



Langeweg 16 • 2371 EG Roelofarendsveen  
info@t-veen.nl • 071-3314585 • www.t-veen.nl

# 't Veen Biermagazine





## Niels aan 't woord Voorwoord

Welkom op dé plek in Roelofarendsveen waar goed eten en heerlijke bieren bij elkaar komen. Want dat is Grand Café 't Veen: goed eten en een ruim assortiment heerlijke bieren waarvan we een deel zelf brouwen.

Begin 2020 is een lang gekoesterde wens van ons in vervulling gegaan. We hebben de voormalige rookruimte omgebouwd tot een microbrouwerij. In 2024 hebben we de brouwerij een nieuwe, prominente plek gegeven en ons grand café om de brouwerij heen gebouwd.

In dit magazine geven we een overzicht van ons vaste assortiment, maar daarnaast wisselen we regelmatig met onze bieren van het vat. Drie daarvan komen uit de eigen brouwerij. Maar we tappen natuurlijk ook van onze collega-brouwers, hier uit de buurt of van ver weg.

## Biersuggesties bij het eten

Bij een lekker diner wordt er bijna altijd een goed glas wijn geserveerd. Niets mis mee natuurlijk. Voor de wijnliefhebbers hebben we achter in het magazine ook ruimte gemaakt, maar het juiste glas bier kan een gerecht nog spannender maken. Op onze menukaart tref je dan ook bij elk gerecht een biersuggestie. Het bier dat naar onze mening het best bij het gerecht past. Je kunt natuurlijk ook zelf op ontdekkingsreis gaan en je eigen combinaties maken.

Om je een beetje op weg te helpen, hier alvast wat tips: Combineer lichte frisse gerechten, zoals vis en salade, met lichte frisse bieren. Combineer zware, complexe gerechten met donkere, complexe bieren. Zoete bieren met zoete gerechten geeft een minder zoete smaakimpressie. Bitter bier bij een kruidig, pittig gerecht maakt het gerecht nog pittiger. Gegrilde gerechten vragen om een bier met gebrande mouten. En, combineer geen vet-eten met zoete bieren, dit maakt de smaakbeleving erg loom.

Is het niet de tijd voor diner, bestel dan lekker een kaas-, vlees-, of borrelplank om je biermoment compleet te maken.

**Niels Hoogenboom**

## Een magazine vol Inhoud

Biersoort: Blond, fris en laag alcoholisch	4
Biersoort: Blond, fris en fruitig	6
Bierkeuze: Blond, fris en fruitig	8
Geschiedenis van bier	10
Biersoort: Blond, krachtig en hoppig	12
Bierkeuze: Blond, krachtig en hoppig	13

Ontstaan in het klooster: Trappisten	16
Biersoort: Donker, zacht tot bitter zoet	17
Bierkeuze: Donker, zacht tot bitter zoet	18
Brouwproces	20
Wijnkaart	22



## Biersoort

# Blond, fris en laag alcoholisch

### Alcoholvrij/arm

De aandacht voor alcoholvrij en alcoholarm is de laatste jaren enorm toegenomen. En terecht, want alhoewel alcohol en gezelligheid vaak hand in hand gaan, moet het natuurlijk nooit een voorwaarde zijn. Gelukkig heeft de kwaliteit van alcoholvrije en alcoholarme bieren de laatste jaren enorme sprongen voorwaarts gemaakt. In Nederland mag bier alcoholvrij heten als het minder dan 0.1% alcohol bevat. In het buitenland gelden andere waarden. Zo is in Duitsland 0.5% alcoholvrij, in Spanje 1% en in Frankrijk en Italië zelfs 1.2%. 0.0% bevat afgerond 0.0% alcohol, dus kan zomaar 0.049% alcohol bevatten. Alcoholarm is volgens de Nederlandse wetgeving tussen de 0.1% en 1.2%.

En, laten we in dit gedeelte van het assortiment ook de Radler maar opnemen. Dit bier heeft een alcoholpercentage van 2%. Een mix van fris en bier die in Duitsland populair werd onder fietsers (fahrradlers). Die van Amstel is in Nederland nog steeds de marktleider en ook bij ons verkrijgbaar. Maar je kunt een Radler natuurlijk ook zelf mixen met verrassende combi's. Cassis en dubbelbier geeft een volle smaak met veel roodfruitsmaken. Of probeer eens bitter lemon met een IPA voor dubbel bitter en verfrissend.



### Heineken 0.0

Land van herkomst: Nederland  
Inhoud: 0,3 liter  
Alc%: 0.0%  
Omschrijving: Alcoholvrije variant van de bekende Heineken pils.



### Brewdog punk AF

Land van herkomst: Schotland  
Inhoud: 0,33 liter  
Alc%: 0.5%  
Omschrijving: Vol van smaak, stevige moutbasis, tonen van tropisch fruit, gras en dennen.



### Van der streek playground ipa

Land van herkomst: Nederland  
Inhoud: 0,33 liter  
Alc%: 0.5%  
Omschrijving: Alcoholarme IPA, gebrouwen met 4 sooren Amerikaanse hop. Aroma's van citrusvruchten, tropisch fruit en een aangename bitterheid.



### Paulaner 0.0

Land van herkomst: Duitsland  
Inhoud: 0,33 liter  
Alc%: 0.0%  
Omschrijving: Alcoholvrij weizenbier met tonen van banaan en kruidnagel.



### La Trappe Nillis

Land van herkomst: Nederland  
Inhoud: 0,33 liter  
Alc%: 0.0%  
Omschrijving: Donker, amberkleurig trappistenbier met een gebroken witte schuimkraag. Fruitig en moutig met een aangename bitterheid en een karamelzoete afdrank.



### La Trappe Epos

Land van herkomst: Nederland  
Inhoud: 0,33 liter  
Alc%: 0.0%  
Omschrijving: Fris, troebel, lichtblond trappistenbier.



### Cornet oaked

Land van herkomst: België  
Inhoud: 0,33 liter  
Alc%: 0.3%  
Omschrijving: Een zacht en romig bier met tonen van vanille en hout.



### Uzzewuzze slapjanus

Land van herkomst: Nederland  
Inhoud: 0,33 liter  
Alc%: 0.5%  
Omschrijving: Alcoholarme neipa. Frisse citrusaroma's, subtiel gehopt.



### Radler 0.0

Land van herkomst: Nederland  
Inhoud: 0,3 liter  
Alc%: 0.0%  
Omschrijving: Alcoholvrije variant van de amstel radler.



### Radler 2.0

Land van herkomst: Nederland  
Inhoud: 0,3 liter  
Alc%: 2.0%  
Omschrijving: Een mix van amstel bier en sprankelend citroenwater.



