



Bierproeverij

22 juni • Alweer een avond goed besteed!

Korte uitleg...

- Even voorstellen...
- Hoe werkt deze proeverij?
 - Het glas
 - Spoelen
 - Brood
- Wat krijg je te proeven?
- Tips voor het proeven.

Jan Geert Hek
jangeert@jangeert.nl
06-47764254





HET GOEDE

BAKKEN MET KARAKTER

Periodic Table of Beer Styles

Periodic Table of Beer Styles

I - Wheat Beers
II - Lambics and Sours
III - Belgian Ales
IV - Pale Ales
V - Bitters
VI - Scottish Ales
VII - Brown Ales
VIII - Porters
IX - Stouts
X - Pilsners

XI - American Lager
XII - European Lager
XIII - Bock
XIV - Alt
XV - French Ale
XVI - German Amber
XVII - American Special
XVIII/XIX - Smoked Beer/Barleywine
XX - Strong Ale

1 Berliner Weiss 2.5-3.6 3-12	2 Lambic 1.044-1.056 1.006-1.012	3 Belgian Gold 1.045-1.065 1.014-1.020			
4 Belgian White 1.040-1.055 1.008-1.012	5 Geuze 1.044-1.056 1.006-1.012	6 Tripel 1.070-1.100 1.016-1.024			
7 American Wheat 1.035-1.055 1.008-1.018	8 Faro 1.040-1.056 1.006-1.012	9 Saison 1.052-1.080 1.010-1.015	10 Pale Ale 1.043-1.056 1.008-1.016		
14 Weizenbier 1.040-1.056 1.008-1.016	15 Fruit Beer 1.040-1.072 1.008-1.016	16 Belgian Pale Ale 1.040-1.055 1.008-1.013	17 American Pale Ale 1.045-1.056 1.010-1.015	18 Ordinary Bitter 1.030-1.038 1.006-1.012	19 Scottish Light 60/- 1.030-1.035 1.006-1.012
27 Dunkelweizen 1.048-1.056 1.008-1.016	28 Flanders Red 1.042-1.060 1.008-1.016	29 Belgian Dark Ale 1.065-1.098 1.014-1.024	30 India Pale Ale 1.050-1.075 1.010-1.015	31 Special Bitter 1.039-1.045 1.006-1.014	32 Scottish Heavy 70/- 1.035-1.040 1.010-1.014
41 Weizenbock 1.066-1.080 1.016-1.028	42 Oud Bruin 1.042-1.060 1.008-1.016	43 Dubbel 1.065-1.085 1.012-1.018	44 American Amber Ale 1.043-1.056 1.008-1.016	45 Extra Special Bitter 1.046-1.065 1.010-1.018	46 Scottish Export 80/- 1.040-1.050 1.010-1.018
ALES					
Quadrupel					
LAGERS					
XIV 55 Kölsch 1.042-1.046 1.006-1.010 4.8-5.2 20-30		XV 56 Bière de Garde 1.060-1.080 1.012-1.016 4.5-8.0 20-30		XVI 57 Oktoberfest 1.050-1.056 1.012-1.016 5.1-6.5 18-30	
XVII 58 Cream Ale 1.044-1.055 1.007-1.010 4.5-6.0 10-35		XVIII/XIX 59 Rauchbier 1.050-1.055 1.012-1.016 5.0-5.5 20-30		XX 60 English Old (Strong) Ale 1.060-1.090 1.015-1.022 6.1-8.5 30-40	
XIV 61 Altbier 1.044-1.048 1.008-1.014 4.6-5.1 25-48		XVI 62 Vienna 1.048-1.056 1.010-1.014 4.6-5.5 20-28		XVII 63 Steam Beer 1.040-1.055 1.012-1.018 3.6-5.0 35-45	
XVIII/XIX 64 Barley Wine 1.085-1.120 1.024-1.032 8.4-12.2 50-100		XX 65 Scotch Ale 1.072-1.085 1.016-1.028 6.0-9.0 20-40			
MIXED STYLES					



Põhjala Lager

- Aroma: Een frisse en zuivere geur met tonen van vers brood, lichte moutigheid, en een subtiele bloemige en kruidige hoparoma. Er zijn ook hints van gras en een vleugje citroenachtige citrus.
- Smaak: Helder en verfrissend met een delicate balans tussen lichte moutzoetheid en zachte hopbitterheid. Smaken van crackers, vers brood, en een hint van honing zijn duidelijk aanwezig, samen met een lichte kruidigheid van de hop en een vleugje citroen.
- Mondgevoel: Licht tot medium body met een knisperende en verfrissende koolzuurprikkel. Het bier heeft een gladde en schone textuur.
- Nasmaak: Droge en schone afdronk met een aanhoudende, zachte bitterheid en subtiele moutige en kruidige tonen.

