



# BIERKERMESSE

PROEF VERSCHILLENDE BIEREN

ZATERDAG  
**27 JUNI** 2015  
IN DE FEESTTENT  
SPEELPLEIN ZONSTRAAT  
TORHOUT (SINT-HENRICUS)

START: 12U DOORLOPEND TIJDENS KINDERNAMIDDAG TOT 'S AVONDS

TRAVESTIETENSHOW VANAF 21U30

*Miss Larina* AND THE LADIES

AFTER-PARTY MET DISCO-BAR

— GRATIS TOEGANG - STARTERSPAKKET: € 10 —  
JE ONTVANGT 1 GLAS EN 4 JETONS (WAARBORG GLAS: € 3)

GRATIS HAPJES VAN DE  
LOKALE BEENHOEWER

[WWW.SINTHENRICUS.BE](http://WWW.SINTHENRICUS.BE) - [WWW.FACEBOOK.COM/SINTHENRICUS](http://WWW.FACEBOOK.COM/SINTHENRICUS)

Bij het proeven van bier komen drie zintuigen aan bod: het gezichtsvermogen, de geur en de smaak.

- Het uiterlijk: men beoordeelt de kleur, helderheid en schuimvorming

Kleur	Bleek, wit, geel, okergeel, goudgeel, bruin, rood, zwart, blond, amber, enz.
Helderheid	Helder, troebel, vlokken, enz.
Schuimvorming	Fijnmazig, wandklevend, karig, vluchtig, langdurend, enz.

- Het aroma: het ruiken is één van de belangrijkste aspecten. Op het gebied van geur heeft bier meer dan 650 aromatische samenstellingen, maar eerst moet worden geroken zonder het glas te bewegen, om de dominante geur op te snuiven. Vervolgens kan het bier in het glas worden rondgedraaid, zodat de secundaire aroma's vrijkomen.

Aroma	Zuur, zurig, hoppig, zoetig, kandij, caramel, fruiting, kruidig, hogere alcoholgehaltels, gebrand, moutig, gistachtig, karton, bloemig, enz.
-------	--

- De smaak: de eerste stap is een vergelijking maken tussen de smaak van het schuim en de vloeistof zelf

Smaak	Zoet, zuur, bitter (met verschillende gradaties hierin)
-------	---

## BROUWERIJEN / WIJNBAR

---



't Brugs Bierinstituut



De Ranke



De Poes



'd Oude Maalderij



Eutropius



Van Honsebrouck



Strubbe



't Gaverhopke



Henricus



Flanders Field



Hoppelaar



Den Buiten



Wijnbar



### 1) BASILIUS : 7° VOL. ALC.



Basilius is een donker koperkleurig bier. Dit dorstlessend bier haalt zijn zachte karamelaroma's uitsluitend uit de 5 soorten gebruikte gerstemouten. De hopsoorten (Saaz en Amarillo) zorgen daarentegen voor een subtiel fruitig (sinaasappel) aroma en een verfijnde bitterheid.

### 2) DE WITTE ZWAAN : 5° VOL. ALC.



De witte zwaan is een troebel bier met als storting 30% tarwemout aangevuld met 2 pilsnouten. De aroma's zijn overtuigend kruidig door het gebruik van kamille en een Duitse hop namelijk Hallertau Perle. Daarnaast zorgt de gist voor de fruitig aroma van geplette banaan met als afsluiter een zoete toets van de acacia honing.

### 3) DEN IJZEREN ARM : 9° VOL. ALC.



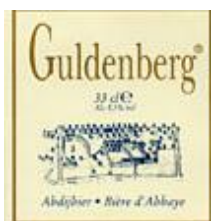
Blond, Den Ijzeren arm is een viergranentripel met een storting van gerstemout, tarwemout, haver en roggemout. Deze volmondige tripel heeft voornamelijk kruidige aroma's van Wostyn mosterdzaad en fenegriek en een fijne bitterheid van de Challengerhop. Daarnaast versterkt de dryhopping met Styrian goldings de kruidige en bloemige aroma's.

### 4) GALBERT VAN BRUGGE : 6° VOL. ALC.



Galbert van Brugge is een Vlaams Roodbruin bier die 8 maanden heeft gerijpt op Franse eiken vaten. De gemengde gistingwijze zorgt voor een complexe combinatie van zachtzurige toetsen en fruitige esteraroma's. Daarnaast zorgen de gebruikte gerstemouten voor een milde karameltoets.