DE WONDEREN ZIJN DE WERELD NOG NIET UIT

# Alcoholvrij trappistenbier

La Trappe TRAPPIST

## Biersoort

# Blond, fris en fruitig

### Pilsner

Ondanks dat er al jaren een (terechte) stijgende belangstelling is naar andere bieren dan Pilsner, is nog steeds 80% van het in Nederland verkochte bier een pilsje. Op het eerste aanzicht een makkelijk biertje, maar daar zal de brouwer anders over denken. Pilsner of pils vindt zijn oorsprong in Tsjechië, in het plaatsje Plzeň, oftewel Pilsen. De eerste brouwerij van dit nieuwe biertype bestaat nog steeds, Pilsner Urquell. De vergisting van dit bier vond plaats in de plaatselijke grotten en dus onder een vrij lage, constante temperatuur. De zogenaamde ondergisting. Dit zorgt voor minder karaktervol, maar wel goed doordrinkbaar bier. Met de komst van de koelmachine was ook de kwaliteit perfect te controleren en op industriële wijzen te brouwen, wat ook gebeurde na 1870 om vervolgens de wereld te veroveren.

### Witbier en Weizen

Vaak op een hoop gegooid maar toch echt heel wat anders. Weizen of weissbier/weißbier is een van oorsprong Duits biertype en verwijst naar weizen oftewel tarwe. Dit bier bevat minimaal 50% tot wel 70% tarwemout, wat resulteert in een volle romige smaak. De gist die voor deze biestijl

wordt gebruikt zorgt voor de karakteristieke banaan en kruidnagel aroma. Uiteraard wordt er volgens het Rheinheidsgebot niets toegevoegd aan het bier.

Witbier vindt zijn oorsprong in België en wordt ook voor een groot deel met tarwe gebrouwen. Maar in tegenstelling tot zijn Duitse collega wordt hier volop gebruik gemaakt van kruiden. Korianderzaad en citrusschil kom je in vrijwel elk witbier wel tegen. Witbier is dan ook wat kruidiger, maar ook wat minder vol dan Weizen. En o ja, als de brouwmeester vindt dat het bier een citroentje nodig heeft, had hij dat zelf wel toegevoegd.

### Fruitbier

Onder de fruitbieren schalen wij de bieren waar fruit aan toegevoegd is. Zo kennen we de klassieke kriebiebieren. Deze worden gemaakt op basis van lambiek: een zuur bier van spontane gisting. Om het zuur in balans te brengen worden tijdens de lagering de zogenaamde Schaarbeekse kriebien (kersen) toegevoegd. Andere fruitbieren zijn op basis van witbier, zwaar blond of Vlaams rood met toevoeging van fruitsap.



### Blond bier

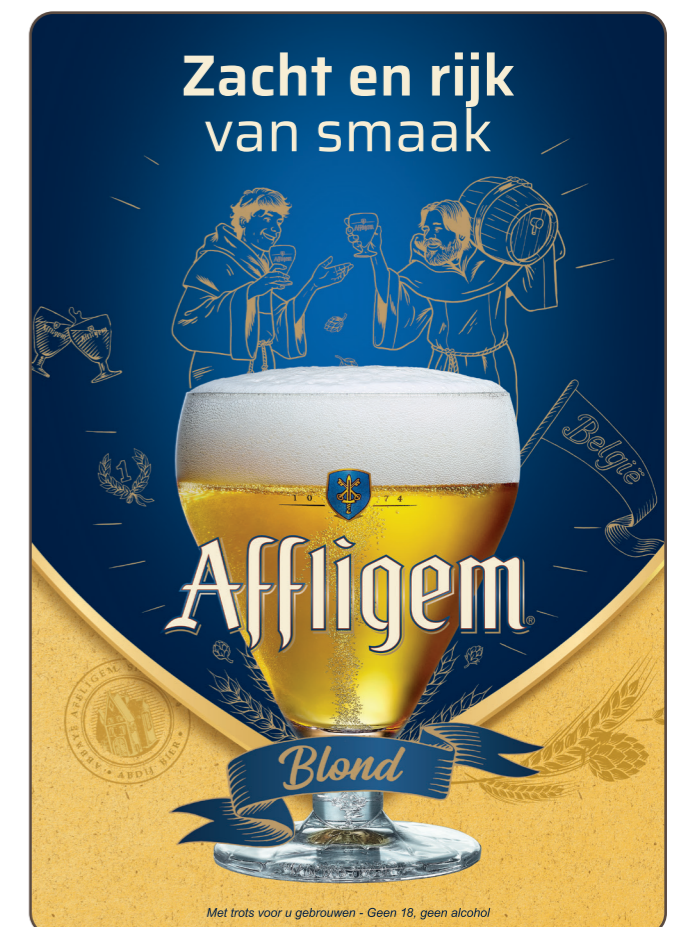
In deze categorie kom je alle, voornamelijk lichte gekleurde bieren tegen met een alcoholpercentage tot ongeveer 6%. Voor de oorsprong moeten we kijken naar de Belgische kloosters en abdijen waar deze bieren veel gebrouwen werden. Eigenlijk is het de lichte variant van de dubbel. Gebrouwen met alleen maar lichte mouten. Bovengistend, dus een zekere fruitigheid en een goede balans tussen moutig en hopbitter.

### Sour

Zoals de naam al zegt, zijn deze bieren in hoofdzaak wat aan de zure kant. Eeuwenoud zijn de geuze- en lambiekbieren uit België en de berliner weizen uit Duitsland, maar er zijn ook modernere varianten. Om met de Belgen te beginnen, een geuze is een mengsel van verschillende lambieken. Het mengen noemen we steken en de persoon die het mengsel bepaald een lambieksteker. Deze kunnen uit verschillende brouwerijen komen. Een lambiek is een bier van spontane gisting, gebrouwen in het Zennedal, grofweg tussen Brussel en Lembeek. Na het koken van de wort, wordt deze overgepompt naar een zogenaamd koelschip, wat eigenlijk een

grote open bak is. Hier wordt het aan de buitenlucht gekoeld en geïnficeerd door in het wild voorkomende gisten: de *Brettanomyces Lambicus*. Tevens komen er dan ook allerlei in de buitenlucht voorkomende bacteriën in. Dit zorgt voor een zuur bier. Deze worden vervolgens op houten vaten, foeders genaamd, gelagerd. Hoe langer de lagering, hoe minder scherp het bier wordt. De kunst van de geuzensteker is om de juiste blend te vinden tussen jonge en oude lambieken.

De Duitsers laten het minder aan het toeval over en voegen de melkzuurbacterie (*Lactobacillus Delbruckii*) zelf toe om zo de zuurtegraad te reguleren. Voor velen is dit bier toch nog te zuur en op de terrassen in Berlijn zie je dan ook groene en rode varianten, door toevoeging van zoete limonade.



