

Bezoek aan het BROUWATELJEE op 12 maart 2022.

DE BROUW ATELJEE

Steven Bollion, de brouwer en uitbater van de aangrenzende taverne heeft als doel de kleine brouwers in de picture te zetten. Net één van de doelstellingen die onze vereniging ook nastreeft. Als zytholoog geeft hij les bij Syntra te Haasrode. Steven begon met zijn eigen recepten te creëren en deze te brouwen o.a. in brouwerij De Vlier. Nadien schafte hij zich een brouwinstallatie aan en brouwt hij 3 hectoliter per batch.

Het wordt meteen duidelijk dat we bij het proeven rekening moeten houden met geuren en kleuren. Zo werden we onderworpen aan het proeven van suiker. Dit met dichtgeknepen neus. Na enkele ogenblikken bij het openen van de neus kwam ook de smaak van Kaneel tevoorschijn.

Besluit : met verstopte neus proeven, neen geen goed idee!

Maar ook de combinatie van verschillende componenten is belangrijk. Ja, zelfs het gehoor speelt een belangrijke rol : Open een fles en aan de reactie van het geluid dat hierbij vrijkomt hebben we al informatie over de inhoud van de fles.

Steven biedt in zijn brouwerij twee gamma's aan : Brouwateljee en Malterfakker. Van dit tweede deel gaan wij vandaag een aantal speciale biertjes proeven.

Toch nog even vermelden dat elke creatie gekoppeld is aan een song uit de jaren 60 – 70 en 80 . Voor de meesten onder ons grote hits dus.

We starten met **Nights in white session** :

Een bier van 3,5 procent alcohol. Fruitige smaak. Als hop werd hier cascade gebruikt. Cascade is Amerika's populairste aromahop en heeft een citrus- bloemig en grapefruitkarakter. Steven gebruikt bij het brouwen ook wat citroenzeste.

Natuurlijk was dit bier gekoppeld aan Nights in White Satin van de Moody Blues. Een mooi muziekje en proeven maar,



Nu volgt **Hobo Hoppin' Slobo Babe.**

Dit bier bevat niet zo veel koolzuur. Bij het brouwen werd met veel tarwe gewerkt en dit geeft een lekker zuurtje aan het bier. Toch wel een fruitige afdronk. Bevat 6,7 % alcohol.



Herfstnevel Malterfakker is onze derde proever. Zoals het woord al zegt herfstnevel, doet ons denken aan de herfst. De appels zijn rijp. Het bier heeft een verrassende geur en smaak. Je proeft de appels. Het werd gemaakt in samenwerking met dj Nevel. Deze herfst bezorgt ons 6,4 % alcohol. Bier consumeren is goed, maar met een vleugje muziek daarbij is het nog beter.

De tripel klassiek :



Een bier met 8 % alcohol. De balans tussen hop en restsuiker maakt het tot een evenwichtig bier. Een echte Brabantse tripel van 't vat. Zoet, bitter, fruitig en kruidig. De kruidigheid is vooral te danken aan de gebruikte koriander. Volgens Steven het populairste bier uit zijn gamma.

Hij vertelde het zoveelste verhaal in verband met tripel. Vroeger bestond er enkel, dubbel en tripel. Enkel werd gebrouwen per streek, bvb. Hoegaerden. Dit bier bevatte veel tarwe. Gisten werden niet gebruikt en alles gebeurde via spontane gisting. Dus alles proefde zurig.

In de abdijen en kloosters had men meestal proper water, de paters deden onderzoek naar bier. Ze kweekten hun eigen granen, hopsoorten en kruiden.

In de abdijen waren verschillende ongeletterde werkkrachten aanwezig. Zo werden er bieren gebrouwen met weinig mout en niet te veel hop.

Deze waren voor dagelijks gebruik. De vaten waren gemarkeerd met 1 kruis. Zo wisten de arbeiders dat ze alleen van dit vat mochten tappen (de enkel) Het bier dat voor zon- en feestdagen en ook door de paters mocht gedrongen worden werd aangeduid met 2 kruisen (dubbel). Rijkelijk bier bevatte nog meer mout en was met 3 kruisen (tripel) voorbehouden voor de abt en zijn gasten. Het is pas later dat de abdij van westmalle hun donker bier dubbel en hun blond trippel zijn gaan noemen. Vele trappisten hebben dit overgenomen. Besluit: Een tripel kan een donker bier zijn, Hieromtrent heb ik wat onderzoek gedaan en deze omschrijving komt in meerdere oude geschriften terug.

In de winter hebben we het over **Bastard of the year** : Een bier van 11 % alcohol. Een curieus bier, verrassend en vooral verwarmend. Hiervan brouwt Steven slechts 82 flessen van 75 cl maar vult ook 1 vat van 100 l. In dit brouwsel zijn kweeperen verwerkt en een vleugje cognac toegevoegd. We omschrijven dit bier in de categorie van Bearlywine. Elk jaar is het winterbier wat anders. Het werd bij de proeverij door onze leden zeer gesmaakt. Dit biertje koppelde men aan de hit Opération coup de poing van '2 Belgen'.



Eindigen doen we met **Space lord**. Een echte zwarte stout gebrouwen met gegrilde mouten. De aanwezigheid van pepertjes is duidelijk waar te nemen. Dit geeft een licht pikante toets aan het bier. Een wat zwaarder bier van 9 % alcohol en 150 EBC. Dus zeer donker. Proef dit biertje eens bij een spaghetti of een chili con carne.

Net voor we genoten van heerlijke varkenswangetjes, uiteraard een bereiding met bier of mocht het ook een vegetarische schotel zijn serveerde Steven ons een biercocktail. De **Summer in the city** tergt onze smaakpapillen en is zoet, zuur, wat bitter maar vooral fris. Om deze cocktail samen te stellen gebruikt men hopgin gemaakt van gekweekte hopsoorten uit eigen tuin. Dit gemengd met tonic en eigen gebrouwen Herfstnevel.



Het was een gezellige, leerrijke namiddag gevolgd door een lekker etentje. Kortom een leuke namiddag die voor sommigen nog wat uitliep bij bezzeker 2.
Met dank aan de bobs en de bobettes die iedereen weer veilig thuis brachten.

Nog even de gegevens van het Brouwateljee :
Het BROUWATELJEE
Dorpsstraat 14
3210 Lubbeek
info@malterfakker.be