### 1) GULDENBERG : 8,5° VOL. ALC.



Guldenberg is een tripel type abdijbier van 8,5% vol. alc. Het is goudblond en gemaakt van bleke mout en toevoeging van kandijnsuiker. De bitterheid komt van de Hallertau hop die gebruikt wordt als bitterhop én als aromahop tijdens het koken en bovendien wordt op dit bier nog eens dry-hopping toegepast met dezelfde hopsoort tijdens de lagering, wat het zijn unieke smaak en aroma geeft en zijn perfecte evenwicht tussen zoet en bitter.

### 2) XX BITTER : 6,2° VOL. ALC.



XX Bitter of extra extra bitter is een blond, bitter bier van 6,2 % vol. alc. Het is vermaard is door zijn uitgesproken en intens bittere smaak. De XX wordt vervaardigd met bleke pilsmost en zeer veel hoppebloemen van de rassen Brewers Gold en Hallertau. Een perfecte combinatie die zowel nationaal als internationaal zeer veel waardering geniet. Dit bier is de laatste jaren een trendsetter geweest voor de opkomst van de bittere bieren.

### 3) XXX BITTER 6° VOL. ALC.



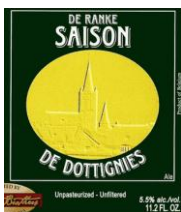
XXX bitter, is een blond bier met een alcoholpercentage van 6%. Gebrouwen vanaf 2013 op aanvraag van de importeur van Belgische bieren in de Verenigde Staten.

### 4) NOIR DE DOTTIGNIES : 9° VOL. ALC.



De zwaarste klepper van de brouwerij met zijn 9% vol. alc., met een zeer rijke smaak door het gebruik van maar liefst 6 verschillende moutsoorten. Deze geven hem tevens zijn rijke, diepe, bijna zwarte kleur. De royale dosis Challenger en Saaz hop zorgen voor het evenwicht tussen zoet en bitter.

### 5) SAISON DE DOTTIGNIES 5,5° VOL. ALC.



Bovengisting (hoge gisting), 5,5 %, amberkleur, nagisting op fles, ongefilterd, niet gepasteuriseerd, gerstemout

### 6) HOP HARVEST 8° VOL. ALC.



Bovengisting, 8%, nagisting op fles, blond, hopbitter  
 Het is een blond bier met een alcoholpercentage van 8%.  
 Het bier wordt sinds 2010 gebrouwen in Brouwerij De Ranke te Dottenijs in Henegouwen. Dit bier wordt één maal per jaar gebrouwen met ongedroogde hopbellen rechtstreeks van het veld. Op elk brouwsel staat dan ook het jaartal vermeld.

### 7) CUVÉE DE RANKE : 7° VOL. ALC.

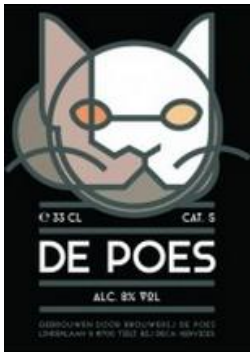


De Cuvée is een versnijbier zoals vele brouwerijen er vroeger een in hun gamma hadden. De productiemethode is grotendeels gelijklopend als die van de Kriek met uitzondering van het toevoegen van fruit. Het is een natuurlijk verzuurd bier waarbij de brouwer probeert het perfecte zoetzure evenwicht in de smaak te leggen. Het amberkleurig bier bevat 7% vol. alc. en kan uitstekend verouderen.

### 8) KRIEK DE RANKE : 7° VOL. ALC.



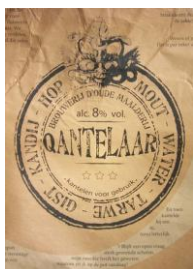
Kriek De Ranke is een Kriek die uniek is doordat de samenstelling gebaseerd is op 2 verschillende stijlen van zuur bier. Dit zijn de roodbruine stijl uit de streek Roeselare/ Kortrijk/ Oudenaarde en de Lambic uit het Pajottenland nabij Brussel. Na het produceren worden er 25% zure krieken toegevoegd. Deze blijven 6 maanden in het bier. Eenmaal vergist, wordt het bier van de krieken ontdaan en wordt er lambic van Brouwerij Girardin toegevoegd waarna het bier verder rijpt op fles. Het is een uitgesproken zomerse dorstlesser die nog zéér weinig suikers bevat.