# Bierkeuze

## Blond, fris en fruitig

- Witbier en Weizen
- Blond bier
- Fruitbier
- Sour

### Weihenstephaner

Land van herkomst: Duitsland  
Inhoud: 0,3 liter  
Alc%: 5.4%

Omschrijving: Klassieke Duitse hefeweizen, vol en romig met tonen van banaan en kruidnagel.



### Blanche de namur

Land van herkomst: België  
Inhoud: 0,25 liter  
Alc%: 4.5%

Omschrijving: Klassiek Belgisch witbier met tonen van sinaasappel en koriander.



### La trappe wit

Land van herkomst: Nederland  
Inhoud: 0,33 liter  
Alc%: 5.5%

Omschrijving: Fris witbier met citrusachtige geur, gebrouwen door trappisten van de olv Koninghoeve.



### Kompaan lefgozer

Land van herkomst: Nederland  
Inhoud: 0,33 liter  
Alc%: 6.0%

Omschrijving: Eigenzinnig Haags witbier, verfrissend met tonen van citrus.



### Schneider aventinus

Land van herkomst: Duitsland  
Inhoud: 0,5 liter  
Alc%: 8.2%

Omschrijving: Weizen doppelbock. Donker van kleur, zachte aroma's van zoete mout, banaan en kruidnagel.



### Rouge max

Land van herkomst: België  
Inhoud: 0,25 liter  
Alc%: 8.0%

Omschrijving: Speciale blend van bier van hoge gisting, bier van spontane gisting en kriekensap.



### Liefmans fruitesse

Land van herkomst: België  
Inhoud: 0,25 liter  
Alc%: 3.8%

Omschrijving: Fris fruitbier met aardbei, framboos, vlierbes en bosbes.



### Lindemans kriek

Land van herkomst: België  
Inhoud: 0,25 liter  
Alc%: 3.5%

Omschrijving: Frisse, zoetzure smaak van verse krieken.



### Lindemans pecheresse

Land van herkomst: België  
Inhoud: 0,25 liter  
Alc%: 2.5%

Omschrijving: Fruitig bier met een levendige, sterke aanzet die overgaat in een smaakvol perzikaroma



### Van 't achterrekkie

Land van herkomst: Nederland  
Inhoud: 0,33 liter  
Alc%: 6.5%

Omschrijving: Ons huisbier, fris ongefilterd blond bier met citrus tonen door Amerikaanse hop.



### Stadshaven Octopus

Land van herkomst: Nederland  
Inhoud: 0,33 liter  
Alc%: 6.0%

Omschrijving: Doordrinkbaar blond bier met een twist van sappige kiwi en bloedsinaasappel.



### Affligem blond

Land van herkomst: België  
Inhoud: 0,33 liter  
Alc%: 6.8%

Omschrijving: Blond abdijbier met een zachte smaak en een aroma van banaan, specerijen en citrus.



### Maneblusser

Land van herkomst: België  
Inhoud: 0,33 liter  
Alc%: 5.8%

Omschrijving: Mechels stadsbier met een lichte citrus aroma en fijne afdronk.



### Averbode blond

Land van herkomst: België  
Inhoud: 0,33 liter  
Alc%: 7.5%

Omschrijving: Stevig blond bier met dryhopping voor een frisse, volle en bittere afdronk.



### Two chefs funky falcon

Land van herkomst: Nederland  
Inhoud: 0,33 liter  
Alc%: 5.2%

Omschrijving: Pale ale met tonen van citrus en citroengras met een kleine dennentwist.



### Lindemans geuze

Land van herkomst: België  
Inhoud: 0,25 liter  
Alc%: 5%

Omschrijving: Zachte geuze met een aangename zoete aanzet. Sherry-achtige afdronk met tonen van champagne en rabarber.



### Liefmans goudenband

Land van herkomst: België  
Inhoud: 0,75 liter  
Alc%: 8.0%

Omschrijving: Roodbruin bier van gemengde gisting. Lichtzure aroma's van karamel, appel, rabarber en kers.



### Oedipus poly amorie

Land van herkomst: Nederland  
Inhoud: 0,33 liter  
Alc%: 5.0%

Omschrijving: Kruising tussen beliner wizen en pale ale met tropische aroma's door toevoeging van mango.



### Bourgogne de flandres

Land van herkomst: België  
Inhoud: 0,33 liter  
Alc%: 5.0%

Omschrijving: Blend van houtgelagerde lambic en Vlaams bruin.



## Een eeuwenoud drankje

# Geschiedenis van bier

Bier is al zo oud als de mensheid zelf. Er is niemand die het verhaal helemaal kan vertellen, maar het is niet ondenkbaar dat in de oertijd al iets als een alcoholhoudende drank op basis van graan is ontstaan. Er is niet heel veel fantasie voor nodig om te bedenken dat jagers en verzamelaars een soort papje maakten van graan. Wellicht zijn ze ooit wel eens opgejaagd door een sabeltandtijger en bij terugkomst bleek dat het graanpapje veranderd was, maar wel lekker smaakte. Het graanpapje was in contact gekomen met wild gist en er was alcohol ontstaan. Wat we wel zeker weten is dat in Mesopotamië (het huidige Syrië/Irak, 4000 voor Christus) al iets gemaakt werd wat op bier leek. Hier kwam men achter toen de beroemde kleitabletten met spijkerschrift ontcijferd werden.

Het oude Egypte was ook al bekend met bier. De bouwers van de piramides werden bijvoorbeeld betaald in bier. En de drank was zo belangrijk dat als een farao stierf, brouw attri-

buten en ook de brouwers mee gingen in het graf.

In de middeleeuwen zou de halve mensheid weggevaagd zijn, als er geen bier zou zijn geweest. Het water was, zeker in de steden, zo vol van bacteriën dat je er letterlijk doodziek van werd. Geen idee waarom, maar als je van hetzelfde water bier maakte, werd je er niet ziek van. Zelfs kleine kinderen dronken bier! Je moet het niet vergelijken met het pilsje van nu, de kwaliteit was niet best en (gelukkig) het alcoholpercentage erg laag.

Hoe dat zat met ziektekiemen en hoe ervan af te komen werd eind 19e eeuw ontdekt en uit de doeken gedaan door Louis Pasteur in een van zijn eerste wetenschappelijke proefschriften, *études sur la bière*. Inderdaad, een studie naar het proces van bierbrouwen. Hij ontdekte micro-organismen zoals bacteriën, maar ook gisten. En hij ontwikkelde een methode om deze gisten te isoleren en te vermenigvuldigen.

