



# De Schuimkragen VZW

Stichtend lid van vzw Zythos,  
Confederatie van Belgische Objectieve Bierproeversverenigingen  
Lid van de Gemeentelijke Cultuurraad van Zele



## GEESTIGE BIEREN





Daniel Lessire



- Sinds midden 2011 is de brouwerij gevestigd op het **Domaine de Millevertus in Breuvanne.**
- Bijna de helft van de productie is bestemd voor export.
- De brouwer gaat voor bieren in **traditionele stijl** als om bieren in **buitenlandse stijl** (stout, gerookt bier) of om bieren in **avant-gardistische stijl** (met gebruik van zwarte pepers, saffraan, gedurfde kruiden...).

# La Bella Mère



- **Een goudblond bier van hoge gisting met een alcoholpercentage van 6,5%.**
- **Gebrouwen 4 soorten hop.**



Onze bevindingen:

- Uitzicht

- Grof en dik wit schuim.
- Een goudblond troebel bier met fijne koolzuurbellen.

- Aroma

- Een verleidelijke zoete, fruitige (banaan/perzik) en zachte moutgeur.

- Smaak

- Een zoetig hopbitter bier met een vleugje zoethout.
- Een rond, warm bier met licht moutige en zwak alcoholische toetsen.
- Een uitvloeiende en bitterige nasmaak.

Naar onze mening een zeer aangenaam terrasjesbier.

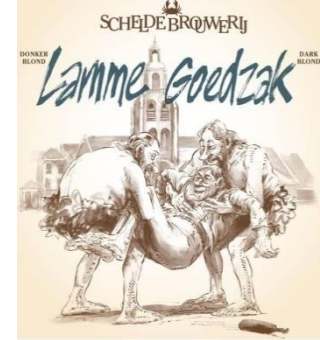


# Scheldebrouwerij



- Een brouwerij waar nog op de authentieke wijze bier wordt gebrouwen met louter natuurlijke grondstoffen, zonder filtratie en zonder pasteurisatie.
- De namen van hun bieren verwijzen veelal naar historische figuren en legendes of geven een eigen toets aan een gekende bierstijl.  
Enkelen: strandgaper, zeezuiper, dulle griet, wildebok, oesterstout, ....
- Daarnaast gebruikt de brouwerij steeds mooi getekende etiketten.

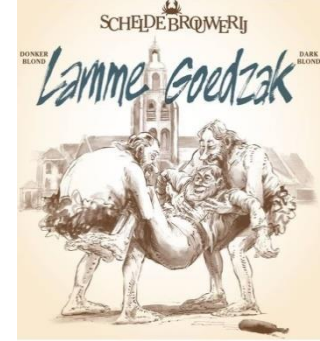
# Lamme Goedzak



- De naam “Lamme Goedzak” verwijst uiteraard naar Lamme Goedzak, de beste vriend van Tijn Uilenspiegel en de levensgenieter die best van een beker bier hield. Op het etiket van het bier staan twee wildemannen. Deze zijn typisch voor de Scheldebrouwerij. Zij verwijzen naar Bergen op Zoom, de Nederlandse gemeente die twee wildemannen in het wapenschild draagt en waar de oprichters van de brouwerij banden mee hadden. Op de achtergrond van het etiket staat de Sint-Gertrudiskerk van Bergen op Zoom. De wildemannen dragen Lamme Goedzak weg.