- 8° vol. alc.
- blond bier van hoge gisting (bovengisting)
- gebrouwen met 4 granen (Gerst/Tarwe/Haver & Mais)
- 2 Belgische Hopsoorten => resulteert in het gebruik van het logo "Belgische Hop"
- Kruiden en kandijnsuiker

Het bier heeft o.a. een onderscheiding gewonnen op de Brussels Beer Challenge 2014. Een kenmerk van het bier is dat het zeer diep is doorgest. Hierdoor zijn er weinig restsuikers en is het een doordrinkbier.

### 1) QANTELAAR: 8° VOL. ALC.



Qantelaar is een ongefilterd bier van hoge gisting met smaakevolutie en hergisting op fles. Het is een donkerbruin bier met zacht robijnrode schijn. Het heeft een rijk aroma van drop, zoethout, gedroogd fruit en caramel. Smaakpalet en body zijn complex met toetsen van gebrande mout, caramel, gedroogd fruit, drop, chocolade en een subtiele hopbitterheid. Samen met de romige textuur en de lange lichtzoete en gebrande afdronk zorgt dit bier voor een unieke beleving.

Qantelaar is een artisaan gebrouwen bier dat met uitzondering van enige kandji suiker voldoet aan het Reinheitsgebot. Het bevat dus geen enkel kruid, specerij of chemisch additief. Het recept van dit bier is tot stand gekomen uit een weloverwogen selectie van vijf moutsoorten en twee Belgische hopvariëteiten.

### 2) REDENAAR: 6,5° VOL. ALC.

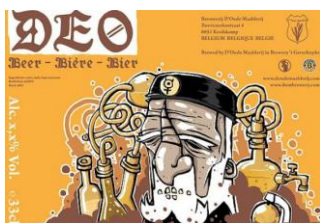


Net zoals bij de creatie van Qantelaar werd hier gebruik gemaakt van het concept om een natuurlijk en artisaan bier te ontwikkelen met veel smaken en aroma's, waarbij evenwicht een van de belangrijkste factoren was. Zodoende kwam dit donkerblond en troebel bier ter wereld na een combinatie van 6 mouten en 3 hopvariëteiten.

Terwijl de volmondige zachte moutige smaken, die primeren in de hoofdsmaak doen denken aan een degustatiebier, zorgt de lichtbittere, zoete en droge afdronk voor een heerlijk doordrinkbier.

### 3) DEO/OPTIMO/MAXIMO:: 4,8° / 8° / 11,5° VOL. ALC.

Deze term verwijst of liever vertaald zich als 'voor de allermachtigste god'. Dit drieluik werd ontworpen en gebrouwen als uiteenzetting van zwarte bierstijlen. Samen vormen hun beginletters ook de afkorting van de brouwerij, nl. D.O.M. of D'Oude Maalderij.



Deo is een porter, 4,8° vol. alc.



Optimo is een stout, 8° vol. alc.



Maximo is een imperial stout, 11.5 ° vol. alc.



### 1) OSCAR BLOND: 6,66° VOL. ALC.



Het is een blond bier met een alcoholpercentage van 6,6%, fruitig in aroma en smaak, medium body en met een tamelijk bittere afdrank.

### 2) OSCAR BRUIN: 6,5° VOL. ALC.



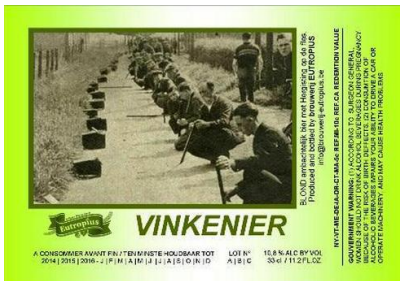
Lichtbruin, gebrouwen met 3 soorten mout waaronder caramelmout (sterke caramelsmaak), zacht en toch volmondig

### 3) REMEMBRANCE: 9,0° VOL. ALC.



Hoge gisting, droog & bitter, belgische hop, 3 graansoorten, sterke tarwesmaak  
Het bier werd gebrouwen in samenwerking met twee Amerikaanse hobbybrouwers, ter gelegenheid van de herdenking in 2014 van het begin van de Eerste Wereldoorlog honderd jaar geleden

### 4) VINKENIER: 10,8° VOL. ALC.



Zachte volmondige tripel die zeer vlot binnengaat.