Tot dat moment was bierbrouwen iets van toevaligheid, gist zit immers in de lucht, maar dankzij Louis Pasteur kunnen we nu een constante kwaliteit brouwen. En, hij hielp ook de medische wetenschap door te bewijzen dat ziekten veroorzaakt worden door micro-organismen. Met zijn kennis van micro-organismen werden vaccins ontwikkeld én er werd geleerd hoe je levensmiddelen langer houdbaar kan maken. Precies, door pasteuriseren.

Bier heeft nog meer invloed op ons hedendaagse leven. Zo zijn de accijnzen die we nu kennen een voortvloeisel uit het gruitrecht. Gruit of gruit was een kruidenmengsel die noodzakelijk was voor het brouwen van bier. Het gruitrecht was een heerlijk recht dat de houder het privilege gaf om bier te brouwen en te verkopen. De keizer gaf dit recht aan de adel, de geestelijke of aan steden die het weer in onderleen gaven. Uiteraard tegen betaling, waardoor er een soort van accijnzen gegeven werd.

Ook de voorloper van onze warenwet komt uit de bierwereld. In Beieren (Duitsland) werd in 1516 het Reinheitsgebot van kracht. Die wet bepaalde dat bier maar uit drie ingrediënten mocht bestaan, water, gerst en hop (het bestaan van gist was nog niet bekend) en dus een soort van warenwet. Hiervoor was hij echter niet bedoeld. Het idee was om het gebruik van tarwe en rogge voor het bierbrouwen te voorkomen, dit was nodig voor het bakken van brood om hongersnood te voorkomen. Dat zorgde er ook voor dat bieren die buiten Beieren gebrouwen werden én niet aan het Reinheitsgebot voldeden, buiten de deur gehouden konden worden. Bovendien was de hertog van Beieren zo een fan van wiezen (tarwe) bieren, dat er voor zijn bier wel tarwe gebruikt mocht worden.




**DRINK LOKAAL**  
**DRINK UZZEWUZZE**

Heb je zin in iets bijzonders en lokaals? Bij Grand Café 't Veen stroomt er altijd Uzzewuzze-bier van de tap. Eigenzinnig van smaak, met karakter én een goed verhaal, precies zoals je 't wilt.

**BIEREN MET EEN GOED VERHAAL**



## Biersoort Blond, krachtig en hoppig

### Saison

De oorsprong van Saison vinden we in Zuid-België en Noord-Frankrijk met de Waalse provincie Henegouwen als epicentrum. Zoals de naam al doet vermoeden is het van oorsprong een seizoensbier. Enkel gebrouwen in de winter, omdat de boeren dan tijd hadden om te brouwen en het bier was bedoeld voor de seizoenarbeiders in het voorjaar en de zomer. Voor de houdbaarheid werd er redelijk veel hop gebruikt en ook de nodige kruiden. De specifieke gist vergist ver uit, wat betekent dat er weinig restsuikers in het bier aanwezig zijn en dus vrij droog is. Tevens zorgt deze gist ervoor dat je wat "kelderachtige" aroma's in het bier vindt. Buiten België wordt het bier ook wel Farmhouse Ale genoemd.

### IPA

In de 18e eeuw hadden de Engelse soldaten en officieren, gelegerd in de kolonie India, behoefte aan Engels bier. Omdat hun favoriete bier, blonde bovengistende pale ale, de overtocht naar India niet haalde werd er speciaal voor hen een pale ale gebrouwen met een hoger alcoholpercentage en meer hop. Hop had immers een conserverende werking.

Tot zover het alom bekende verkoopverhaaltje uit de Amerikaanse bierindustrie. Ja, de Engelsen dronken ook in India graag bier, maar dit waren over het algemeen donkere porters voor de soldaten. De hogere rangen gaven de voorkeur aan pale ales maar die heette in die tijd stock bitter of oktober beer. De meeste van deze bieren werden gebrouwen door Bow Brewery, die met gunstige voorwaarden voor de officieren de markt veroverden op de schepen naar India. Toen Bow Brewery in 1821 langzaam deze gunstige voorwaarden ging sleutelen, verloor het zijn marktpositie op de schepen naar India en ging het op zoek naar andere afzetmarkten. In 1830 introduceerde zij de term India Pale Ale om de binnenlandse markt te overtuigen bier van Bow te drinken. Niet geheel succesvol, want in 1849 sloot de brouwerij. Nadat



het ondergistende, bleke bier uit het Tsjechische Pilsen zijn intrede deed, verdween het Engelse IPA van de markt.

In 1972 werd op de Oregon State University een nieuwe hopsoort ontwikkeld: Cascade. Deze veelbelovende hopsoort heeft een bloemig boeket in combinatie met citrus en grapefruitachtige aroma's. Deze hopsoort vroeg er natuurlijk om, om overvloedig gebruikt te worden in bierbrouwers. Op zoek naar een naam voor bier met veel hop stuiten de Amerikanen op het verhaal van Bow Brewery en maakten daar dankbaar gebruik van door de fabel, dat IPA speciaal voor de Engelse kolonie in de 18e eeuw gebrouwen werd, een nieuw leven in te blazen.

Tegenwoordig struikel je bijna over IPA. Zo wordt er een onderscheid gemaakt tussen East Coast IPA en West Coast IPAs. De East Coast variant voldoet aan de omschrijving hierboven. Een lekker goed gehopt, erg bitter blond bier. Bij de West Coast variant wordt de hop na het kookproces pas toegevoegd, waardoor de citrus en harsige aroma's nog meer naar voren komen, echter veel minder bitter.

Een DIPA oftewel Double India Pale Ale, soms ook Imperial IPA genoemd, is een IPA met een hoger alcoholpercentage en een echt astronomische hopgift. De black IPA is een IPA gebrouwen met donkere moutsoorten en daardoor zwart van kleur.

New kid on the block is de NEIPA. Het heeft veel weg van de East Coast IPA, echter ongefilterd en vaak zijn ook andere moutsoorten gebruikt naast gerstemout. Dit geeft een haast silky mondgevoel en de gebruikte hoppen zorgen voor een tropische explosie. Als meest recente oprisping van het brouwersgilde wordt er aan




een NEIPA lactose, oftewel melksuiker toegevoegd en men noemt dit goedje een milkshake IPA.

### Tripel/zwaar blond

Twee biertypen die veel op elkaar lijken, maar toch wel degelijk van elkaar verschillen zijn tripel en zwaar blond. Qua alcoholpercentage zitten beide bieren in dezelfde hoek, vanaf 7% oplopend tot 9,5% en ook beide bieren zijn blond te noemen.