# Lamme Goedzak



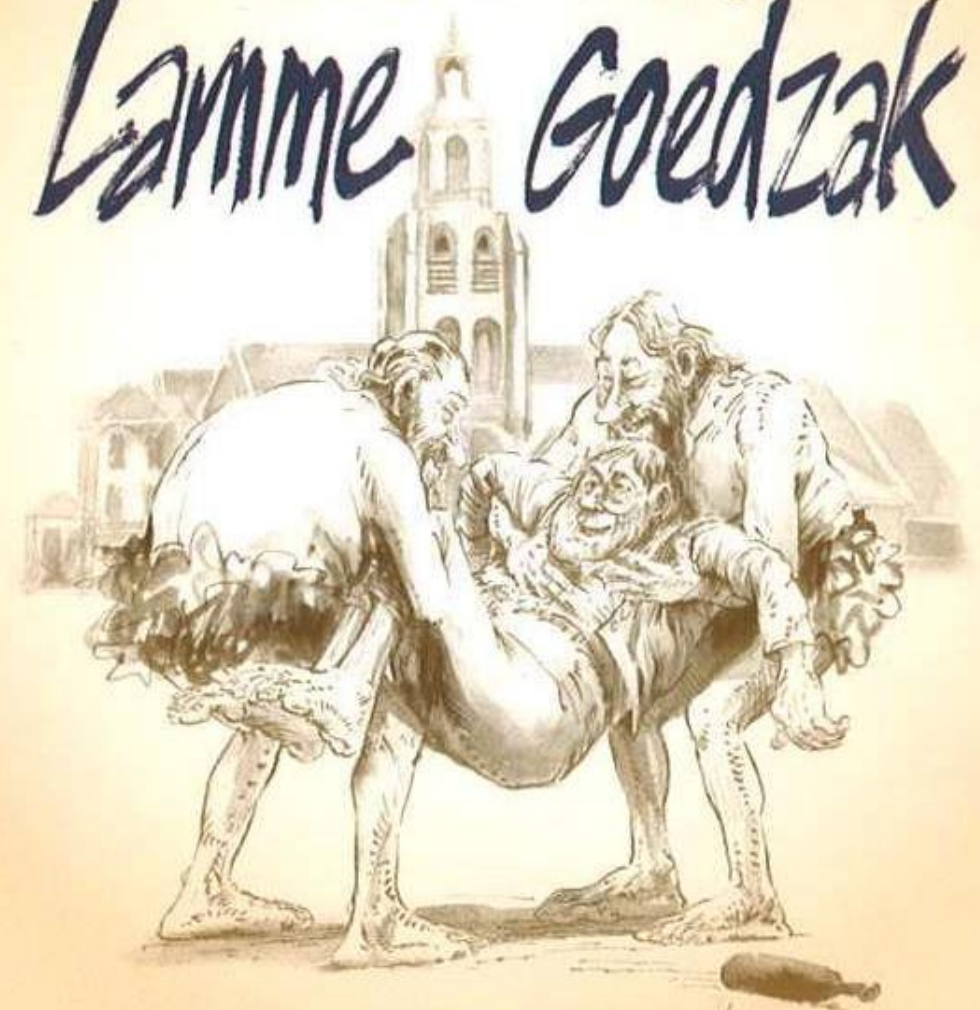
- Aanvankelijk was de brouwerij gevestigd in Nederland en werd Lamme Goedzak daar ook gebrouwen. In 2007 vestigde de Scheldebrouwerij zich in België en wordt het bier daar gebrouwen en gepromoot als "Belgisch bier" om de export te bevorderen.



Het bier traag ingieten, want  
het heeft een uitgesproken  
gistbodem met een vlokkerig  
resultaat indien het wordt  
meegeschonken.!

SCHELDEBROUWERIJ

# Lamme Goedzak



## Lamme Goedzak

GEBROUWEN UIT  
water, gerstemout, Cara 20,  
hop en gist.

Gebrouwen met natuurlijke ingrediënten. Ongepasteuriseerd en ongefilterd natuurbier met nagisting op de fles. Koel en donker bewaren. Schenk op 8-10°C.

BRASSÉE À partir d'eau, malt d'orge, Cara 20, houblon et levure. Bière, brassée avec des ingrédients naturels. Sans filtrage, sans pasteuriser et refermentée en bouteille. Stocker froid et noir. Servir à 8-10°C. BREWED FROM water, barley malt, Cara 20, hop and yeast. Brewed with natural ingredients. Unfiltered and non-pasteurized natural beer with refermentation on the bottle. Store cool and dark. Serve at 8-10°C.

