

Bierproefavond

KWB Emelgem



15 november
Oud Stadhuis





Brasserie des Légendes



Irchonwelz

Deze brouwerij-mouterij werd in 1876 te Vloesberg gevestigd door de familie Dubuisson-Lison en in 1880 gekocht door Charles Voisin.

In 1922 nam zoon Georges de brouwerij over en stopte de mouterij. Vanaf 1963 beheerde Léon Voisin de brouwerij.



Saison Voisin is een Belgisch bier van hoge gisting.

Het bier wordt sinds 2001 gebrouwen in Brasserie des Légendes. Het is een amberkleurig ongefilterd bier, type saison met een alcoholpercentage van 6,5%.

Het bier wordt gebrouwen op basis van het originele recept van 1884 van brouwerij Voisin.

Men brouwde Voisin Super, Voisin Table en Saison Voisin. In 1989 sloot de brouwerij haar deuren en zeven jaar later kocht Brasserie des Géants het materiaal en de recepten. Bitterheidsgraad :uitgesproken bitter



In 1882 bouwde Henri Vandervelden een eigen brouwerij en het karhuis. In 1991 gaat Henri Vandervelden II met pensioen en dat zelfde jaar neemt Danny Draps de activiteiten van de brouwerij over. Einde 2002 stopt hij echter al met de activiteiten in de brouwerij en het café.

Henri Vandervelden kan de verdere teloorgang echter niet langer meer aanzien en lanceert 31 januari 2003 een oproep om een opvolger voor de brouwerij te vinden. En met succes! 25 november 2005 heropenen Gert Christiaens en Roland De Bus de Brouwerij Oud Beersel en lanceren Bersalis.

Dit laatste om de nodige financiële middelen te verwerven, nodig voor de productie van Oude Geuze en Oude kriek. In 2007 vindt dan de officiële herlancering plaats van de Oude Geuze en Oude Kriek Oud Beersel plaats.

Al in 2007 wordt de Oude Geuze Oud Beersel uitgeroepen als 's Werelds Beste Geuze door 'Beers of the World' magazine. Vandaag zijn er de Bersalis Tripel, de Bersalis Kadet, de Oude Geuze en Oude Kriek, de ambachtelijke likeur Oud Kriekske en de Framboise.





De **Oude Kriek Oud Beersel** is een ambachtelijk product, gemaakt met echte krieken en met lambiek van Oud Beersel gerijpt op houten vaten. Dit geeft deze Oude Kriek een fruitige toets en zijn robijnrode kleur. De Oude Kriek Oud Beersel bevat ongeveer 400 gram krieken per liter wat uniek is in zijn soort. Hij wordt niet aangezoet en bevat geen smaak- noch bewaarmiddelen. Hierdoor komt dat eeuwenoude product volop tot zijn recht.

Ingrediënten: water, gerstemout, tarwe, 400 g. krieken/l, hop
Alc.: 6,5% Vol.
Kleur: robijnrood

Parfum: verrassend parfum van krieken en amandelen.

Smaak: de Oude Kriek Oud Beersel heeft de aangename zurigheid van champagne. De echte krieken laten een overweldigende fruitigheid achter en de amandeltoets van de pit vervolmaakt het genot. De spontane hergisting verenigt de krieken met de lambiek die samen een aangename smaakbeleving vormen.





Kasteelbrouwerij Ter Dolen 20 Jaar!

De abten van de abdij van St Truiden die in de late Middeleeuwen kasteel 'De Dool' als zomerverblijf gebruikten, hadden het wellicht nooit voorspeld.

De Dool NV is een kasteelbrouwerij die met een moderne brouwerij op ambachtelijke wijze haar fluweelzachte abdijbieren Ter Dolen brouwt met de passie eigen aan kleinschalige projecten en waar de patron zijn bieren dagelijks proeft om optimale producten te kunnen garanderen.

Wij brouwen Abdijbieren Ter Dolen Blond (6,1%), Donker (7,1%), Tripel (8,1%) en Kriek (4,5%) alsook het hoppige sterk blond bier Armand Ter Dolen (7%).

In 2013 ook het nieuwe winterbier Ter Dolen Winter (9,1%)





Oorspronkelijk gebrouwen als kerstbier is dit onweerstaanbare donkere degustatiebier van 7,1% alcoholvolume vrijwel onmiddellijk een vaste waarde geworden.

Het is een neutraal fruitig lichtzoetig en zacht donker abdijbier van hoge gisting gebrouwen met 3 soorten mout en 2 hopsoorten met toevoeging van lichte en donkere kandijnsuiker.

De meest gebruikte mout voor dit bier is de Munchener gerstemout. Dit gerstemout werd op iets hogere temperatuur afgeëest waardoor er een lichte verkleuring ontstaat.

Hierdoor vind je in de Ter Dolen Donker ook een biscuitachtige smaak. Hier bovenop komen lichte karameltoetsen afkomstig van een deel gekarameliseerde mout, aangevuld met de typische smaken van lichte en donkere kandijnsuiker.

Onze donkere hergist op fles.

Ter Dolen Donker werd in 2012 verkozen tot beste Vlaams Erkend Belgische Donker Abdijbier.

Ter Dolen Donker won een bronzen medaille op de eerste internationale bierwedstrijd in België "Brussels Beer Challenge"!!!





Brouwerij De Graal is een Belgische ambachtelijke brouwerij, gelegen in de Oost-Vlaamse gemeente Brakel.

De brouwerij werd opgericht in 2002 door Wim Saeyens, die een brouwersopleiding volgde bij de Rijks brouwersschool van Gent (CTL).

Het bedrijf staat in voor de permanente productie van een zestal bieren en brouwt daarnaast op bestelling (vanaf 500 liter).

De brouwerij exporteert onder meer naar Amerika, Japan, Italië en Denemarken.



De Graal Gember

- licht gekruid, licht zoet en kruidig bier sinds december 2001
- blond bier met nagisting op fles
- bevat gemberwortel, de gember is aanwezig zonder te overheersend te zijn

Behaalde de eerste prijs op het internationaal bierenfestival van Zwevegem 2002 in de categorie karakterbieren

Gisting : bovengisting

Alcoholpercentage : 8%

Graan : gerstemout

Ingrediënten : gember

Lagering : lagertanks

Afwerking : nagisting op fles

Brouwer : Brouwerij De Graal

Kleur : blond



Brouwerij van Honsebrouck

Ingelmunster





Kasteel Winter

Acohol%: 11%

Style: Belgian Strong Ale

Beoordeling

This creamy, vanilla Belgian Strong comes from a brewing tradition that is now five generations long. This is how I'll be spending my winter.