Zwaar blond is altijd strogeel tot goudgeel van kleur, terwijl tripel van goudgeel tot amber gaat. Ook in de smaak zijn er zeker verschillen. Waar de zware blonde bieren de balans zoeken tussen moutzoet en licht bitter, zijn tripels complexer, fruitiger en hebben vaak een iets hogere bitterheid. Voor beide stijlen geldt, geniet maar doe rustig aan. Niet voor niets hebben veel zwaar blonde bieren een ondeugende naam. Duvel is de stijl icoon, maar denk eens aan Hapkin, Judas of Delerium.

## Bierkeuze Blond, krachtig en hoppig

-  Saison
-  Tripel/zwaar blond
-  Brutt
-  IPA

### Dupont saison

Land van herkomst: België  
Inhoud: 0,33 liter  
Alc%: 6.5%  
Omschrijving: Uitgesproken droog koperblond bier met fijne hoparoma's.



### La Chouffe

Land van herkomst: België  
Inhoud: 0,33 liter  
Alc%: 8.0%  
Omschrijving: Ongefilterd zwaarblond bier met fruitige aroma's en toevoeging van koriander.



### Mannenliefde Sorachi ace hop

Land van herkomst: Nederland  
Inhoud: 0,33 liter  
Alc%: 6.0%  
Omschrijving: Frisse en fruitige saison met szechuan peper, lemon grass en Sorachi ace.



### Westmalle tripel

Land van herkomst: België  
Inhoud: 0,33 liter  
Alc%: 9.5%  
Omschrijving: Style icoon, vol en complex met aroma's van rijpe banaan. Heerlijke lange afdronk.



### Brugge tripel

Land van herkomst: België  
Inhoud: 0,33 liter  
Alc%: 8.7%  
Omschrijving: Krachtige, bitterzoete tripel met een mooie goudblonde kleur.



### Paix-dieu

Land van herkomst: België  
Inhoud: 0,33 liter  
Alc%: 10%  
Omschrijving: Karaktervol bier, lange, subtiele bitterheid, onderstreept door een vleugje hop.



### Delerium tremens

Land van herkomst: België  
 Inhoud: 0,33 liter  
 Alc%: 8.5%  
 Omschrijving: Bleek blonde tripel, licht moutig, kruidig en alcoholisch.



### Barbar

Land van herkomst: België  
 Inhoud: 0,33 liter  
 Alc%: 8.0%  
 Omschrijving: Elegant, diepblond bier met fruitige aroma's en een hint van honing.



### Gouden carolus tripel

Land van herkomst: België  
 Inhoud: 0,33 liter  
 Alc%: 9.0%  
 Omschrijving: Volmondige, iets kruidig en evenwichtig gehopte tripel.



### Affligem tripel

Land van herkomst: België  
 Inhoud: 0,33 liter  
 Alc%: 9.5%  
 Omschrijving: Halfzoete tripel met tonen van banaan en abrikoos, en een hoppige afdronk.



### Duvel

Land van herkomst: België  
 Inhoud: 0,33 liter  
 Alc%: 8.5%  
 Omschrijving: Iconisch zwaarblond bier met een royale schuimkraag, zoete aroma's en een alcoholische smaak.



### Liefmans kriek brut

Land van herkomst: België  
 Inhoud: 0,75 liter  
 Alc%: 6%  
 Omschrijving: Lichtzoete en zachtzure karakter van de krieken, toetsen van hout en amandel.



### Tripel lefort

Land van herkomst: België  
 Inhoud: 0,33 liter  
 Alc%: 8.8%  
 Omschrijving: Complex, goudblond bier, aroma's van vanille en kruidnagel, fruitige smaak van banaan en appels.



### Fourchette

Land van herkomst: België  
 Inhoud: 0,75 liter  
 Alc%: 7.5%  
 Omschrijving: Blend van volmondige meergranen tripel en floraal witbier.



### Tripel karmeliet

Land van herkomst: België  
 Inhoud: 0,33 liter  
 Alc%: 8.4%  
 Omschrijving: Complex, fruitig zwaarblond bier met tonen van banaan en vanille en een romige afdronk.



### Orval

Land van herkomst: België  
 Inhoud: 0,33 liter  
 Alc%: 6.2%  
 Omschrijving: Bijzonder trappistenbier met smaakevolutie op fles door wilde gist.



### Brewdog punk IPA

Land van herkomst: Schotland  
 Inhoud: 0,33 liter  
 Alc%: 5.6%  
 Omschrijving: Lichtgoude IPA met aroma's van tropisch fruit en een vleugje karamel.



### Kompaan levensgenieter

Land van herkomst: Nederland  
 Inhoud: 0,33 liter  
 Alc%: 4.5%  
 Omschrijving: New England IPA met een fris en fruitig karakter.



### Moersleutel wrench

Land van herkomst: Nederland  
 Inhoud: 0,33 liter  
 Alc%: 5.5%  
 Omschrijving: Verfrissende, fruitige IPA met tonen van citrus, tropisch fruit en een vleugje kruisbes.



### La Chouffe houblon

Land van herkomst: België  
 Inhoud: 0,33 liter  
 Alc%: 9.0%  
 Omschrijving: Stevige belgisch IPA, citrus, grapefruit en een kruidige hopsmaak.



### Van der streek hop art

Land van herkomst: Nederland  
 Inhoud: 0,33 liter  
 Alc%: 5.0%  
 Omschrijving: Glutenvrije west coast IPA met tonen van perzik en citroen.



Saison

Tripel/zwaar blond

Brutt

IPA

### Brewdog hazy jane

Land van herkomst: Schotland  
 Inhoud: 0,33 liter  
 Alc%: 5.0%  
 Omschrijving: New England IPA met aroma's van ananas, mango en rozijntjes.



### Brewdog elvis juice

Land van herkomst: Schotland  
 Inhoud: 0,33 liter  
 Alc%: 6.5%  
 Omschrijving: In de basis wat caramel-mout, veel hop voor de citrussmaken en de extra infusie van grapefruit.



### Stadshaven moray

Land van herkomst: Nederland  
 Inhoud: 0,33 liter  
 Alc%: 5.5%  
 Omschrijving: Stevige, citrusachtige en hoppige IPA, verrijkt met carambola en manderijn.



### Oedipus gaia

Land van herkomst: Nederland  
 Inhoud: 0,33 liter  
 Alc%: 7.0%  
 Omschrijving: West coast IPA met 5 Amerikaanse hopvariëteiten met iets karamel in de nasmaak.