Põhjala Lager is perfect als dorstlesser en past goed bij lichte gerechten zoals salades, gegrilde groenten, en zeevruchten. Het is ook een uitstekende keuze voor een zomerse barbecue of gewoon om op zichzelf van te genieten als een verfrissend en smaakvol pilsnerbier.



Rodenbach Classic

- Aroma: Een frisse, fruitige geur met tonen van zure kersen, groene appels en een vleugje balsamicozijn. Er zijn ook subtiele houtachtige en licht geroosterde moutnuances.
- Smaak: Een mooie balans tussen zoet en zuur. De smaak begint met een aangename fruitige zuurgraad van kersen en groene appels, gevolgd door een lichte karamelzoetheid en een hint van vanille afkomstig van de eikenhouten vaten waarin het bier rijpt is. Er zijn ook lichte toetsen van noten en een delicate kruidigheid.
- Mondgevoel: Licht tot medium body met een sprankelende, verfrissende koolzuurprikkel. Het bier heeft een droge, schone afdronk die aanzet tot een volgende slok.
- Nasmaak: Een verfrissende, lichtzure nasmaak met aanhoudende tonen van rood fruit en een subtiele houtachtige complexiteit.

Rodenbach Classic is uitstekend als aperitief, maar past ook goed bij een scala aan gerechten, zoals salades met geitenkaas, gegrilde kip, en visgerechten. Het kan ook goed samengaan met lichte desserts zoals sorbet of fruitsalades.



Brussels Beer Project Delta IPA

- **Aroma:** Een uitgesproken fruitig aroma met tonen van tropisch fruit zoals mango, ananas en passievrucht, gecombineerd met citrusachtige geuren van grapefruit en sinaasappelschil. Er is ook een hint van bloemen en een lichte kruidigheid.
- **Smaak:** Fris en hoppig met een sterke fruitigheid die wordt gedomineerd door tropisch fruit en citrus. Hints van mango, ananas, en grapefruit zijn duidelijk aanwezig, samen met een subtiele harsachtige bitterheid en een lichte moutzoetheid die voor balans zorgt.
- **Mondgevoel:** Medium body met een sprankelende koolzuurprikkel die zorgt voor een verfrissende drinkervaring. Het bier heeft een zachte en gladde textuur.
- **Nasmaak:** Droge en licht bittere nasmaak met aanhoudende fruitige tonen van citrus en tropisch fruit, en een zachte, verfrissende bitterheid die uitnodigt tot nog een slok.

Brussels Beer Project Delta IPA is perfect om te combineren met pittige gerechten, gegrild vlees, en lichte salades. Het is ook een uitstekende keuze om op zichzelf te drinken als een verfrissend en smaakvol bier voor elke gelegenheid.



Mongozo Coconut

- Aroma: Een sterke en zoete geur van kokos domineert, met subtiele hints van vanille en tropisch fruit.
- Smaak: De kokosmaak is zeer uitgesproken, bijna als vloeibare Bounty-chocolade. Het is zoet maar niet overweldigend, met een lichte romigheid die doet denken aan kokosmelk.
- Mondgevoel: Licht en verfrissend, met een gladde, bijna zijdezachte textuur.
- Nasmaak: Zoete nasmaak van kokos die lang blijft hangen, met een vleugje vanille en een subtiele hint van hopbitterheid om het af te ronden.

Dit bier is ideaal als aperitief of als verfrissende afsluiter van een maaltijd, vooral in combinatie met lichte desserts of fruitige gerechten.



Brugse Zot Dubbel

- Aroma: Rijke geuren van karamel, donkere chocolade, geroosterde mout en een vleugje rijp donker fruit zoals pruimen en rozijnen. Er is ook een lichte hint van kruidigheid en een subtiele toets van gist.
- Smaak: Volle, complexe smaak met een basis van geroosterde mout en karamel, aangevuld met tonen van donker fruit zoals gedroogde pruimen en vijgen. Je proeft ook hints van toffee, een lichte nootachtige smaak en een zachte kruidigheid.
- Mondgevoel: Medium tot volle body met een soepele en licht romige textuur. Het koolzuurgehalte is matig, wat bijdraagt aan een aangename drinkervaring.
- Nasmaak: Langdurige en verwarmende nasmaak met tonen van karamel, licht geroosterde mout en een zachte bittere toets die mooi in balans is met de zoetheid.