**1) KASTEELBIER DONKER: 11° VOL. ALC.**



Kasteel Donker behoort tot de familie van de Belgische 'quadrupels'. Dit zijn sterke, zoete tot bittere donkerbruine bieren waarin de mout de boventoon aangeeft. Het is een volmondig, moutig bier met toetsen van karamel, koffie en chocolade afkomstig van de gebrande mout.

**2) FILOU: 8° VOL. ALC.**



Filou is een straffe blonde met karakter, een echte doordrinker. Filou wordt gebrouwen met Belgische en Tsjechische aromahoppen en pilsmost en hergist op fles.

### 1) THOUROUTENAERE: 7,5° VOL. ALC.



Kent iedere Torhoutenaere zijn 'Thouroutenaere'?

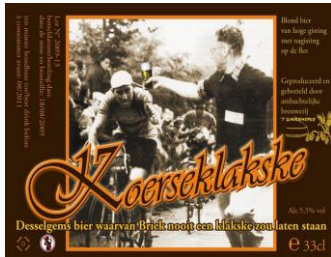
Het bier Thouroutenaere steekt sinds kort in een nieuw jasje. Er is niet alleen een nieuwe fles, ook het bier is aangepast. Het is een graadje alcohol lichter en ook de smaak is anders. Er werd gestreefd naar een overheersende hoppesmaak. Niet toevallig is dit het lievelingsbier van de burgemeester.

### 2) ICHTEGEMSE GRAND CRU: 6,5° VOL. ALC.



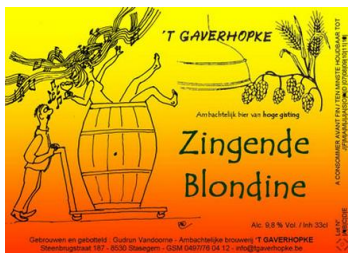
Ichtegemse Grand cru is een bruin bier. Deze Grand Cru werd gebrouwen met 3 mouttypes en 4 hopsoorten en werd meer dan 2 jaar spontaan gegist op eikenhouten vat. Het heeft een typische zurige smaak.

**1) KOERSEKLAKSKE: 5,5° VOL. ALC.**



Dit is een blond bier van hoge gisting met nagisting op de fles. Dit bier werd de eerste maal gebrouwen in september 2009 ter gelegenheid van de 67ste Memorial Briek Schotte.

**2) ZINGENDE BLONDINE: 9,8° VOL. ALC.**



Zingende Blondine is een klepper van 9,8 % Alc. Vol. Dit bier heeft een ietwat fruitige smaak met een lange afdrank.

**3) DEN TWAALF: 12° VOL. ALC.**



Bruin bier van hoge gisting, met nagisting in de fles. Geur van brood, fijn mouterig. Moutige smaak, zacht zoet, zacht bitter, met een droge afdrank.

**4) 'T GAVERHOPKE KRIEK: 6,8° VOL. ALC.**



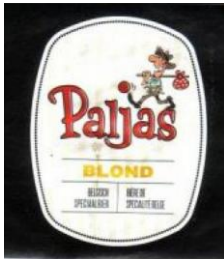
Het is een lichtrood bier met een alcoholpercentage van 6,8% met nagisting op fles. Als basisbier wordt 't Gaverhopke Blondje gebruikt, waaraan zurige krieken worden toegevoegd.

**5) BRANDINGHOPKE: 6,5° VOL. ALC.**



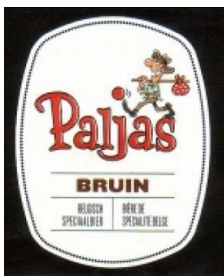
Fris fruitig/bloemig aroma, met toetsen van mout en een geurtje van kaas. Fruitig gehopt in de mond, met een zeer kleine (hop)bitterheid in de afdrank en zacht zoet-bittere nasmaak, die toch lekker droog is.

### 1) PALJAS BLOND: 6° VOL. ALC.



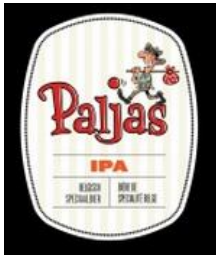
Paljas blond is een traditioneel ongefilterd bier van hoge gisting met hergisting op fles. Het bier is gemaakt met natuurlijke ingrediënten en de 4 verschillende hoppen zorgen voor een karaktervolle smaak en een uitgesproken fris aroma.