## Ontstaan in het klooster

# Trappisten

Zeker geen aparte bierstijl, maar omdat zoveel liefhebbers blind een trappist bestellen, leggen we het graag even uit. Als we over een trappist spreken kan dit dus zowel een blond, een dubbel, een tripel of quadrupel zijn. Daarnaast zijn er ook die amber brouwen of zelfs wit en alcoholvrij. Om het predicaat trappist te mogen voeren moet het bier aan drie voorwaarden voldoen. Ten eerste moet het binnen de muren van een trappistenklooster gebrouwen zijn. Ten tweede moet het brouwproces onder leiding staan van een lid van de kloostergemeenschap, een monnik dus. Tot slot moet de opbrengst ten goede komen aan de kloostergemeenschap. Vooral dit laatste is een rekbaar begrip. De broeders van West Vleteren brouwde tot voor kort echt alleen voor het onderhoud van het klooster. Het bier kon dan ook alleen aan de poort van het klooster gekocht worden, twee bakken (kratten) per keer. Daar werd dan de naam en het kenteken van de auto genoteerd en kwam je drie maanden niet meer aan de beurt.

De broeders van onze lieve vrouwen Koningshoeve, in Berkel-Enschot bij Tilburg, brouwen er onder de merknaam La Trappe vrolijk op los, geholpen door de familie Swinkels (Bavaria) voor distributie. Om toch aan de non-profit doelstelling te voldoen steunen ze vele goede doelen. De landerijen rondom het klooster worden bijvoorbeeld beschikbaar gesteld aan biologische schaaпsheren en aan een hovenier die mensen met een afstand tot de arbeidsmarkt in dienst heeft. In Oeganda bouwden en financierden ze een klooster, een moeder- en

kind kliniek, huisvesting voor verpleegkundigen en diverse onderwijsprojecten. En ook de voedselbank en Stichting De Noordzee hebben een donatie mogen ontvangen. Dus koop al je zonden af door aan een goed doel te doneren, drink een La Trappe.

Er is dus maar een beperkt aantal brouwerijen die zich trappist mogen noemen. Nederland heeft er twee: La Trappe en Brouwerij de Kievit onder de naam Zundert. België vijf: Westmalle, West Vleteren, Chimay, Rochefort en Orval. Tot voorkort ook Achel, maar de overgebleven drie broeders hadden een dermate respectabele leeftijd bereikt dat brouwen onverantwoord was geworden. In Oostenrijk wordt Engzell gebrouwen en in Rome Tre Fontane. Aan de andere kant van de Noordzee in Coalville, Leicestershire, staat abdij Mount Saint Bernard waar de bieren van Tynt Meadow trappist ale gebrouwen worden. Tot 2022 was in het Amerikaanse Spencer de enige trappistenbrouwerij buiten Europa gevestigd. Trappisten is niet de officiële benaming voor deze stroming binnen de katholieke kerk. Officieel heet deze afsplitsing van de benedictijnen de Cisterciënzerorde van de Stricte Observantie en ontstond in 1098 in Frankrijk als antwoord op de iets wat vrije opvattingen van de benedictijnen. De cisterciënzers onthouden zich van vlees, hebben als motto bidden en werken en hullen zich doorgaans in stilzwijgen. Tijdens de Franse revolutie was het genootschap van Notre-Dame de la Grande Trappe het enige van de 65 abdijen die aan de totale verwoesting wist te ontkomen door naar Zwitserland te vluchten. Van daaruit breidden ze langzaam uit naar Noord- en Oost-Europa om zich na Napoleon weer in Frankrijk te vestigen. Vandaag de dag zijn er nog zo'n 160 genootschappen. De scherpe kanten van de stroming zijn er wel een beetje vanaf, zoals het stilzwijgen en de noeste arbeid. Maar erg spraakzaam zijn ze nog steeds niet en zes keer bidden per dag is nog steeds de norm.



## Biersoort

# Donker, zacht tot bitter zoet

### Amber

Amber is eigenlijk niet zozeer een bierstijl als meer een kleur aanduiding. In het verleden werden de amberkleurige, moutige (biscuit) Belgische tegenhangers van pils ambers genoemd, maar tegenwoordig hebben die bieren de mooie titel Special Belge gekregen. In deze categorie presenteren wij ook de amberkleurige bieren die qua kleur te donker zijn voor zwaarblond, maar te licht voor dubbel. Tevens zijn ze, ook wat betreft alcoholpercentage, te zwaar voor een dubbel. De kleur wordt verkregen door tijdens het maischen een deel gebrande mout toe te voegen.

### Dubbel

Dubbel is de donkere variant van een blond bier. Robijnrood, bruin tot donderbruin, moutig en ook zeker wat zoet. Niet te bitter met een fruitig aroma. Voor de oorsprong van dit bier-type moeten we naar de kloosters en abdijen kijken, maar tegenwoordig wordt het ook bij minder christelijke brouwerijen gebrouwen.

#### Affligem dubbel

Land van herkomst: België

Inhoud: 0,33 liter

Alc%: 6.8%

Omschrijving: Dubbel abdijbier met een fruitachtige karamelsmaak en tonen van vanille en kruidnagel.



#### Westmalle dubbel

Land van herkomst: België

Inhoud: 0,33 liter

Alc%: 7.0%

Omschrijving: Rijke en complexe trappistendubbel met kruidige en fruitige aroma's en een fris bittere afdronk.



### Porter/stout

Zowel stout als porter zijn van origine typisch Engelse bieren en liggen in elkaars verlengde. Beide zeer donkere, zeg maar zwarte, bieren. Een stout is eigenlijk een zwaardere porter en werd in de 18e eeuw ook wel een extra porter of stout porter genoemd, later afgekort tot stout. Het bier was in de 18e eeuw erg populair onder de kruiers van Londen en ontleend daar dan ook zijn naam aan. Deze porters konden onder de middag dit donkere bier erg waarderen, vanwege het niet al te hoge alcoholpercentage en zijn hoge voedingswaarde. Na een pint kon je er weer tegenaan en verder met het uitladen van schepen en paardenwagens.

### Quadrupel/gerstewijn

Quadrupel is het paradepaardje van menig trappist of abdijbrouwerij. Binnen de kloostermuren alleen geschonken tijdens speciale gelegenheden. Zwaar, minimaal 8.5% alcohol, vol van smaak en zoet. Robijnrood tot bruin van kleur en aroma's van karamel en gedroogd fruit. In de smaak vaak wat kruidigheid en alcohol verwarmend. Gerstewijn of barley wine zijn eveneens zware bieren, 10% is geen uitzondering. Eveneens donker van kleur, soms zelfs zwart. Qua smaak varieert deze stijl van zoet naar bitter. Net als quadrupel kom je smaken tegen als steenfruit en karamel, maar ook smaken als chocolade en koffie zijn vaak aanwezig.

### Dubbel

#### Gouden carolus classic

Land van herkomst: België

Inhoud: 0,33 liter




Alc%: 8.5%

Omschrijving: Uniek bier van hoge gisting, gebrouwen met een evenwichtig dosering karamel en aroma mout.