Brugse Zot Dubbel is een uitstekend bier om te combineren met rijke vleesgerechten, stoofpotjes, en kazen, vooral de rijpere en vollere varianten. Het kan ook goed samengaan met chocoladedesserts.



Huttenkloas Tripel

- Aroma: Een uitnodigende geur van rijp fruit zoals perzik, peer, en banaan, gecombineerd met kruidige tonen van koriander, witte peper, en een vleugje kruidnagel. Er is ook een lichte hint van honing en mout.
- Smaak: Volle en fruitige smaak met een mooie balans tussen zoetheid en kruidigheid. Tonen van rijp fruit zoals appel, perzik, en banaan komen duidelijk naar voren, aangevuld met een zachte honingzoetheid. De kruidige smaken van koriander en witte peper zorgen voor een extra laag complexiteit, samen met een lichte hopbitterheid die voor balans zorgt.
- Mondgevoel: Medium tot volle body met een romige, licht koolzuurige textuur. Het bier heeft een zachte en aangename drinkervaring.
- Nasmaak: Lange en licht verwarmende nasmaak met aanhoudende fruitige en kruidige tonen, samen met een subtiele bitterheid die het geheel mooi afrondt.

Huttenkloas Tripel is uitstekend te combineren met rijke gerechten zoals gegrilde vis, kipgerechten, en romige kazen. Het is ook een heerlijk bier om van te genieten op zichzelf, dankzij de complexe en uitnodigende smaakprofiel.



Brouwerij Kees Barrel Project Quadrupel 2024

- Aroma: Een rijke en complexe geur van zachte karamel, bourbon vanille, en een hint van eikenhout. Tonen van gedroogd fruit zoals rozijnen en pruimen vermengen zich met subtiele aroma's van koffie en een lichte zuurgraad die bijdraagt aan de complexiteit.
- Smaak: Diepe smaken van zachte karamel en bourbon vanille komen naar voren, samen met geroosterde mouten en een vleugje donkere chocolade. De bourbonvaten voegen een rijke laag van eikenhout en vanille toe, terwijl de zestien maanden rijping zorgt voor een verfijnde zuurheid die het bier een fris karakter geeft. De afdrank is licht zoet met tonen van honing en een subtiele afnemende zuurheid.
- Mondgevoel: Volle body met een zijdezachte textuur en een matige koolzuurprikkel. Het alcoholpercentage van 9,9% draagt bij aan een verwarmend mondgevoel.
- Nasmaak: Langdurige en verwarmende nasmaak met aanhoudende tonen van bourbon, karamel, en een subtiele bitterheid van koffie en donkere chocolade. De honingzoetheid blijft hangen, samen met een delicate zure noot die het geheel mooi afrondt.

Brouwerij Kees Barrel Project Quadrupel 2024 Bourbon Barrel Aged is een uitstekende keuze voor liefhebbers van complexe en rijpe bieren, en past goed bij stevige gerechten zoals stoofvlees, wild, en sterke kazen.



Põhjala Cellar Series Öö XO

- Aroma: Een rijke en uitnodigende geur van donkere chocolade, geroosterde koffiebonen, en zoete melasse, versterkt door subtiele tonen van cognac, vanille, en eikenhout. Er zijn ook hints van gedroogd fruit, zoals vijgen en rozijnen, en een vleugje leer.
- Smaak: Vol en complex met lagen van donkere chocolade, espresso, en geroosterde mout. De rijping op cognacvaten voegt een extra dimensie toe met duidelijke tonen van vanille, eikenhout, en een warme, zoete cognacsmaak. Je proeft ook hints van karamel, toffee, en gedroogd fruit, zoals pruimen en dadels.
- Mondgevoel: Volle, romige body met een gladde en rijke textuur. Het koolzuurgehalte is laag, wat zorgt voor een luxueuze, bijna zijdezachte drinkervaring.
- Nasmaak: Langdurige, verwarmende nasmaak met aanhoudende tonen van chocolade, cognac, en geroosterde mout, gecombineerd met een lichte zoetheid en een subtiele houtachtige afdronk.

Põhjala Cellar Series Öö XO is een uitstekend bier om langzaam van te genieten, vooral in combinatie met rijke desserts zoals chocoladetaart, brownies, of een selectie van rijpe kazen. Het is ook perfect om op zichzelf te drinken als een after-dinner drankje.