### 2) PALJAS BRUIN: 6° VOL. ALC.



Traditioneel Belgisch bruin bier van hoge gisting met hergisting op fles. Een droger vlot drinkend speciaal bier gemaakt met donkere mouten en 4 hoppen die zorgen voor een rijke smaak. Bevat gerstemout.

### 3) PALJAS IPA: 6° VOL. ALC.



Paljas Indian Pale Ale (amberkleur) is gebrouwen met 100% pale mouten. De 4 geselecteerde hoppen (Tomahawk, Cascade, Saaz and Amarillo) geven een fris hoppig aroma en een bitterheid van 35 IBU. Deze uitgebalanceerde IPA is droog gehopt met de speciale Nelson Sauvín, waaruit smaken als Sauvignon Blanc komen.

### 4) PALJAS SAISON: 6° VOL. ALC.



Paljas Saison is een zomers bier van hoge gisting en hergisting op de fles. De Saison gist zet alle suikers om waardoor dit een zeer vlot drinkbaar bier is. Dit bier is 3 keer gehopt ondermeer met de Citra hop, dit geeft een extra fruitige citrus toets aan dit heerlijke licht blonde bier.

**1) FLANDERS FIELD ALE 14-18: 5,5 ° VOL. ALC.**

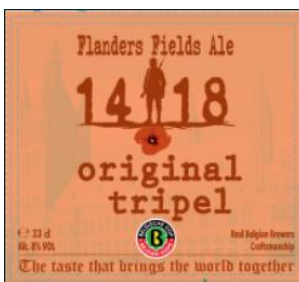


Een premium blonde ale met de rijke smaak van echte Vlaamse hoppe.

De Flanders Fields Ale 14-18 is een kruising van een Belgisch blond bier en een Engelse ale. Het wordt gebrouwen met hoppe uit de regio van Flanders Fields en een gist die reeds gebruikt werd door een lokale brouwerij ten tijde van Wereldoorlog I. Op het einde van het brouwproces krijgt het authentieke bier een moderne toets dankzij de toevoeging van specifieke

kruiden.

**2) FLANDERS FIELDS ALE 14-18 TRIPEL: 8° VOL. ALC.**



De Flanders Fields Ale 14-18 Original Tripel is een tripel ale met de rijke smaak van echte Vlaamse hoppe.

De Original Tripel wordt gebrouwen met hoppe uit de regio van Flanders Fields op basis van een gist die reeds gebruikt werd door een lokale brouwerij ten tijde van Wereldoorlog I. het is een bier met een hoge gisting met hergisting. De Flanders Fields Ale 14-18 Original Tripel heeft een mooie amberkleur en een ruige schuimkraag. Het aroma is zacht kruidig met tinten van honing. De smaakaanzet is zacht moutig met opnieuw noties van honing en fruit. De afdronk brengt een zachte bitterheid afgewisseld met toetsen van aromatische kruiden.

**3) FLANDERS FIELD LAGER: 5° VOL. ALC.**



De Flanders Field Lager valt onder de pils-categorie. De smaak: 't is een verrassing!

**1) HOPPELAAR BLOND: 7,5° VOL. ALC.**



Hoppelaar Blond is een zeer hoppig blond speciaalbier met hergisting op fles. Er worden twee hopsoorten gebruikt, Saaz en Target. Beiden worden in België geteeld.

**1) LEVIR: 8,4° VOL. ALC.**



Zacht maar gevaarlijk! Een gezonde mix van mouten en hoppen zorgt voor een harmonieuze, evenwichtige tripel. Het woord Levir betekent schoonbroer in het Latijn. Brouwers Peter en Pieter zijn schoonbroers van elkaar. Een bier waarbij Kortemark en Wichelen elkaar vonden.

**2) MEUBELMAEKERKE: 7,5° VOL. ALC.**



Meubelmaekerke is een rood-bruin biertje met hoge gisting met een zachte bittere afdrank.

**3) GRYSOLLEKEN: 6,2° VOL. ALC.**



Het Grysolleken is een donkere dubbele met 6,2 procent alcohol. Het bier symboliseert een echte Flandrien met karakter. Het is volgens de oude methode gebrouwen met nagisting op de fles. Het bier is pittig met een bittere nasmaak.





---

De Wijnbar zal een assortiment wijnen en cava voorzien.