## Bierkeuze

# Donker, zacht tot bitterzoet

-  Quadrupel/gerstewijn
-  Amber
-  Porter/stout

### La Trappe quadrupel

Land van herkomst: Nederland

Inhoud: 0,33 liter

Alc%: 10.0%

Omschrijving: Quadrupel met een warme, volle smaak en aroma's van banaan, amandel en vanille.



### Jopen ongelovige thomas

Land van herkomst: Nederland

Inhoud: 0,33 liter

Alc%: 10.0%

Omschrijving: Dikke quadrupel, smaken van toast, karamel, toffee en zwarte bes.



### Chimay blauw

Land van herkomst: België

Inhoud: 0,33 liter

Alc%: 9.0%

Omschrijving: Zwaar en donker bier, licht zoet, uitbundige fruitige aroma's, karamel en chocolade.



### St. bernardus abt

Land van herkomst: België

Inhoud: 0,33 liter

Alc%: 10.5%

Omschrijving: Ooit gebrouwen als westvleteren 10. Volle smaak van gedroogd fruit en tonen van karamel.



### Rochefort 10

Land van herkomst: België

Inhoud: 0,33 liter

Alc%: 11.3%

Omschrijving: Diep rood bruine kleur, fruitige smaak en zachte tonen van koffie.



### Gouden carolus whisky infused

Land van herkomst: België

Inhoud: 0,75 liter

Alc%: 11.7%

Omschrijving: Imperial dark verrijkt met gouden carolus single malt whisky. Aroma's van vanille, eikenhout en chocolades.



### Kasteel Cuvée du Chateau

Land van herkomst: België

Inhoud: 0,33 liter

Alc%: 11.0%

Omschrijving: 10 jaar gerijpte kasteel donker, tonen van rozijnen, vijgen en kruiden.



### Palm speciale

Land van herkomst: België

Inhoud: 0,25 liter

Alc%: 5.4%

Omschrijving: Amberkleurig bier met een lichte karamel- en biscuitsmaak en een fruitig gistaroma.



### La Trappe Isid'or

Land van herkomst: Nederland

Inhoud: 0,33 liter

Alc%: 7.5%

Omschrijving: Lichtzoet, amberkleurig bier met tonen van karamel.



### Gouden carolus ambrio

Land van herkomst: België

Inhoud: 0,33 liter

Alc%: 8.0%

Omschrijving: Mooie balans, een fruitig karakter met een hoppig randje.



### Guinness

Land van herkomst: Ierland

Inhoud: 0,50 liter

Alc%: 4.2%

Omschrijving: Ierse klassieker, romige textuur, subtiele smaken van geroosterde mout en koffie.



### Kompaan bloedbroeder

Land van herkomst: Nederland

Inhoud: 0,33 liter

Alc%: 9.1%

Omschrijving: Imperial stout, stevig met aroma's van koffie en chocolade. In balans gebracht met een vleugje rode port.



### Dupont Monk's stout

Land van herkomst: België

Inhoud: 0,33 liter

Alc%: 5.2%

Omschrijving: Diepdonker rode stout, droog en bitter van de geroosterde mout. In de smaak koffie en chocolade.



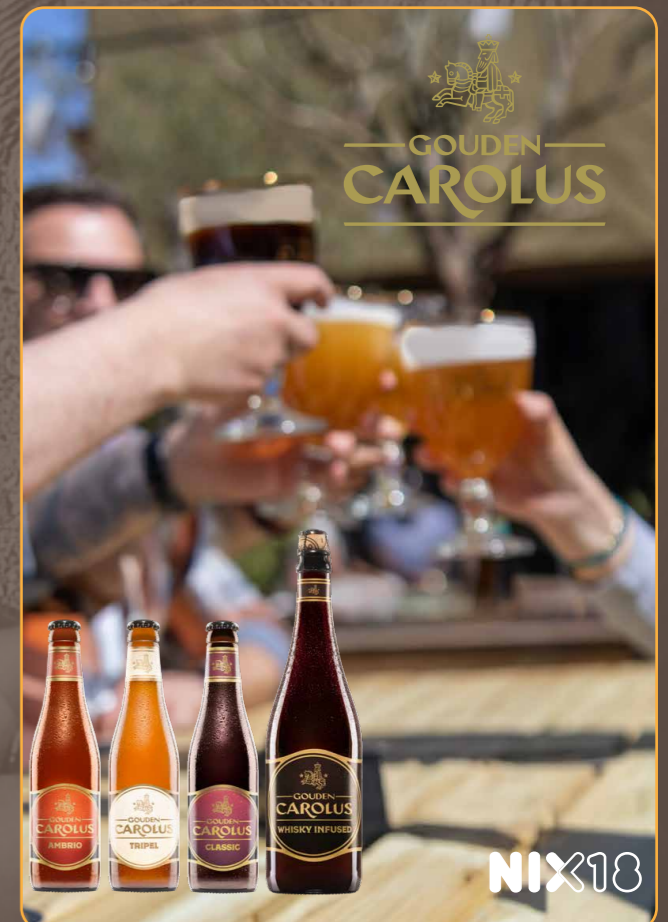
### Gulden Draak imperial stout

Land van herkomst: België

Inhoud: 0,33 liter

Alc%: 12.0%

Omschrijving: Diep, donker bier met aroma's van chocolade en banaan, krachtige smaak van geroosterde mout.



## Vier basisingrediënten

# Brouwproces

Bier is een alcoholische drank verkregen uit de vergisting van granen met toevoeging van hop. Dat is in ieder geval de definitie die de (waren)wet eraan geeft. We hebben dus in ieder geval vier ingrediënten nodig. Water (anders is het geen drank), graan, hop en gist. Graan bevat echter zetmeel en dat wil niet vergisten, daarvoor zijn suikers nodig. Om zetmeel om te zetten in suikers hebben we enzymen nodig. Deze zitten van naturen al in de korrel, maar moeten wakker geschud worden. Dit doen we tijdens het moutproces. Het graan, over het algemeen gerst, wordt eerst natgemaakt zodat het gaat kiemen. Om het kiemproces te stoppen wordt het verhit, wat we eesten noemen. Nu zijn de enzymen actief. Overigens heeft de temperatuur en de duur van het eesten invloed op de kleur en de smaak van het uiteindelijke bier. Nu is de gerst omgevormd tot mout en gaat het naar de brouwerij.