SCHELDEBROUWERIJ  
Wenenstraat 7,  
2321 Hoogstraten  
België / Belgique / Belgium  
[www.scheldebrouwerij.be](http://www.scheldebrouwerij.be)  
[info@scheldebrouwerij.be](mailto:info@scheldebrouwerij.be)

BLOND

BLOND



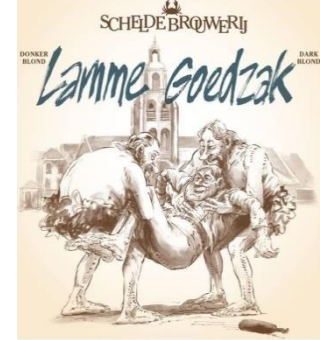
STATIEGELD  
CONSIGNE  
DEPOSIT  
BE./NL.  
€ 0,10



33 BIJCAT. S. ALC. 7% VOL.  
GENIET, MAAR DRINK MET MATIE  
ALCOHOL ONDER DE 16.  
NATUURLIJK NIET

8 715951 000208

TEN MINSTE HOUDBAAR TOT/A CONSUMMER A PREFERENCE AVANT/BEST BEFORE: LOT: 02 | 12 | 2011 | 2012 | 2013 | 2014 | 2015 | 2016 | 2017 | A | B | C | D | E | F



## Onze bevindingen:

- Uitzicht
  - Inzakkend wit schuim.
  - Een goudblond nevelig bier met vlokken en een zwakke pareling.
- Aroma
  - Een nauwelijks merkbare neus.
- Smaak
  - Een zoetig licht zuur (CO<sub>2</sub>?) bier met een warm mondgevoel.
  - Een uitvloeiende bitterige en zoetige nasmaak.
- Een bier die teleurstelt door gebrek aan neus en karakter in de smaak.



# Proefbrouwerij

De “proef” brouwerij is specifiek uitgerust voor het ontwikkelen en produceren van bieren voor derden.

Zij brouwen op relatief kleine schaal: meestal tussen de 10 en 140 hl per bestelling ...

- De 3 brouwzalen, 70 fermenters, 2 bottellijnen en 2 vatenlijnen geven een ruime flexibiliteit...

# Schooiersbier



- Het Wichels schooierbier is een speciaal voor Wichelen gebrouwen bier naar aanleiding van 825 jaar Wichelen. Het etiket verwijst naar het schooiersbeeld, het oud-gemeentehuis, de Schelde en in de verte de parochiekerk van Wichelen.
- Het bier wordt exclusief door Luc Sedeyns (Oud Dorp 102 te 9260 Wichelen) verdeeld.

**Hij zal dan nu ook zelf zijn bier aan jullie voorstellen.**



1174  1999



Wichelen

*Schooiersbier*

## Onze bevindingen:



- Uitzicht
  - Een dik wandklevend wit schuim.
  - Een stroblond helder bier met een zwakke pareling.
- Aroma
  - Een zwak aroma.
- Smaak
  - Een zoete smaak met een zekere kruidigheid (koriander?) en fruitigheid (gekonfijt fruit).

Een rond bier met ene kort uitvloeiende zoetig nasmaak.



# Brouwerij Kerkom

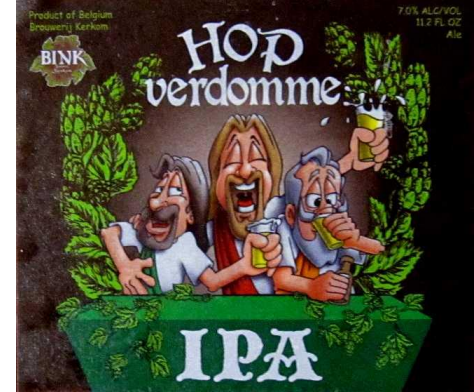


De brouwershoeve in Kerkom (1878) is meer dan een brouwerij of een hoeve. Het is de gedroomde pleisterplaats geworden van wandelaars, fietsers, bierproevers en levensgenieters.

Sinds 2008 wordt er niet meer ter plaatse gebrouwen en worden de bieren in opdracht gebrouwen door brouwerij Sint-Jozef te Opperkerke.

