerd uit ons bier Tripel Kanunnik 8,2%.

Een Eau-de-Vie van superieure kwaliteit , een uitzonderlijke neus en een zeer zachte afdronk.

Het moutbeslag van dit destillaat wordt in de eigen hypermoderne brouwerij gemaakt en vervolgens gedistilleerd in eigen stokerij met koperen ketel en distillatiekolom.

Een mooie symbiose tussen brouwen en distilleren.

**EXTRA PRODUCTEN**

**Wilderen Hopkaas**

Twee hopsoorten en de geheime kruidenmengeling van de Tripel Kanunnik zijn ingrediënt van onze Wilderen Hopkaas. Excellent met een stukje Stokerijbrood en een Tripel Kanunnik of een Wilderen Goud. De hop en het kruidenpallet worden ter plaatse gemalen in de brouwerij te Wilderen.

Kaashoeve Vanzier te Koersel verwerkt dan op zijn beurt de kruidenmengeling in het productieproces van de kaas. Zuivelproducten van Kaashoeve Vanzier worden gemaakt zonder bewaarmiddelen, kleurstoffen of andere. De platte kaas, yoghurt, ijs en rijstpap worden gepasteuriseerd. Dit voor een langere houdbaarheid en voor de veiligheid. De melk, zowel de volle, de magere als de karnemelk, wordt wel rauw verkocht.

De Wilderen Hopkaas is enkel te verkrijgen op de brouwerij.

**Openingsuren**

(De openingsuren voor zomer 2020 heb ik je reeds doorgestuurd)

**Winterseizoen**

**Oktober t/m Maart gesloten tijdens de weekdagen:**

Vrijdagavond vanaf 19u tot middernacht en zaterdag, zon- en feestdagen vanaf 13u tot middernacht. Weekends open.

De bezoekersingang en parking is op de Zoutleeuwsesteenweg (naast het tenniscenter Wimbledon).

Groothandel & Magazijn: wij zijn telefonisch bereikbaar tijdens de kantooruren van 09.00u tot 17.00u (tel: 0032-(0)11-580.680).