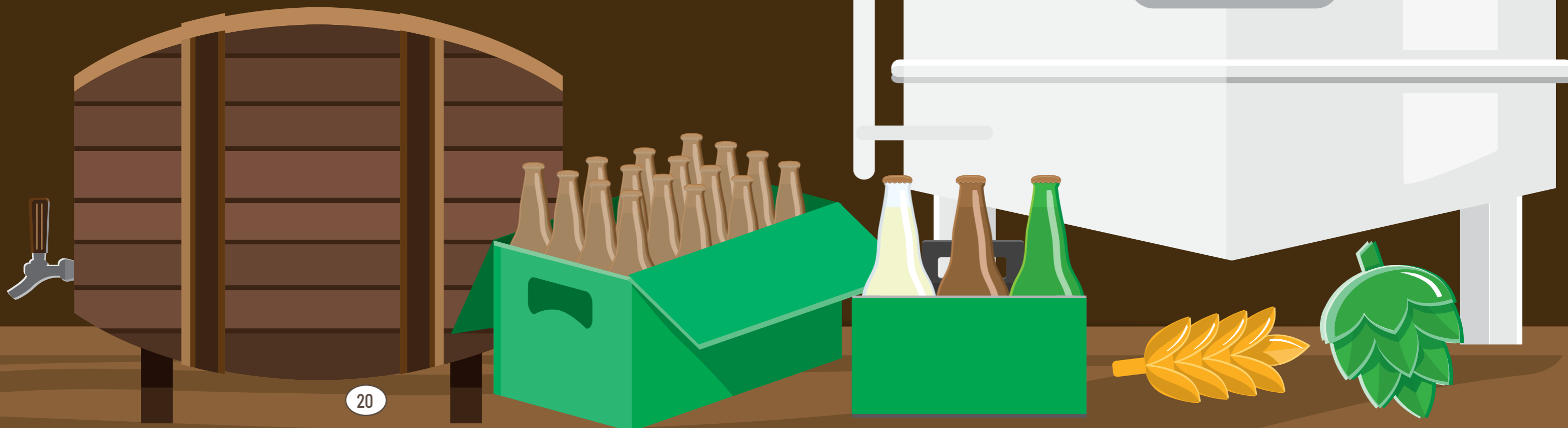
De eerste stap in de brouwerij is om de enzymen aan het werk te zetten en het zetmeel om te zetten in suiker. Dit noemen we het maischproces. Water en geplette gerst worden samengevoegd en tot verschillende temperaturen verhit. Het enzym Bèta-amylase werkt heel hard op 63°C, de Alp-

ha-amylase doet het goed op 72°C. De één geeft heel veel vergistbare suikers en resulteert in droger, dunner bier met een hoog rendement qua alcohol. De ander geeft wat meer onvergistbare suikers dat resulteert in zoeter bier met meer body. Door te spelen met de temperatuur kan de brouwmeester dus sturen met de doordrinkbaarheid van het uiteindelijke bier.

Na het maischen wordt de mierzoete vloeistof gefiltreerd, nu heet het wort. De wort wordt vervolgens gekookt om een aantal onwenselijke stoffen uit te koken. Ook wordt tijdens het koken de hop toegevoegd. Hop bevat zogenaamde alfa-zuren wat bitterheid geeft aan het bier. Deze alfa-zuren zijn echter niet oplosbaar in water, maar door ze te verhitten ontstaan er de zogenaamde iso-alfa-zuren. Deze lossen wel op in het uiteindelijke bier en geven het zijn bitterheid. Soms voegt de brouwmeester heel laat tijdens het koken of zelfs ná het koken of de vergisting de hop toe. Dit verhoogt niet de bitterheid, maar de karaktervolle aroma's uit de hop komen zodoende wel in het bier. Denk dan vooral aan IPA's.

Na het koken wordt de wort teruggekoeld en overgebracht naar een vergistingstank. Hier wordt de gist toegevoegd. Deze zet de suikers in de wort om in alcohol en CO<sub>2</sub>. Door de temperatuur van de vergisting te sturen, heeft de brouwer invloed op het uiteindelijke bier. Sommige gistsoorten gedijen goed op relatief lage temperatuur, rond de 10°C. De zogenaamde bovengist werkt het beste rond de 20°C, oplopend tot wel 27°C. Een paar graden verschil kan al een heel ander resultaat geven in het uiteindelijke bier.

Na de hoofdvergisting verlaagt de brouwmeester de temperatuur van het jong bier. Veelal gebeurt dit in een andere tank, een zogenaamde lagertank. Hier ontwikkelt het bier zich verder en worden sommige onaangename bijproducten van de vergisting afgebroken. Hierna is het bier gereed om te worden afgevuld in flessen, blikken of fusten. Grote pils brouwerijen bieden het bier ook rechtstreeks aan door middel van tankwagens die rechtstreeks de tanks in het café vullen.



## Even geen biertje? Wijnkaart

Ondanks dat wij altijd zeggen dat er voor elk moment en voor elke gelegenheid een mooi bier is, kan het zomaar voorkomen dat je trek hebt in een goed glas wijn. Natuurlijk hebben wij die ook voor je! We stellen ze graag aan je voor.



### Wit: Puy 178

Druif: Sauvignon blanc met 5% semillon  
Land van herkomst: Frankrijk

Omschrijving:  
Een echt lekkere frisse sauvignon blanc. Groene appeltjes, aromatisch, fris en zuiver. Zowel per glas als per fles.



### Wit: Milani

Druif: Pinot grigio  
Land van herkomst: Italië

Omschrijving:  
Frisse witte wijn met een aromatische bloemige geur. In de afdronk wat amandel en een klein bittertje. Zowel per glas als per fles.



### Wit: Les vignes

Druif: Chardonnay  
Land van herkomst: Frankrijk

Omschrijving:  
Geweldige mooie wijn uit de Languedoc, Chardonnay op eiken vaten gerijpt. Heerlijk bij vis met een stevige saus of een Aziatisch gerecht. Alleen per fles.



### Rosé: Le rosé, provence rosé

Druif: Grenache, Cinsault, Tibourenc  
Land van herkomst: Frankrijk

Omschrijving:  
Een lichte rosé. Heerlijke soepele wijn met in de geur klein rood fruit. Zowel per glas als per fles.



### Rood: Hoya Del Carmen BIO

Druif: Tempranillo  
Land van herkomst: Spanje

Omschrijving:  
Donker kersenrood met paarse gloed, fruitige rode wijn. Lekker bij kaas- vleesgerechten en om zò te drinken. Zowel per glas als per fles.



### Rood: Puy

Druif: Merlot  
Land van herkomst: Frankrijk

Omschrijving:  
Een echt lekkere romige merlot, vol rood fruit, licht opwekkende zuren. Zowel per glas als per fles.



### Rood: Luccarelli

Druif: Primitivo  
Land van herkomst: Italië

Omschrijving:  
Krachtige rode wijn uit de hak van Italië. Kersen, pruimen, rood fruit en een beetje vanille. Alleen per fles.



### Bubbels: Cava selecta

Druif: Monastrell, grenache, trepat  
Land van herkomst: Spanje

Omschrijving:  
Mooie rosé van kleur met in de mond mooi rood fruit. Alleen per fles.