Hun bieren: bink blond; bink bruin; bloesem bink; bloesem kriek; winterkoninkske; adelardus dubbel; kerckomse tripel; adelardus tripel; winterkoninkske grand cru; hop verdomme ipa

# Hop Verdomme



Oorspronkelijk gebrouwen voor de Amerikaanse markt als antwoord op de huidige hype van sterk gehopte bieren

Gebrouwen met 7 vlaamse hoppen uit de Westhoek

Product of Belgium  
Brouwerij Kerckme

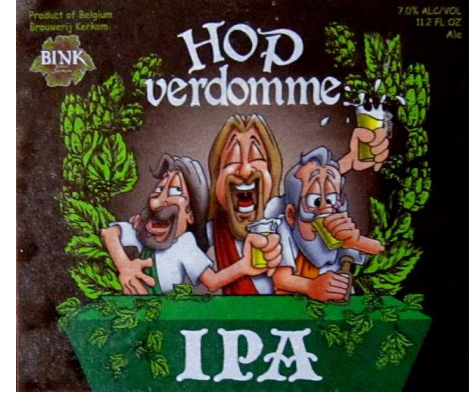
7.0% ALC/VOL  
11.2 FL. OZ  
Ale

**BINK**  
Brouwerij Kerckme

# HOP verdomme



# IPA



## Onze bevindingen:

- Uitzicht
  - Een zeer vluchtige rotsachtige witte schuimkraag.
  - Een zeer helder koperblond bier met een zwakke pareling.
- Aroma
  - Een duidelijke neus met zoete en fruitige (overrijpe banaan) toetsen
- Smaak
  - Een zoet hopbitter bier met weinig prik.
  - Een lange bitterige en licht alcoholische nasmaak.

Voor een IPA is dit een zwak bier.



# De Bie



- Brouwerij De Bie is ontstaan in 1992 in de hoppetuinen van het brouwersdorp **Watou**, dicht bij Poperinge en de Franse grens. **Het is één van de kleinste ambachtelijke brouwerijen in Vlaanderen.**
- In 2011 is Brouwerij De Bie verhuisd naar Wakken (Dentergem) op een volledig gerenoveerde hoeve waar men het bierproces kan volgen van het hoppeveld tot de botteling.

# Riebedebie



ribbedebie zijn:

- mensen: zich snel uit de voeten maken of gewoon aankondigen dat men weg gaat
- voorwerpen: ze zijn dan spoorloos verdwenen of men vindt ze niet in eerste instantie

Het bier traag ingieten, want de  
fond komt gemakkelijk mee!



# Riebedebie

Winnipeg, Manitoba  
R3B 0W8, Canada  
Tel. (204) 222-2749  
www.riebiedebie.com



# Triple Bee

CAT. 5

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27 28 29 30 31 32 33 34 35 36 37 38 39 40 41 42 43 44 45 46 47 48 49 50 51 52 53 54 55 56 57 58 59 60 61 62 63 64 65 66 67 68 69 70 71 72 73 74 75 76 77 78 79 80 81 82 83 84 85 86 87 88 89 90 91 92 93 94 95 96 97 98 99 100

3% ALC/VOL  
e33 cl.



## Onze bevindingen:

- Uitzicht
  - Een grof inzakkend wit schuim.
  - Een helder lichtgeel bier met een zwakke pareling.
- Aroma
  - Een zwak zoete neus met lichte alcoholische toetsen.
- Smaak
  - Een zoet zwak fruitig en dun bier met veel prik.
  - Een korte licht bittere afdronk.

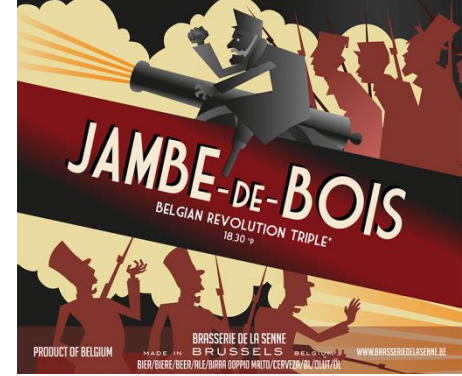
Voor een zwaardere bier (9%) komt hij teleurstellend uit de hoek.



- Hun eerste zelfgebrouwen bier, Zinnebir, dateert van 22 december 2010. (sinds 2006 hadden ze wel al bieren op de markt )
- De brouwerij is gevestigd in een gewezen industriële bakkerij in Sint-Jans-Molenbeek en is dus een echte Brusselse brouwerij.

- Leboucq en De Baets doen alles zelf, op ambachtelijke wijze. De bieren worden gefilterd noch gepasteuriseerd en er worden geen additieven aan toegevoegd. Volgens de filosofie van de brouwers maken ze niet noodzakelijk sterke, maar wel karaktervolle bieren.
- Per week worden er twee brouwsels van twintig hectoliter gemaakt, waardoor de jaarlijkse brouwcapaciteit op een 1.800 hectoliter ligt. De vraag naar de bieren overtreft ondertussen de productie.

# Jambe-de-bois

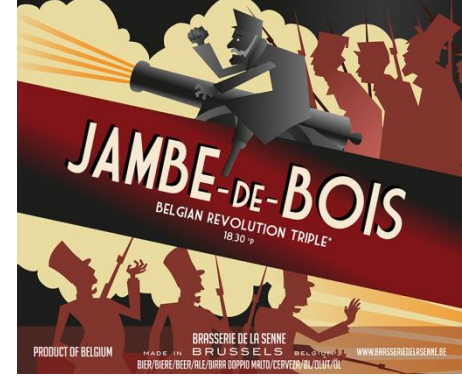


"Jambe-de-Bois" of "houten been" verwijst naar een Belgisch soldaat, Jean-Joseph Charlier.

Hij vocht mee in het leger van Napoleon en verloor daarbij een been. In 1830 vocht hij als kanonnier tijdens de Belgische Revolutie mee tegen Nederland.

Het etiket vermeldde tot 2014: "Geen Nederlander werd gewond bij het maken van dit bier!"

# Jambe-de-bois



Volgens het etiket heeft het een stamwortgehalte van 18,30° Plato, wat een verwijzing is naar het jaartal 1830.

Een mooi etiket zoals we gewend zijn van deze brouwerij. Modern, met enige humor en steeds in stripverhaal-stijl





# JAMBE-DE-BOIS

BELGIAN REVOLUTION TRIPLE\*  
18.30 °p

PRODUCT OF BELGIUM

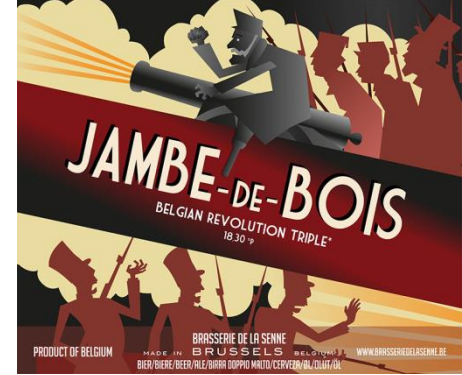
BRASSERIE DE LA SENNE  
MADE IN BRUSSELS BELGIUM  
BIER/BIERE/BEER/ALE/BIRRA DOPPIO MALTO/CERVEZA/ÖL/OLUT/ÖL

[WWW.BRASSERIEDELASENNE.BE](http://WWW.BRASSERIEDELASENNE.BE)



## Onze bevindingen:

- Uitzicht
  - Veel en fijn wit schuim.
  - Helder lichtgeel schuim met een pareling van kleine koolzuurbellen.
- Aroma
  - Een duidelijke aanwezigheid van een zoetige, kruidige en zwak moutige neus.
- Smaak
  - Een zoetig zacht hoppig, kruidig en moutig bier dat mooi in balans is. Daarnaast is het bier warm en rond en kent het een uitvloeiende en bittere nasmaak.
- Laten we nog eentje drinken ;-)





# De Schuimkragen VZW

Stichtend lid van vzw Zythos,  
Confederatie van Belgische Objectieve Bierproeversverenigingen  
Lid van de Gemeentelijke Cultuurraad van Zele



**Het bestuur dankt u voor uw  
aandacht en uw medewerking bij  
deze proeverij.**

En heet u welkom op onze volgende activiteit

**“Foodpairing”**

19/06/2015

Elk brood is het tragisch verhaal van graan dat  
geen bier mocht worden.